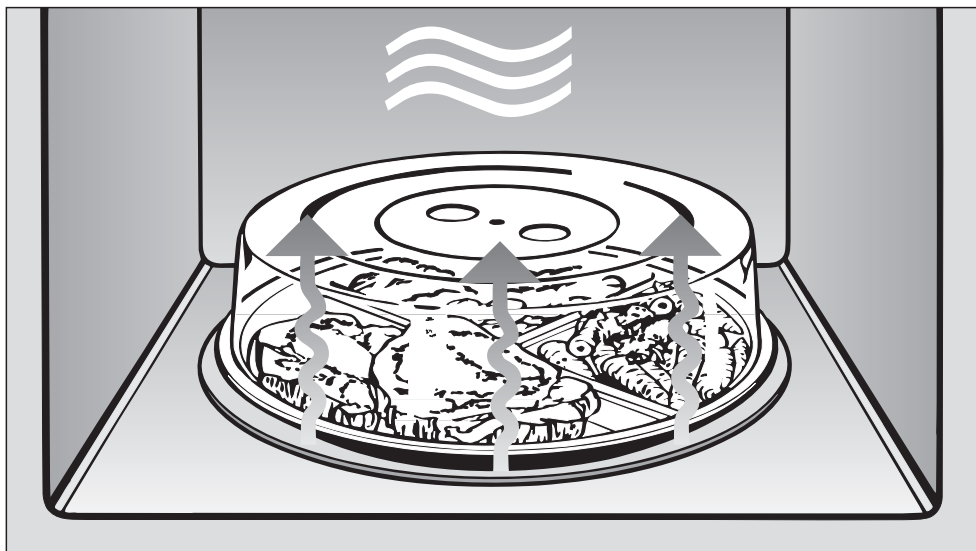


Gebruiksaanwijzing



Magnetron M 625 EG

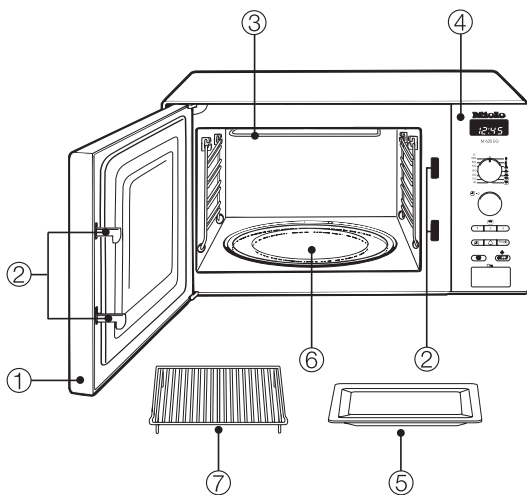
Lees **beslist** de gebruiksaanwijzing voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan uw apparaat.



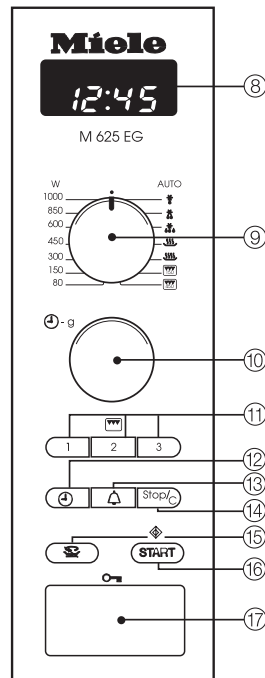
Inhoud

Algemeen	4
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	5
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Functiebeschrijving	11
Servies dat geschikt is voor de magnetron	
Vorm en materiaal	12
Het testen van serviesgoed	14
Het deksel	15
Speciaal accessoire	15
Vóór gebruik	
Dagtijd instellen	16
Dagtijd corrigeren	16
Dagtijdweergave uitzetten	16
Nachtverlichting	16
Kookwekker	16
Deur openen	17
Deur sluiten	17
Akoestisch signaal	17
Vergrendeling	17
Bediening	
Verwarmingssoorten	18
Magnetron	18
Vermogensstand	18
Tijd voor het ontdooien, verwarmen en koken	18
Serviesgoed in het apparaat zetten	19
Draaiplateau	19
Bereidingsproces starten	20
Bereidingsproces onderbreken / voortzetten	20
Instellingen wijzigen	20
Bereidingsproces wissen	20
Warmhoudautomaat	21
Quick-Start (programmeerbaar)	21

Verwarmen	22
Koken	23
Ontdooien / ontdooien en bereiden	24
Inmaken	25
Praktische tips	26
Grilleren	27
Automatische programma's	28
Geteste gerechten	29
Reiniging en onderhoud	30
Nuttige tips	32
Technische Dienst	34
Plaatsen en aansluiten	35
Technische gegevens	36



- ① Deur
- ② Deurslot
- ③ Grillelement
- ④ Bedieningspaneel
- ⑤ Glazen opvangschaal
- ⑥ Draaiplateau
- ⑦ Grillrooster



Gebruik van de magnetron

- Door een tijd en een vermogen in te stellen, kunt u voedingsmiddelen ontdooien, verwarmen en koken.
- Diepvriesproducten kunt u ontdooien en meteen daarna bereiden.
- U kunt uw magnetron als 'kleine keukenhulp' gebruiken, bijvoorbeeld voor het laten rijzen van deeg, het smelten van chocolade of boter, het oplossen van gelatine en het inmaken van kleine hoeveelheden fruit, groente of vlees.

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'.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.

Bewaar de 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, 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.

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

Gebruik de magnetron niet als

- de deur verboden 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 magnetron wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

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

Maak de ommanteling van het apparaat nooit open. Als onder spanning 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.

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

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.

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 aard-draad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

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

- als de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.

Het apparaat mag niet met een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Een veilig gebruik kan dan niet worden gewaarborgd (kans op oververhitting).

Gebruik

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.

Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld. Roer het gerecht daarom regelmatig door. 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 magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan op een kookplaat of in een gewone oven. Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen zelfs in brand vliegen.

Gevaar voor brand bestaat ook als u bijvoorbeeld brood, bloemen of kruiden te lang droogt of als u een kersenpitkusen te lang opwarmt. Blijf er dus bij staan.

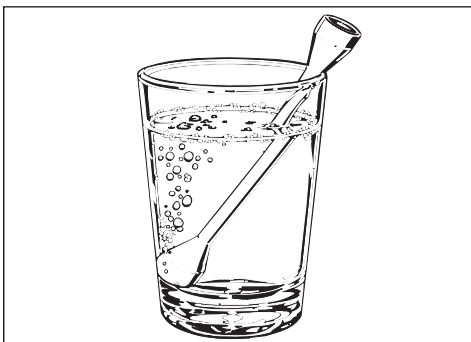
Zet de magnetron niet op het hoogste vermogen, wanneer u serviesgoed wilt verwarmen of kruiden wilt drogen. De magnetron zou beschadigd kunnen raken, omdat er te weinig in staat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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.

■ Als u de gerechten uit de magnetron haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!** 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 in de magnetron worden verwarmd, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed relatief koud blijft. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.

■ 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 het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt wordt bereikt, zonder dat er luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof

stof kookt dus nog 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 de magnetron staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur openspringen, waardoor u letsel kunt oplopen. Bovendien kan het apparaat beschadigd raken. U voorkomt dit door het kookstaafje te gebruiken.

■ Laat de deur van de magnetron dicht als de voedingsmiddelen in de binnenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden op deze manier gedoofd. Zet de magnetron uit (druk twee keer op de toets Stop/C) en 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 uiteenspaten en het apparaat beschadigen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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 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 beschadigen of kan er brand ontstaan. Het bijgevoegde verstelbare rooster is speciaal ontwikkeld voor de magnetron en kan dus zonder problemen worden gebruikt.

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

■ Eieren zonder schaal mogen 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 uiteenspatten. U kunt daarbij letsel oplopen.

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

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

■ Zet de magnetron pas aan als er een gerecht of bruineringsservies in staat en plaats altijd het draaiplateau.

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

■ Gebruik in de magnetron 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 ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

■ Bij grillen met of zonder de verwarmingssoort 'Magnetron' worden de wanden, het grillelement, de geleiderails, de deur en de ommanteling van het apparaat heet! Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken als het aan staat. Er bestaat gevaar voor verbrandingen!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Draag bij of na grillen altijd ovenwanten als u gerechten in de magnetron zet of als u deze eruit haalt. U kunt zich anders branden!

■ Het rooster wordt tijdens het grillen (met of zonder de verwarmingssort 'Magnetron') heet. U kunt zich er aan branden!

■ Zet de (hete) glazen opvangschaal niet op een koud oppervlak, zoals een granieten werkblad of tegeltjes, anders kan de schaal beschadigd raken. Gebruik eventueel een onderzetter.

■ 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.

■ Gebruik het apparaat niet als werkblad. De warmte aan de bovenkant van het apparaat kan er toe leiden dat bepaalde stoffen smelten.

■ Gebruik voor het meten van de temperatuur van het gerecht nooit kwik- of vloeistofthermometers. Gebruik uitsluitend speciale thermometers voor magnetrons.

■ 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.

Speciale accessoires

■ Geldt alleen voor magnetrons met liftdeur: klap de liftdeur niet omlaag, als de magnetron in gebruik is.

Let op het volgende als u bruiningsservies gebruikt

■ Draag altijd ovenwanten als u bruiningsservies aanraakt, anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

■ Zet bruiningsservies altijd op een onderzetter als het warm is. Het werkblad kan anders beschadigd raken.

■ Gebruik bruiningsservies alleen in de magnetron of om gerechten te serveren. Als u het voor traditionele bereidingswijzen gebruikt, wordt de speciale glazuurlaag beschadigd.

Het afdanken van het apparaat

■ 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.

In de 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. Bovendien worden ze door de zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen. Wordt het draaiplateau ingeschakeld, dan is de verdeling nog beter.

Omdat de microgolven bij en in het gerecht 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 metaalhoudende decorlaagje. Metaal kaatst de golven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Als het juiste servies wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde). Hierdoor ontstaat warmte die zich vanaf de buitenkant van het voedsel naar binnen verplaatst.

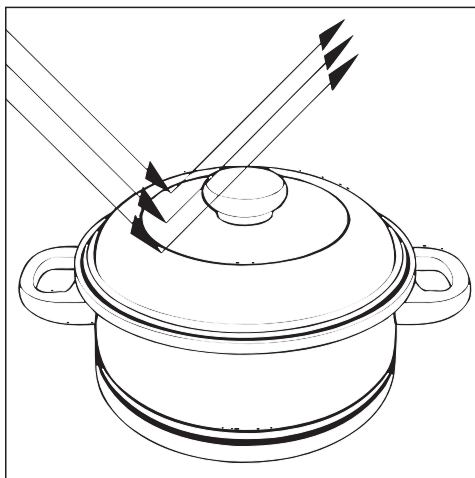
Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller werkt de magnetron.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht, waardoor

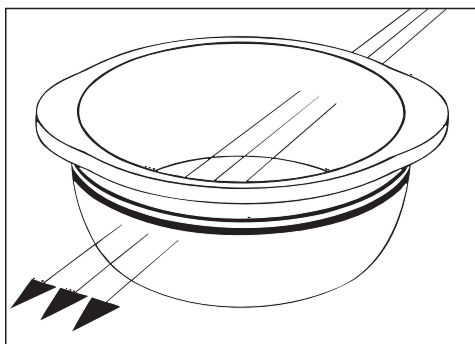
- een gerecht over het algemeen met weinig of geen toevoeging van vloeistof of vet met de magnetron kan worden bereid;
- ontdooien, verwarmen en koken sneller gaan dan met een traditionele oven;
- voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen voor het grootste deel behouden blijven;
- de natuurlijke kleur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

Servies dat geschikt is voor de magnetron

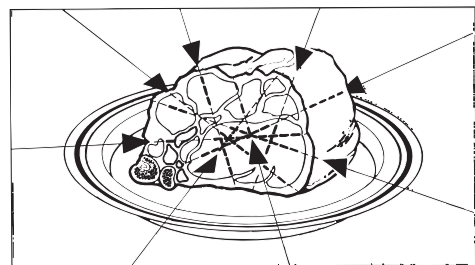
De microgolven



- worden door metaal teruggekaatst,



- dringen door glas, porselein, etc.,



- worden door het gerecht opgenomen.

Vorm en materiaal

De vorm en het materiaal 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 metalen laagje (bijvoorbeeld een goudkleurig of kobaltblauw decorrandje).

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

Uitzonderingen:

- Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes

Deze kunnen in de magnetron worden ontdooid en verwarmd. Verwijder altijd van tevoren het deksel. Op deze manier worden de gerechten echter alleen van boven verwarmd. Wanneer u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Aluminium bakjes kunnen gaan kraken of zelfs vonken afgeven.

- Aluminiumfolie
Vlees met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooid en bereid als u de platte delen 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 blijven!

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

Glas

Vuurvast glas is 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 ook 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

Sommige glazuur- en verfsoorten bevatten metaal.

Daarom is dit serviesgoed niet geschikt voor de magnetron.

Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort 'Magnetron' worden gebruikt, dus niet bij grillen en bij combinatieprogramma's. Het materiaal moet bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 110 °C.

Kunststof die niet hittebestendig is, kan 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 gemaakt.

Serviesgoed van piepschuim, bijvoorbeeld polystyreen, kunt u gebruiken als u gerechten 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 uiteenspat.

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 uitdroogt en barst.

Wegwerpbakjes

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

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.

Het testen van serviesgoed

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

- Plaats het servies leeg in het midden van de binnenruimte.
- Sluit de deur.
- Stel met de functieschakelaar een vermogen in van 1000 W.
- Stel een tijd in van 30 seconden.
- Druk op de toets START.

Gaat het serviesgoed vervolgens kraken en springen er vonkjes af, schakel de magnetron dan direct uit. Druk daartoe twee keer op de toets Stop/C.

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

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

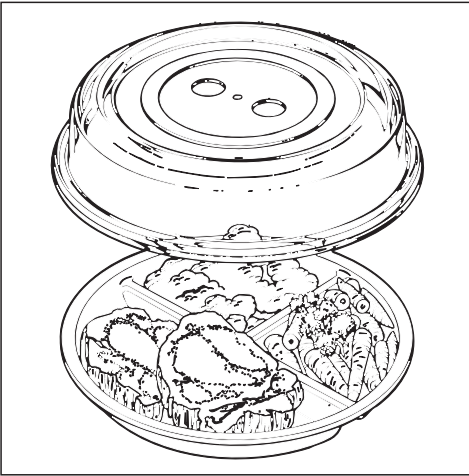
Met het bovenstaande kunt u overigens niet controleren of eventuele holle handgrepen voldoende ontluicht zijn.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Het deksel

Wanneer u het bijgeleverde deksel gebruikt,

- voorkomt u bij langere kooktijden, zoals bij aardappels, dat teveel waterdamp ontsnapt;
- wordt het gerecht sneller warm;
- voorkomt u dat het gerecht uitdroogt;
- voorkomt u dat het gerecht aroma verliest.



Dek gerechten daarom altijd af met het kunststof deksel, als u met de verwarmingssoort 'Magnetron' werkt.

U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en zelfs smelten.

Gebruik **geen** deksel

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

Het deksel mag alleen voor de verwarmingssoort 'Magnetron' worden gebruikt, niet voor grillen of voor de combinatieprogramma's.

Het materiaal is geschikt tot een temperatuur van 110 °C. Bij hogere temperaturen (grillen) kan de kunststof vervormen en smelten.

Speciaal accessoire

Gourmet-plaat

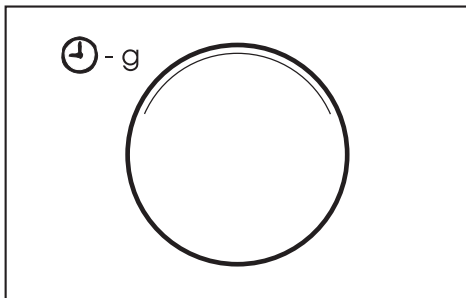
De gourmet-plaat is een ronde grillplaat voorzien van een anti-aanbaklaag.

De plaat is verkrijgbaar bij Miele Nederland en bij de vakhandel.

Dichte potjes, zoals potjes babyvoeding, moet u altijd eerst openen!

Dagtijd instellen

- Sluit het apparaat op de netspanning aan. In het display knippert gedurende 4 seconden 12:00 en het symbool  licht op.



- Stel met de afgebeelde draaiknop de dagtijd in.

Na 4 seconden wordt automatisch de ingestelde tijd overgenomen. De dubbele punt tussen de uren en de minuten knippert.

Dagtijd corrigeren

- Druk op de toets .
In het display knippert de actuele dagtijd en het symbool  licht op.
- Corrigeer de dagtijd met de draaiknop.

Dagtijdweergave uitzetten

- Druk twee keer op de toets .
Het display is nu donker.

Als u opnieuw twee keer op de toets  drukt, verschijnt de dagtijd weer.

Nachtverlichting

Tussen 22:00 en 6:00 uur wordt de lichtsterkte van het display automatisch verminderd. Zodra u een toets indrukt, is de lichtsterkte weer normaal.

Kookwekker

Voor bereidingen buiten de magnetron kunt u de kookwekkerfunctie gebruiken, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

- Druk op de toets .
In het display knippert nu 0:00 en het symbool  licht op.
- Stel met de draaiknop de gewenste kookwekkertijd in. In het display wordt de ingestelde tijd continu weergegeven. Het symbool  blijft branden en het startsymbool  begint te knipperen.
- Druk op de toets START.
De ingestelde tijd loopt nu in stappen van een seconde af.
- Na afloop van de tijd klinkt er een akoestisch signaal, de dagtijd verschijnt weer in het display en het symbool  begint te knipperen.
- Druk een keer op de toets Stop/C en het symbool  verdwijnt.

Kookwekkertijd corrigeren

- Druk op de toets Stop/C.
De kookwekkertijd wordt onderbroken. In het display lichten de resttijd en het symbool  op. Het startsymbool  begint te knipperen.
- Corrigeer de kookwekkertijd met de draaiknop en druk op de toets START.

Deur openen

- Druk op de toets  om de deur te openen.

Als de magnetron is ingeschakeld, wordt de bereiding bij het openen van de deur onderbroken. De verlichting van het apparaat gaat uit.

Deur sluiten

- Druk de deur dicht.

Druk op de toets START om een onderbroken bereiding voort te zetten.

Als de deur niet goed gesloten is, kunt u het apparaat niet inschakelen.

Akoestisch signaal

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een akoestisch signaal.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal voortijdig uit te zetten.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat het apparaat kan worden bediend.

Vergrendeling activeren

- Houd de toets  ingedrukt, totdat u een signaal hoort en het sleutelsymbool in het display verschijnt.



Het sleutelsymbool verdwijnt na korte tijd, waarna de dagtijd wordt weergegeven.

Wordt een toets of draaiknop bediend, dan verschijnt het sleutelsymbool weer.

De vergrendeling moet na een stroomuitval opnieuw worden ingeschakeld.

Vergrendeling uitzetten

- Als u de vergrendeling wilt uitzetten, houdt u de toets  ingedrukt, totdat u een signaal hoort.

Bediening

Verwarmingssoorten

Magnetron

Met de magnetronfunctie kunt u ontdooien, verwarmen en koken.

Grilleren

Deze functie is ideaal voor bijvoorbeeld biefstuk en worstjes.

Combinatie van magnetron en grill

Ideaal voor het bereiden van gegratineerde ovenschotels. De magnetron maakt het gerecht gaar. Het grillelement zorgt voor een bruin korstje.

Automatische programma's

U kunt kiezen uit drie automatische ontdooiprogramma's (  ) , twee automatische kookprogramma's ( ) en twee combinatieprogramma's ( ) .

Deze programma's zijn gewichtsafhankelijk. U moet dan ook het gewicht van het gerecht invoeren.

Magnetron

Vermogensstand

U kunt uit 7 vermogensstanden kiezen. Hoe hoger het vermogen, des te meer microgolven bereiken het gerecht. Voor gerechten die tijdens de bereiding niet doorgeroerd of gekeerd kunnen worden of die een zeer verschillende samenstelling hebben, kunt u het best een laag vermogen instellen. De warmte kan zich dan beter over het gerecht verdelen. De bereidingstijd moet in dat geval iets langer zijn.

Tijd voor het ontdooien, verwarmen en koken

De benodigde tijd hangt af van:

- De temperatuur van het voedsel. Voedsel dat uit de koelkast komt, moet langer worden verwarmd dan voedsel dat op kamertemperatuur is.
- De kwaliteit van het voedsel en het soort voedsel. Verse groente bijvoorbeeld bevat meer water dan minder verse groente en hoeft daardoor minder lang te worden verwarmd.
- De hoeveelheid voedsel.

Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele tijd.

Kleinere hoeveelheid = de tijd wordt evenredig verkort.

- De vorm en het materiaal van het serviesgoed.

Serviesgoed in het apparaat zetten

Plaats het serviesgoed bij voorkeur in het midden van het apparaat.

Draaiplateau

Het draaiplateau wordt automatisch ingeschakeld.

Met het draaiplateau wordt het gerecht nog gelijkmatiger ontdooid en bereid.

Het serviesgoed mag niet groter zijn dan het plateau.

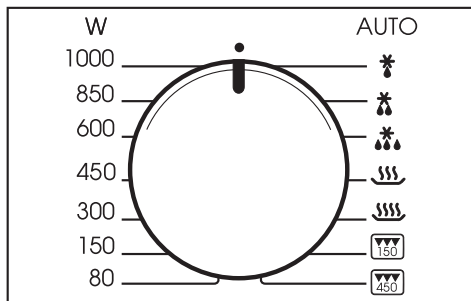
Schakel het draaiplateau niet uit. Alleen bij serviesgoed dat buiten het plateau uitsteekt en het apparaat zou kunnen blokkeren, moet u het draaiplateau uitzetten. Druk daartoe op de toets .

Roer het gerecht dan wel regelmatig om of draai de pan of schaal, zodat het gerecht gelijkmatig verwarmd wordt.

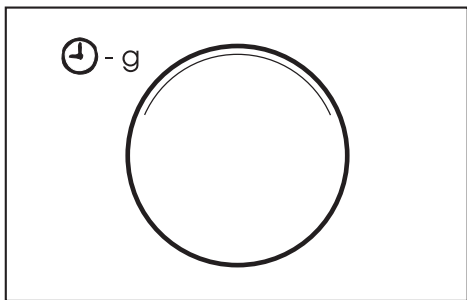
Bediening

Bereidingsproces starten

Stel met de desbetreffende schakelaars een vermogensstand en een tijd in. Het maakt niet uit welke instelling u het eerst doet.



- Draai de functieschakelaar op de gewenste vermogensstand.



- De bereidingstijd stelt u met de tweede draaiknop in. U kunt een waarde kiezen tussen 5 seconden en 60 minuten.
- Start de bereiding door op de toets START te drukken. De verlichting van de binnenruimte gaat aan.

U kunt een bereiding alleen starten als de deur van het apparaat gesloten is.

Bereidingsproces onderbreken / voortzetten

U kunt een bereiding op elk moment onderbreken en weer voortzetten.

Om een bereiding te **onderbreken**,

- drukt u één keer op de toets Stop/C,
- of opent u de deur van het apparaat. De tijd wordt nu stopgezet.

Om de bereiding **voort te zetten**,

- sluit u de deur,
- en drukt u op de toets START. De bereiding wordt voortgezet.

Instellingen wijzigen

Mocht u, nadat de bereiding is gestart, constateren dat . . .

. . . de **vermogensstand** te hoog of te laag is,

- kies dan een nieuwe vermogensstand.

. . . de ingestelde **tijd** te kort of te lang is,

- onderbreek dan de bereiding (druk één keer op de toets Stop/C), stel met de draaiknop voor de tijd een nieuwe tijd in en zet de bereiding voort (druk op de toets START).

Bereidingsproces wissen

Druk twee keer op de toets Stop/C.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van een bereidingsproces hoort u een akoestisch signaal. De verlichting gaat uit.

Warmhoudautomaat

De warmhoudautomaat wordt alleen geactiveerd, als na afloop van een bereidingsproces (met een magnetronvermogen van minstens 600 Watt) de deur gesloten blijft en geen toets wordt ingedrukt.

De automaat wordt dan na ca. 2 minuten ingeschakeld voor een periode van maximaal 15 minuten.

In het display verschijnt **H:H**. De instelling van het draaiplateau wordt overgenomen.

Als u bij geactiveerde warmhoudautomaat de deur van het apparaat opent of op de toets Stop/C drukt, wordt de functie beëindigd.

U kunt de warmhoudfunctie niet apart activeren.

Quick-Start (programmeerbaar)

Als u alleen op de toets START /  drukt, wordt het apparaat op maximaal vermogen ingeschakeld.

U kunt uit drie geprogrammeerde tijden kiezen:

- 30 sec.: 1 x op START /  drukken
- 1 min.: 2 x op START /  drukken
- 2 min.: 3 x op START /  drukken

Wanneer u vier keer achter elkaar op de toets START /  drukt, bent u weer bij de eerste instelling.

Tijden programmeren

U kunt de geprogrammeerde tijden wijzigen.

- Kies met de toets START /  de desbetreffende geheugenplaats en houd de toets START /  ingedrukt.
- Verander de tijd met de draaiknop voor de tijd.
Als u de toets START /  loslaat, wordt het gewijzigde programma uitgevoerd.

De door u geprogrammeerde tijden worden bij een stroomstoring gewist en moeten dan opnieuw worden ingevoerd.

Verwarmen

Kies om voedingsmiddelen te verwarmen het volgende vermogen:

Dranken 1000 Watt
Gerechten 600 Watt
Baby- en kindervoeding. . . . 450 Watt

Baby- en kindervoeding mogen niet te heet zijn. Verwarm deze producten daarom slechts 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 hardgekookte eieren nooit in de magnetron, ook niet zonder eierschaal. De eieren kunnen exploderen.

De tijd die nodig is voor het verwarmen, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product en 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.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

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

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

Na het verwarmen

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

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven warm (met uitzondering van 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 gelijkmatiger 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!

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

Stel voor het bereiden van verse **groente, vis, vlees** en **gevogelte** eerst 850 Watt in en vervolgens voor het doorkoken 450 Watt. De in te stellen tijden zijn afhankelijk van diverse factoren (zie de rubriek 'Magnetron' op pagina 18).

Bij groente is de bereidingstijd afhankelijk van de versheid. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Is de groente niet meer heel vers, voeg dan voor de bereiding een klein beetje water toe.

Schep het gerecht tijdens de bereiding minstens één keer om.

Zorg dat bederfelijke etenswaren, zoals vis, voldoende gaar worden. Let bij dergelijk voedsel altijd op de aangegeven bereidingstijden.

Eieren kunnen uitsluitend in speciaal serviesgoed in de magnetron worden gekookt.

Eieren kunnen exploderen. Speciaal serviesgoed voor eieren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak. Eieren zonder schaal kunnen in de magnetron worden bereid als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt.

Stel voor het **koken van pap** en dergelijke eerst 850 Watt in en vervolgens 150 Watt.

Maak bij **voedingsmiddelen met een hard vel**, zoals tomaten, worstjes, aardappels en aubergines, altijd eerst een paar inkepingen in het vel.

Ontdooien / ontdooien en bereiden

Ontdooien

Haal het diepvriesgerecht uit de verpakking en doe het in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron. Laat het onafgedekt ontdooien. Roer of draai het gerecht halverwege de tijd om of snijd het in stukken.

Stel voor het ontdooien van kwetsbare voedingsmiddelen, zoals slagroom, boter, slagroomtaarten en kaas, een vermogen in van 80 Watt. Laat het product niet helemaal in de magnetron ontdooien, maar voor een deel ook op kamertemperatuur. Het resultaat is dan gelijkmatiger.

Leg diepgevroren vlees voor het ontdooien op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen schaal. Op deze manier kan het vocht weglopen. Keer het vlees halverwege de tijd om.

Stel voor het ontdooien van brood en fruit een vermogen in van 150 Watt.

Na het ontdooien

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

Ontdooien en bereiden

Diepgevroren voedingsmiddelen kunnen direct na elkaar worden ontdooid en bereid.

Stel eerst een vermogen in van 850 Watt en daarna van 450 Watt. De instellingen tijden zijn afhankelijk van diverse factoren (zie de rubriek 'Magnetron' op pagina 18).

Haal het gerecht uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Bereid het ook afgedekt (uitzondering: gehakt).

Roer soepen en groente tussendoor een paar keer door. Draai vlees en vis halverwege de tijd om.

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

Na het ontdooien en bereiden

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

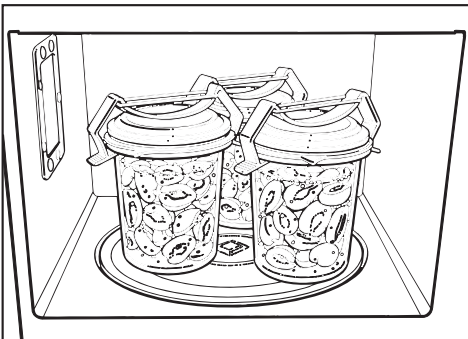
Met de magnetron kunt u kleine hoeveelheden fruit, groente of vlees in weckpotten inmaken. Bereid de weckpotten voor zoals u dat gewend bent. De potten mogen tot maximaal 2 cm onder de bovenrand gevuld worden.

Sluit de weckpotten alleen af met klemmen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron of met doorzichtig plakband.

Gebruik nooit metalen klemmen of schroefdeksels!

Gebruik nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten en het apparaat beschadigen.

U kunt maximaal 3 potten van 1/2 liter tegelijk inmaken. Zet de potten op het draaiplateau. Laat het plateau ingeschakeld, zodat de inhoud van de potten gelijkmatig wordt verhit.



Breng de inhoud van de potten aan de kook met een vermogen van 850 Watt. De benodigde tijd is afhankelijk van:

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

De tijdsduur totdat de inhoud van de potten gaat borrelen (gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes) is bij

- | | |
|--------------------|--|
| 1 pot | ca. 2 ¹ / ₂ minuut |
| 2 potten | 4-5 minuten |
| 3 potten | 7-8 minuten |

Bij fruit en vruchten zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

Draai bij groenten het vermogen hierna terug op 450 Watt en kook

- wortels ca. 15 minuten (3 potten) na,
- erwten ca. 25 minuten (3 potten).

Na het inmaken

Haal de potten uit de magnetron en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.

Verwijder de klemmen of het plakband en controleer of alle potten goed dicht zitten.

Praktische tips

Margarine en boter smelten

Smelt 100 g margarine of boter met een vermogen van 450 Watt, onafgedekt, gedurende 1-1½ minuut.

Chocolade smelten

Breek 100 g chocolade in stukken en smelt het geheel met een vermogen van 450 Watt, onafgedekt, gedurende ca. 2 minuten.

Gelatine oplossen

Los 1 pakje gelatine op in 5 eetlepels water (afhankelijk van de aanwijzingen op de verpakking) met een vermogen van 450 Watt, onafgedekt, gedurende ½-1 minuut. Tussendoor omroeren.

Glazuur bereiden

Verwarm 1 pakje glazuur en ¼ liter vloeistof met een vermogen van 450 Watt, onafgedekt, gedurende 4-5 minuten. Tussendoor omroeren.

Deeg laten rijzen

Deeg (van 500 g meel) met een vermogen van 80 Watt laten rijzen, afgedekt, gedurende 8-10 minuten.

Tomaten pellen

Maak bij het kroontje kruisvormige inkepingen. Verwarm 3 tomaten in water met een vermogen van 450 Watt gedurende ca. 2 minuten. De tomaten kunnen daarna gemakkelijk worden gepeld. Pas op! De tomaten kunnen zeer heet zijn.

U kunt kiezen uit drie grilleerstanden. Ook tijdens de bereiding kunt u een andere stand kiezen.

Gebruik de grill niet als het element naar beneden geklapt is. Het apparaat kan anders beschadigd raken.

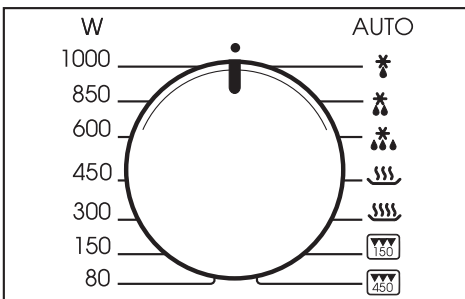
Is de grilleertijd korter dan 15 minuten, verwarm het grilleelement dan ca. 5 minuten voor.

Draai vlees en vis halverwege om zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Platte stukken hoeven slechts één keer te worden gekeerd; grotere, ronde stukken meermaals.

De grilleertijden (zie de geteste gerechten) zijn slechts richtlijnen. Vooral bij grillen spelen het soort gerecht, de dikte van het product en het gewenste resultaat een belangrijke rol.

- Schuif het rooster of de opvangschaal met het gerecht op de juiste hoogte in het apparaat. U kunt ook het draaiplateau gebruiken.

Kiest u voor het draaiplateau, schakel dat dan niet uit.



- Zet de functieschakelaar op de punt.

- Kies de gewenste grilleerstand (1, 2 of 3). In het display verschijnen het symbool [] en het gekozen nummer. De tijdwaarde 0:00 knippert.
- Stel met de draaiknop voor de tijd de bereidingstijd in.
- Druk de toets START in. Na afloop van de bereiding klinkt er een akoestisch signaal.

Het rooster en de glazen opvangschaal worden bij gebruik heet. U kunt zich eraan branden!

Ook tijdens het grillen kunt u de bereidingstijd nog wijzigen. Onderbreek daartoe het bereidingsproces (druk op de toets Stop/C), wijzig de tijd en zet de bereiding voort (druk op de toets START).

De glazen opvangschaal en het rooster zijn gemakkelijker te reinigen, als u ze na gebruik meteen in een sopje van afwasmiddel zet.

Combinatie magnetron en grill

Niet alleen bij het begin, maar ook tijdens een bereidingsproces met de magnetron (met uitzondering van de automatische programma's) kunt u op elk moment de grill bijschakelen of uitzetten (bijvoorbeeld om een bruin korstje te krijgen).

- Druk op de desbetreffende grilltoets om de grilleerfunctie te activeren, of om deze uit te zetten.

Automatische programma's

De zeven automatische programma's zijn gewichtsafhankelijk. U hoeft alleen maar een programma te kiezen en het gewicht in te voeren.

Ontdooiprogramma's

U kunt kiezen uit drie ontdooiprogramma's voor verschillende soorten voedingsmiddelen.

- * Fruit / groente 🍏 🥦 (100 g – 1 kg)
- * Vis / gevogelte 🐟 🍗 (100 g – 2 kg)
- * Vlees 🍖 🍖 (100 g – 2 kg)

Kookprogramma's

Deze twee programma's kunt u gebruiken voor gerechten met een gewicht van 100 g tot 1 kg.

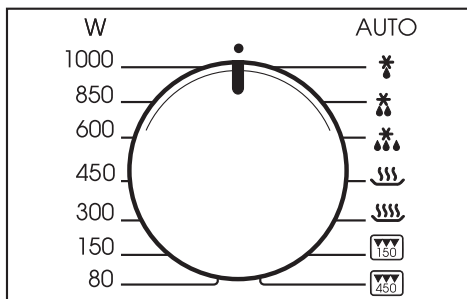
 Verse groente 🥦, zoals wortels, witte kool en spruitjes

 Verse groente 🍷, zoals aardappels, courgette, prei, spinazie en broccoli

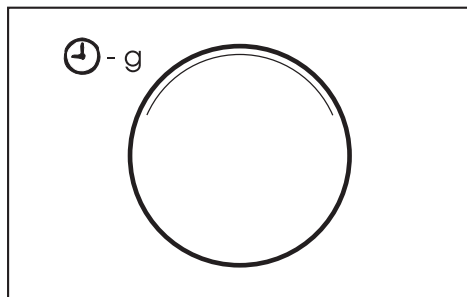
Combinatieprogramma's

Bij deze programma's werkt de grill in combinatie met de magnetron op 150 dan wel 450 Watt.

-  Gevogelte 🍗 (100 – 1500 g)
-  Braadvlees 🍖 (500 – 1500 g)



- Kies met de functieschakelaar het gewenste automatische programma. In het display knipperen nu het startsymbool en de waarde 100 g.



- Stel met de draaiknop het gewicht in.
- Druk op de toets START.

Na de helft van de bereidingstijd hoort u een akoestisch signaal.

- Onderbreek het programma om het gerecht te keren of door te roeren. Zet het programma daarna voort.

Indien gewenst kunnen de geprogrammeerde tijden tijdens het programma worden gewijzigd (onderbreek het programma, wijzig de tijd en zet het programma voort).

Na afloop van het bereidingsproces hoort u een akoestisch signaal en dooft de verlichting.

Geteste gerechten

Getest volgens DIN Nr. 44566 deel 2	Vermogen (Watt) / grill	Tijd (in min.)	Doorwarm- tijd* (in min)	Inschuif- hoogte**	Opmerking
Visfilet ontdoeien en koken	850 + 450	5 + 6	3	draaiplateau	vis afdekken, halverwege de tijd keren
Toast	grilleerstand 3	4 – 5	–	3e van onderen	niet voorverwarmen, gebruik het rooster
2 steaks grillen	grilleerstand 3	16 – 20	–	2e van onderen	gebruik het rooster, vang het vet in de opvangschaal op, keer het vlees halverwege

IEC 705 Editie 3	Vermogen (Watt) / grill	Tijd (in min.)	Doorwarm- tijd* (in min.)	Inschuif- hoogte**	Opmerking
Kandeel	450	18 – 20	120	draaiplateau	schaal: Pyrex 07.220.85, (21 x 21 cm), hoeveelheid: 800 g
Biscuit bereiden	450	7 – 8	5	draaiplateau	schaal: Pyrex 03.827.80
Gehakt bereiden	600 + 450	6 + 11	5	draaiplateau	schaal: Pyrex 03.838.80, afgedekt
Gehakt ontdoeien	150	13 – 14	5	draaiplateau	onafgedekt ontdoeien, halverwege keren
Frambozen ontdoeien	150	7 – 8	5	draaiplateau	
Kip grillen	150 / grilleerstand 2	42 – 45	2	1e van onderen	gebruik het rooster en de opvangschaal, halverwege keren
Aardappelschotel	450 / grilleerstand 3	23 – 25	–	draaiplateau	schaal: Pyrex 03.827.80

* De tijd waarin de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht verdeelt.

** Als u het gerecht op het draaiplateau legt, moet het plateau zijn ingeschakeld.

Reiniging en onderhoud

Magnetron

Reinig het apparaat alleen als de spanning van het apparaat is gehaald.

Buitenkant, binnenruimte

Neem de buitenkant en de binnenruimte af met een mild reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water. Wrijf ze daarna met een zachte doek droog.

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

Gebruik geen schuurmiddelen, want daardoor kunnen krassen ontstaan.

Reinig de roestvrijstalen delen met een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.

Om de bovenwand van de binnenruimte beter te kunnen reinigen, kunt u het grillelement naar beneden klappen.

Geurtjes kunnen worden geneutraliseerd door een kopje water met citroensap een paar minuten in de magnetron te laten koken.

- Houd de ring onder het draaiplateau en de bodem van de binnenruimte altijd goed schoon. Het draaiplateau draait anders ongelijkmatig.

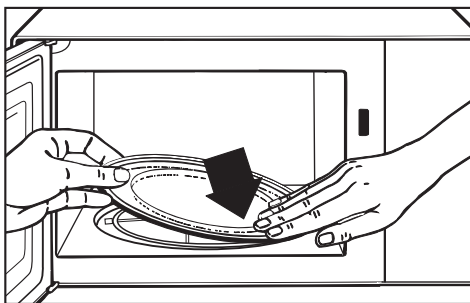
Draai de ring niet met de hand. Anders kan de aandrijfmotor schade oplopen.

Binnenkant van de deur

Houd de binnenkant van de deur schoon. Gebruik hiervoor geen schuurmiddelen. Controleer altijd of de deur of de deurdichting beschadigd is. Is dat het geval, dan mag het apparaat niet worden gebruikt. Laat de deur repareren door de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Ventilatie-openingen

Houd de ventilatie-openingen altijd vrij van vocht en vuil.



- Het draaiplateau kan voor het reinigen worden verwijderd.

Accessoires

Kookstaafje

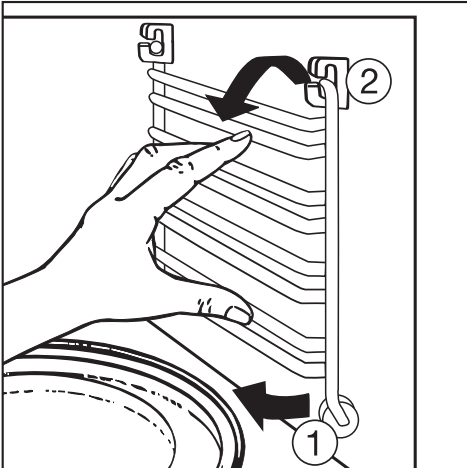
Het kookstaafje kan in de vaatwasser worden gereinigd.

Deksel

Het deksel kan in de vaatwasser worden gereinigd. Wanneer het deksel in aanraking komt met natuurlijke kleurstoffen, zoals in wortels, tomaten en ketchup, kan het verkleuren. Een dergelijke verkleuring heeft geen effect op de gebruiksmogelijkheden.

Geleiderails

Om de zijwanden van de magnetron beter te kunnen reinigen, kunt u de geleiderails verwijderen.



- Haal de geleiderails aan de onderkant los, trek ze iets omhoog en haal ze dan boven uit de houders.
- Plaats de geleiderails in omgekeerde volgorde terug.

Rooster, geleiderails

Was deze onderdelen na elk gebruik af. Daarna afdrogen. Hardnekkige vlekken kunt u met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal verwijderen.

Glazen opvangschaal

De glazen opvangschaal kan in de vaatwasser worden gereinigd. Gebruik geen schuurmiddelen.

Nuttige tips

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

De volgende storingen kunt u echter zelf oplossen:

Wat moet u doen als . . .

. . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de deur gesloten is;
- of de stekker goed in de contactdoos zit;
- of de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen (waarschuw in dat geval een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.; zie het hoofdstuk 'Technische Dienst').

. . . het display donker is?

- Controleer of de dagtijd is uitgeschakeld (druk twee keer op de toets $\oplus$).

. . . het draaiplateau onregelmatig draait?

- Controleer of er tussen de ring onder het draaiplateau en de bodem van de binnenruimte vuil zit.

Verwijder dit vuil.

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

- Controleer of u een tijd heeft ingesteld die overeenkomt met het ingestelde vermogen.

Hoe lager het vermogen, des te langer is de bereidingstijd.

- Controleer of de bereiding is onderbroken en daarna is voortgezet.

. . . tijdens de bereiding in de magnetron vreemde geluiden te horen zijn?

Controleer

- of het gerecht met aluminiumfolie is afgedekt.

Verwijder de folie.

- of er vonken ontstaan door het gebruik van metalen serviesgoed (zie het hoofdstuk 'Servies dat geschikt is voor de magnetron').

. . . de dagtijd in het display niet juist is?

Als een stroomstoring langer dan een paar seconden duurt, begint de tijd weer vanaf 12:00 te lopen. Net als bij de ingebruikneming. De dagtijd moet dan opnieuw worden ingesteld.

- Corrigeer de dagtijd.

. . . het gerecht te snel afkoelt?

De warmte 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, dan kan het van buiten al heet zijn, terwijl het van binnen nog niet warm genoeg is.

Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. In het midden wordt het warmer, aan de buitenkant kouder. Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals kant-en-klaar-maaltijden en éénpansgerechten, daarom op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.

. . . de magnetron tijdens een bereidingsproces automatisch wordt uitgeschakeld?

De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.

Controleer

- of de luchttoevoer is afgesloten;
- of er iets op de ventilatie-openingen ligt;
- of de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en het werkblad is afgesloten.

Verwijder alles wat op en voor de openingen ligt. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld. De bereiding kan worden voortgezet, zodra het apparaat weer is afgekoeld.

Als het apparaat regelmatig wordt uitgeschakeld, waarschuw dan de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

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

De magnetron mag alleen door vakmensen worden gerepareerd.

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 magnetron wordt standaard geleverd met een aansluitkabel en een randaardestekker, geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 220-230 Volt. Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten.

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

Plaats het apparaat zo, dat de stekker bereikbaar is. 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. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335). De contactopening in uitgeschakelde toestand moet 3 mm bedragen.

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

De zekering dient te geschieden met 16 A.

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

Houd voldoende afstand tussen het apparaat en eraan geplaatste meubels. Voor een optimale ventilatie moet aan alle kanten van het apparaat een afstand van 5 cm worden vrijgehouden.

Let bij het plaatsen van de magnetron op een onbelemmerde luchttoevoer en -afvoer aan de onder- en achterkant van het apparaat.

Leg daarom geen voorwerpen op de ventilatie-openingen en houd de ruimte tussen de bodem van het apparaat en het werkblad vrij.

U kunt de magnetron

- op het werkblad plaatsen.
- in een hoge kast inbouwen. Gebruik daarvoor het juiste inbouwframe en houdt u zich aan de aanwijzingen in de montagehandleiding.

Het speciale inbouwsetje (met montagehandleiding) is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandel.

Het apparaat heeft links voor een stelvoet, waarmee u oneffenheden in de vloer kunt compenseren.

Technische gegevens

M 625 EG

Spanning 220-230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde. zie typeplaatje

Vermogensstanden 7 (80/150/300/450/
. 600/850/1000 Watt)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar 60 minuten

Tafelmodel:

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 316 x 541 x 400

Nettogewicht 21 kg

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