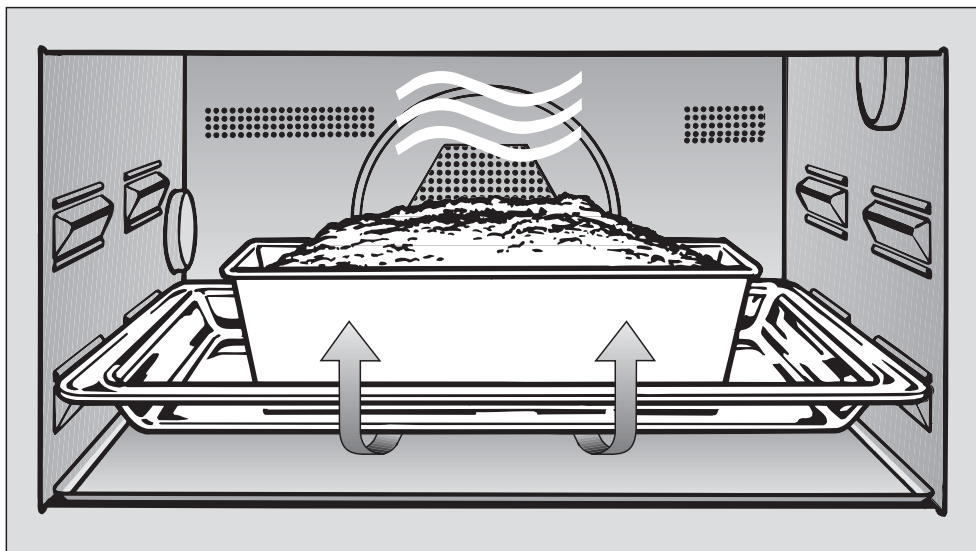


Gebruiksaanwijzing

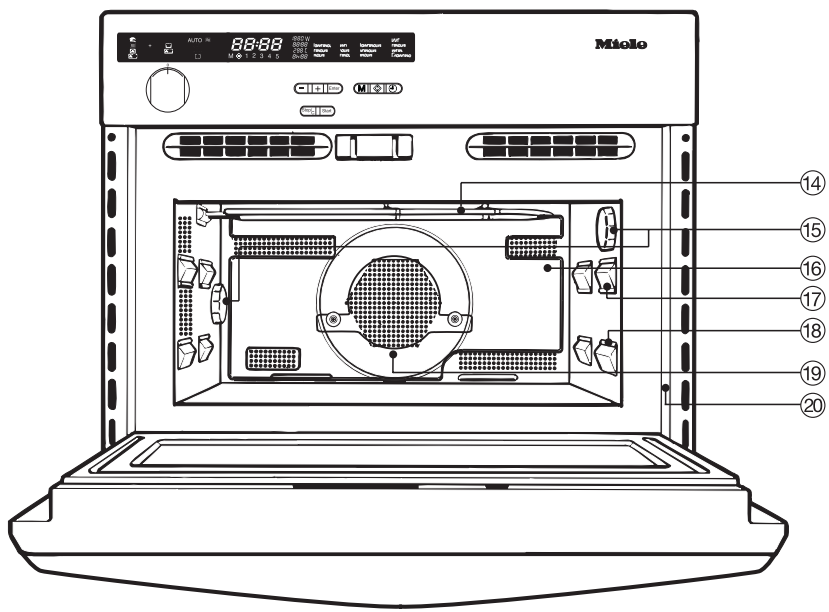
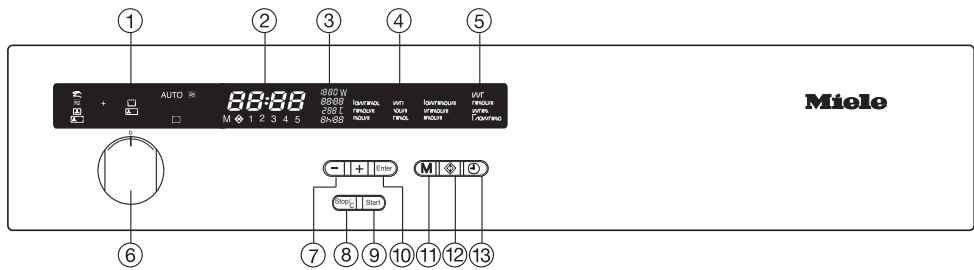
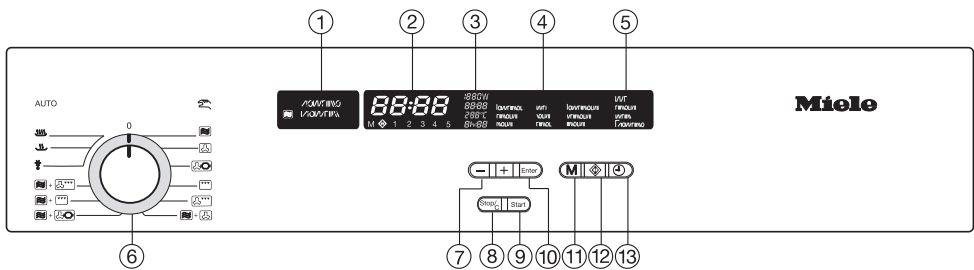


Combi-magnetron H 176 MB, H 186 MB

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



Algemeen



- ① Display (afhankelijk van het model)
 - voor de handmatige / automatische programma's
 - voor de verwarmingssoorten

② Invoerdisplay

③ Display voor de gekozen instellingen

④ Display voor de levensmiddelengroepen
- automatische programma's -

⑤ Display voor de klok

⑥ Functieschakelaar:
Voor het instellen van de verwarmingssoort / het programma

⑦ +/- toets met controlelampje:
voor het kiezen van een vermogen / temperatuur, tijd, levensmiddelen-groep, gewicht

⑧ Toets voor het onderbreken of wissen van een bereidingsproces

⑨ Toets voor het starten van een bereidingsproces, met controlelampje

⑩ Toets voor het bevestigen van de gekozen instellingen, met controlelampje

⑪ Toets voor de Memory-functie M

⑫ Toets voor het snelkiessysteem 

⑬ Toets voor het invoeren van de dagtijd

⑭ Grillelement

⑮ Verlichting van de binnenruimte

⑯ Uitneembare glazen achterwand

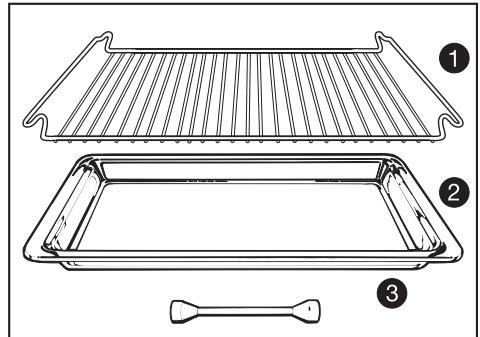
⑰ Tweede inschuifhoogte

⑱ Eerste inschuifhoogte

⑲ Aanzuigopening voor de ventilator

⑳ Typeplaatje

Accessoires



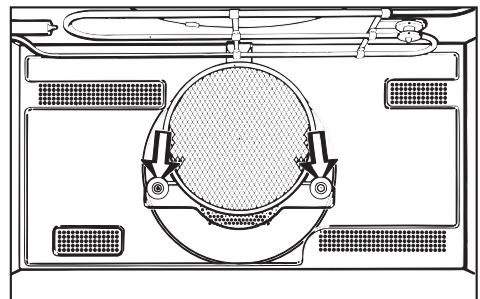
① Verstelbaar rooster

② Glazen opvangschaal

③ Kookstaafje

Vetfilter

Plaats het vetfilter als u op het rooster braadt met de verwarmingssoorten "Hetelucht", "Braadautomaat" en "Grillen met luchtcirculatie" - zowel solo als in combinatie met "Magnetron".



De vetdruppels die door de luchtcirculatie worden meegenomen, worden door het vetfilter opgevangen. De binnenruimte en de achterwand blijven daardoor schoner.

Inhoud

Algemeen	2
Accessoires	3
Functiebeschrijving	7
Functies voor de bediening	7
Veiligheidsvoorzieningen	8
Energiebesparende functies	8
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	9
Vóór het eerste gebruik	15
Verwarmingssoorten	16
Verwarmingssoort Magnetron	16
Traditionele verwarmingssoorten	17
Hetelucht	17
Braadautomaat	17
Grilleren	17
Grilleren met luchtcirculatie	17
Combinatieprogramma's	18
Automatische programma's	18
Servies dat geschikt is voor de magnetron	19
Bedieningselementen	23
Functieschakelaar	23
Druktoetsen	23
Dagtijd	25
Bediening algemeen	26
Verwarmingssoort / programma kiezen	26
Vermogen / temperatuur kiezen	26
Tijd instellen	27
Bediening - verwarmingssoort	28
Bediening - combinatieprogramma's	29
Bediening - automatische programma's	31
Instellingen wijzigen	34
Het corrigeren van de tijdsinstelling	34
Magnetronvermogen / temperatuur / levensmiddelen groep corrigeren	35
Functie "Memory"	36
Vermogen-tijd-combinatie corrigeren	36
Snelkiessysteem	37
Het starten van een vermogen-tijd-combinatie met het snelkiessysteem	38

Automatische voorkeuze	39
Deur openen	40
Na afloop van de bereidingstijd	41
Akoestisch signaal	41
Bereiding opnieuw starten	41
Bereiding beëindigen	41
Kookwekker	42
Kookwekkertijd corrigeren	42
Na afloop van de kookwekkertijd	42
Energiebesparende functies	43
Functie "Nachtverlichting"	43
Verlichting binnenruimte uitschakelen	44
Kinderbeveiliging	45
Ontdooien	46
Verwarmen	48
Tabel voor het verwarmen	50
Koken	51
Magnetron	51
Verwarmingssoort Hetelucht	52
Combinatieprogramma's	52
Tabel voor het koken	53
Tabel voor het koken en gratineren / bruineren	54
Ontdooien en verwarmen / koken	55
Verwarmingssoort Magnetron	55
Combinatieprogramma	55
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken van diepvriesproducten	56
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken en gratineren / bruineren van diepvriesproducten	57
Grilleren	58
Tabel voor het grilleren	59
Braden	60
Braadautomaat	60
Magnetron + Braadautomaat	61
Bakken	63
Hetelucht	63
Combinatieprogramma	63
Tabel voor het bakken	65

Inhoud

Inmaken	66
Magnetron	66
Hetelucht	67
Geteste gerechten	68
Reiniging en onderhoud	73
Roestvrijstalen front	73
Front, bedieningspaneel	73
Binnenruimte	73
Binnenkant van de deur	75
Accessoires	75
Nuttige tips	76
Technische Dienst	80
Elektrische aansluiting	81
Inbouw instructies	82
Inbouw- en combinatiemogelijkheden	82
Inbouwfmetingen	82
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven	82
Inbouw in een hoge kast	82
Inbouw in een onderkast	82
Inbouw instructies	83

Funcities voor de bediening

Display en controlelampjes laten zien wat u doet.

Zodra u een toets indrukt of aan de functieschakelaar draait, laten het display en de controlelampjes in het bedieningspaneel zien wat u heeft gedaan.

Verwarmingssoorten

U kunt uit de volgende verwarmingssoorten kiezen:

- Magnetron 

Hiermee kunt u gerechten in korte tijd ontdooien, verwarmen en koken.

- Hetelucht 

Hiermee kunt u gerechten met een hete luchtstroom bakken en koken.

- Braadautomaat 

Hiermee kunt u automatisch aanbraden en doorbraden.

- Grillen 

Hiermee kunt u platte stukken vlees grillen. Houd tijdens het grillen de deur gesloten.

- Grillen met luchtcirculatie 

Hiermee kunt u grotere stukken vlees grillen, bijv. rollade en gevogelte.

Houd tijdens het grillen de deur gesloten.

Combinatieprogramma's

Hiermee kunt u de verwarmingssoort "Magnetron" met een conventionele verwarmingssoort combineren.

Automatische programma's

Met deze programma's kunt u bepaalde levensmiddelen koken , verwarmen  en ontdooien  met de magnetron.

De automatische programma's worden op het gewicht van het voedsel afgestemd. Dat betekent dat u na het kiezen van de levensmiddelengroep het gewicht van het levensmiddel moet instellen. Vermogen en tijd worden dan door het apparaat gekozen.

Functie "Memory"

Hiermee kunt u maximaal 5 combinaties van vermogen en tijd opslaan voor een bereiding met "Magnetron", bijvoorbeeld als u gerechten wilt ontdooien en daarna meteen wilt koken.

Snelkiessysteem

Hiermee kunt u voor bereidingsprocessen die u vaak kiest en die met de verwarmingssoort "Magnetron" worden uitgevoerd, vermogen en tijd opslaan.

Automatische voorkeuze

Hiermee kunt u een bereidingsproces max. 23 uur en 59 minuten van tevoren programmeren.

Kookwekker

Deze kunt u gebruiken voor bereidingsprocessen buiten dit apparaat, bijv. voor het koken van eieren.

Dagtijdweergave

Als het apparaat niet is ingeschakeld verschijnt in het display de dagtijd. De dagtijdweergave kan ook worden uitgezet.

Functiebeschrijving

Veiligheidsvoorzieningen

Deurvergrendeling

Als een bereidingsproces met de verwarmingssoort "Magnetron" wordt gestart, wordt de deur vergrendeld. De deur blijft tot het einde van de bereiding vergrendeld.

U kunt de deurvergrendeling met de toets "Stop/C" ongedaan maken. De bereiding wordt dan onderbroken.

Kinderbeveiliging

Met de kinderbeveiliging voorkomt u dat er ongewild gegevens worden ingesteld.

Maximale gebruiksduur

Een bereiding met een traditionele verwarmingssoort kunt u starten zonder eerst een tijd in te voeren. Om te voorkomen dat het apparaat constant aanstaat en er brand ontstaat, wordt het apparaat afhankelijk van de gekozen verwarmingssoort en temperatuur automatisch uitgeschakeld. Dit gebeurt 1 uur of max. 10 uur nadat u het apparaat voor het laatst heeft bediend.

Na afloop van een bereidingsproces met de verwarmingssoort "Magnetron" kan er pas na 30 sec. opnieuw een bereiding met "Magnetron" worden gestart.

Energiebesparende functies

Deurcontactschakelaar

Als u de deur tijdens een bereidingsproces met een traditionele verwarmingssoort opent, worden verwarming en heteluchtventilator automatisch uit-

geschakeld. Nadat u de deur heeft gesloten en de toets "Start" heeft ingedrukt, gaat de bereiding verder.

U kunt de deur tijdens een bereidingsproces met een traditionele verwarmingssoort ook openen zonder eerst de toets "Stop/C" in te drukken.

Als u in dat geval de bereiding wilt voortzetten, hoeft u niet meer de starttoets in te drukken, maar alleen de deur dicht te doen.

Restwarmtebenutting

Bij de verwarmingssoorten "Hetelucht" en "Braadautomaat" wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld, als de deur gesloten is en de nog aanwezige hitte voldoende is voor de bereiding van het gerecht. Als er warmteverlies optreedt, wordt de verwarming automatisch weer ingeschakeld.

Functie "Nachtverlichting"

U kunt het apparaat zo programmeren dat het licht in het display in de tijd tussen 22 uur en 6 uur zwakker wordt.

Verlichting binnenruimte uitschakelen

Als de verlichting van de binnenruimte niet tijdens de gehele bereiding ingeschakeld hoeft te zijn, kunt u deze uitzetten. Als u de toets "Enter" indrukt, brandt de verlichting nog slechts 10 seconden.

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 invriezen 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

■ De elektrische veiligheid van dit apparaat is uitsluitend gegarandeerd als het is aangesloten op een aardingsstelsel 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, bloemen of kruiden te lang droogt of als u een kersenpitkussen te lang opwarmt. 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 er geen aansluitkabels 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 van de vloeistof 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 iets 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 serviesgoed met holle handgrepen en knoppen. 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 deze delen goed ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

Traditionele verwarmingssoorten: Hetelucht, Braadautomaat, Grillen, Grilleren met luchtcirculatie

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 "Grilleren 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

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.

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu

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".

Vóór het eerste gebruik

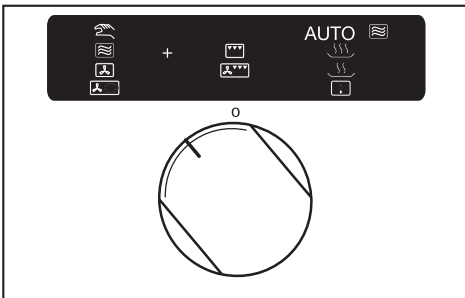
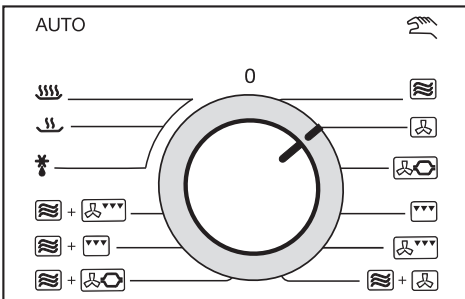
- Neem de binnenruimte af met lauwwarm water met een mild reinigingsmiddel. Wrijf de binnenruimte daarna met een schone doek droog.

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 u de combi-magnetron op een hoge temperatuur instelt, verdwijnt deze geur snel.

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



- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Hetelucht".



- Stel met de + toets de hoogste temperatuur in.



- Bevestig deze keuze met de toets "Enter".



- Stel met de + toets een tijd in voor de bereiding (minstens 1 uur).



- Druk op de toets "Start".

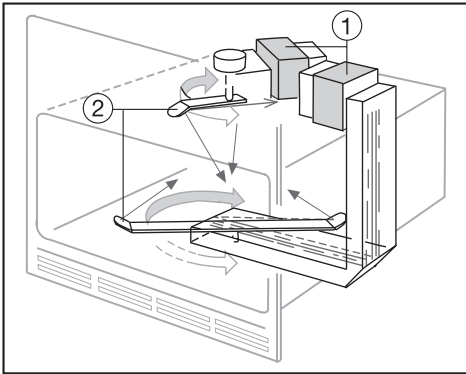
Als u deze voorbereidingen treft zorg er dan voor dat er voldoende lucht kan worden toegevoerd.

Verwarmingssoorten

Verwarmingssoort Magnetron

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

Functiebeschrijving



Het apparaat is uitgerust met twee magnetronbuizen ①. Deze buizen zetten de stroom om in elektromagnetische golven, de microgolven.

Zowel boven als onder de binnenruimte bevindt zich een draaiende reflector ②. Met deze draaiende reflectoren worden de microgolven gelijkmatig over de binnenruimte verdeeld.

Bovendien worden de microgolven door de zijwanden gereflecteerd, zodat de microgolven van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen. Hierdoor worden de levensmiddelen gelijkmatig verwarmd, ook als er op twee niveaus tegelijk wordt verwarmd, bijvoorbeeld op de bodem van de binnenruimte en op de eerste inschuifhoogte.

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 terug, 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 bereiding;
- voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen voor het grootste deel behouden blijven;

- de natuurlijke kleur en smaak van het levensmiddel nauwelijks veranderen;
- de temperatuur aan de oppervlakte van het gerecht zo laag is, dat het gerecht niet bruin wordt.

Traditionele verwarmingssoorten

Tot de traditionele verwarmingssoorten behoren "Hetelucht", "Braadautomaat", "Grilleren" en "Grilleren met luchtcirculatie".

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.

Braadautomaat

Bij de braadautomaat werkt de oven eerst automatisch met een hoge temperatuur, zodat het vlees snel dichtschroeit. Daarna wordt automatisch overgeschakeld op de ingestelde temperatuur.

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.

Grilleren met luchtcirculatie

Bij grilleren met luchtcirculatie wordt de hitte van het verwarmingselement door de ventilator over het gehele gerecht verdeeld. Daardoor kunt u een lagere temperatuur instellen dan bij gewoon grilleren.

Verwarmingssoorten

Combinatieprogramma's

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

De verwarmingssoort "Magnetron" kunt u combineren met iedere andere traditionele verwarmingssoort.

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.

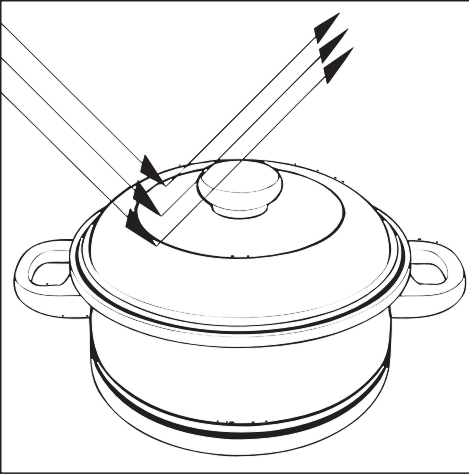
Bij gebruik van een gecombineerd programma hoeft u, als u wilt bakken, in het algemeen geen hoger vermogen in te stellen dan 150 W, en als u wilt koken, braden en grillen geen hoger vermogen dan 450 W.

Automatische programma's

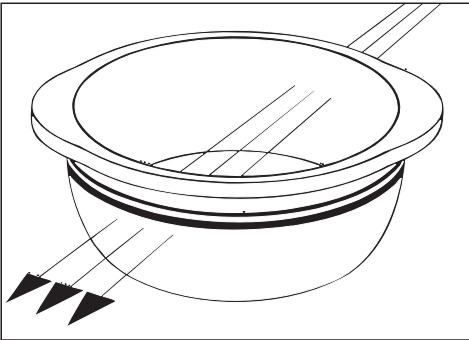
Met de automatische programma's worden de levensmiddelen met microgolven ontdooid, verwarmd en gekookt. Het vermogen en de tijd die daarvoor nodig zijn, worden door het apparaat automatisch gekozen. U hoeft alleen het soort en het gewicht van het levensmiddel in te stellen.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

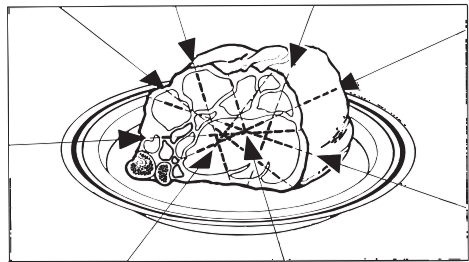
De microgolven



- 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 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 (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 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 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.

Het testen van serviesgoed

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

- Plaats het servies leeg in het midden van de binnenruimte.
- Sluit de deur.
- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Magnetron".



- Kies met de + toets het hoogste vermogen (1200 W).



- Bevestig dit met de toets "Enter".



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



- Druk op de toets "Start".

Servies dat geschikt is voor de magnetron

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 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 gebruik in de magnetron.

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

Met een deksel kunt u

- voorkomen dat er bij een langere kooktijd, bijv. bij aardappelen, teveel waterdamp ontsnapt;
- ervoor zorgen dat het gerecht sneller warm wordt;
- voorkomen dat het gerecht uitdroogt;
- voorkomen dat een gerecht aroma verliest.

Dek gerechten daarom altijd af met een glazen of kunststof deksel dat geschikt is voor gebruik in de magnetron, als u met de verwarmingssoort "Magnetron" werkt.

Deze deksels zijn in verschillende maten verkrijgbaar bij de speciaalzaak.



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

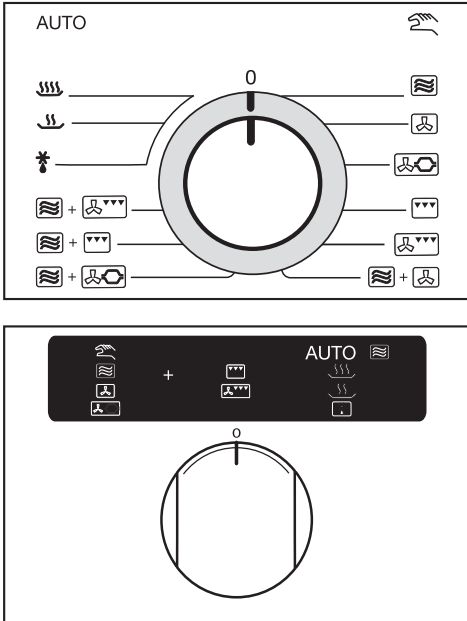
Dichte potjes, zoals potjes babyvoeding, moet u altijd eerst openmaken!

U gebruikt **geen deksel**

- als u gepaneerde gerechten wilt verwarmen;
- als u een combinatieprogramma gebruikt.

De bedieningselementen van dit apparaat bestaan uit de functieschakelaar en de druktoetsen.

Functieschakelaar



Met de **functieschakelaar** kiest u de gewenste verwarmingssoort / het gewenste programma. De functieschakelaar kan zowel links- als rechtsom worden gedraaid.

Als de functieschakelaar zich niet op positie "0" bevindt, werkt de ventilator met een laag toerental en is de binnenverlichting ingeschakeld.

Uitzondering: als de starttijd is voorgeprogrammeerd blijven de ventilator en de binnenverlichting tijdens de uitsteltijd uitgeschakeld.

De binnenverlichting kan met de toets "Enter" voor ca. 10 seconden worden ingeschakeld.

Druktoetsen

Met de **druktoetsen** kunt u:



- Een instelling of wijziging bevestigen.

De gekozen instelling wordt overgenomen en in het display aangegeven.



- Een bereiding starten.

De toets "Start" kan alleen worden bediend als de deur van de magnetron is gesloten.



- Een gestart bereidingsproces onderbreken.
- Gekozen instellingen wissen.
- De deurvergrendeling (bereiding met magnetron) opheffen.

Bedieningselementen



- Een vermogen voor de magnetron kiezen.
- Een temperatuur of tijd instellen of veranderen.
Als u dit stapsgewijs wilt doen, moet u de toets steeds kort indrukken; als u dit snel wilt doen, moet u de toets ingedrukt houden.
- Een levensmiddelengroep uitkiezen en een gewicht instellen (bij automatische programma's).
- De kinderbeveiliging activeren en opheffen (– toets).

De druktoetsen met controlelampjes kunnen alleen dan worden bediend, als het bijbehorende controlelampje brandt. Brandt het controlelampje niet, dan is de druktoets vergrendeld.

Uitzondering: Bij het activeren van de kinderbeveiliging wordt de - toets ingedrukt als het controlelampje niet brandt.



- Combinaties van vermogen en tijd opslaan, die u nodig heeft voor de verschillende fases van een bereiding met de verwarmingssoort "Magnetron".



- Voor bereidingsprocessen die u vaak kiest en die met de magnetron worden uitgevoerd, vermogen en tijd opslaan.
- De opgeslagen combinaties kiezen.



- De kookwekker activeren.
- De dagtijd instellen, corrigeren en uitzetten.
- Een bereiding later laten beginnen.

Nadat het apparaat is aangesloten of de stroom is uitgevallen brandt in het display "12:00". De dubbele punt knippert.

Als het apparaat is aangesloten en de dagtijd niet direct wordt ingesteld loopt de tijd vanaf "12:00" verder.

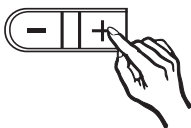
Dagtijd instellen

Om de dagtijd in te stellen moet u de functieschakelaar op "0" draaien.



- Druk 2 x op toets .

In het display brandt "Dagtijd".
De dubbele punt brandt constant.



- Stel binnen 4 seconden de dagtijd in met de +/- toets.

Als in die tijd geen dagtijd wordt ingesteld, neemt het systeem automatisch de ingestelde tijd over.

U kunt de ingestelde tijd ook overnemen door op de toets "Enter" of op de toets "Start" te drukken.

Als deze tijd wordt overgenomen, begint de constant brandende dubbele punt te knipperen.

Dagtijdweergave uitzetten



- Druk binnen 4 seconden na het instellen of veranderen van de dagtijd nog een keer op de toets .

Het display is donker.

Dagtijdweergave opnieuw oproepen

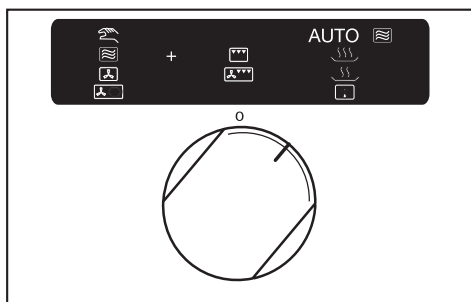
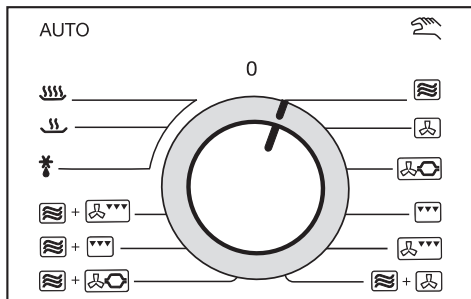


- Druk 2 x op de toets .

In het display verschijnt de dagtijd met een constant brandende dubbele punt. Dit betekent dat de dagtijd kan worden veranderd. Als het systeem de dagtijd overneemt, begint de dubbele punt te knipperen.

Bediening algemeen

Verwarmingssoort / programma kiezen



- Kies met de functieschakelaar de gewenste verwarmingssoort / het gewenste programma.

U kunt kiezen uit:

- de verwarmingssoort "Magnetron";
- de traditionele verwarmingssoorten "Hetelucht", "Braadautomaat", "Grilleren" en "Grilleren met luchtcirculatie";
- de combinatieprogramma's (verwarmingssoort "Magnetron" + traditionele verwarmingssoort);
- de automatische programma's "Koken", "Verwarmen" en "Ontdooien".

In het display brandt (afhankelijk van het model):

- HANDMATIG, als één van de verwarmingssoorten of een combinatieprogramma is gekozen;
-  AUTOMATIC, als een automatisch programma is gekozen;
- de gekozen verwarmingssoort / het gekozen programma.

Vermogen / temperatuur kiezen

Het apparaat stelt voor de verwarmingssoort "Magnetron" een vermogen en voor de traditionele verwarmingssoorten een temperatuur voor. Deze waarden verschijnen op het display.

Magnetron

– solo	600 W
– combinatieprogramma	300 W
Hetelucht	160 °C
Braadautomaat*	160 °C
Grilleren	220 °C
Grilleren met luchtcirculatie	200 °C

* Doorbraadtemperatuur

Aanbraadtemperatuur 230 °C

Komen deze instellingen niet overeen met het vermogen of de temperatuur in het recept, dan kunnen deze m.b.v. de +/- toets worden veranderd.

Bij de **verwarmingssoort "Magnetron"** kunt u de volgende vermogensstanden kiezen:

Solo:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1200 W.

Combinatieprogramma's:

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

Memory:

0 W, 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1200 W.

Bij de **traditionele verwarmingssoorten** kunt u de volgende temperaturen instellen:

Solo, combinatieprogramma's:

Hetelucht 30 – 200 °C
Braadautomaat 110 – 200 °C
Grilleren 200 – 250 °C
Grilleren met luchtcirculatie 100 – 200 °C
De temperatuur verspringt per 5 °C.

Tijd instellen

Nadat u het vermogen c.q. de temperatuur heeft ingesteld, stelt u met de +/- toets de tijd in die u nodig heeft voor de bereiding.

De verwarmingssoort Magnetron:

Solo:

Hier verspringt de tijd als volgt:
. . . tot 5 min. per 10 seconden
. . . van 5 tot 10 min. per 30 seconden
. . . van 10 tot 30 min. per 1 minuut
. . . van 30 tot 60 min. per 2 minuten

Is het maximale vermogen (1200 W) gekozen, dan kunt u een tijd instellen tot maximaal 10 minuten.

Combinatieprogramma's:

Hier verspringt de tijd als volgt:
. . . tot 30 min. per 1 minuut
. . . van 30 tot 90 min. per 2 minuten.

Wanneer u het combinatieprogramma "Magnetron + Grilleren" heeft gekozen, kunt u een tijd instellen tot maximaal 30 minuten.

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



De traditionele verwarmingssoorten

Hier verspringt de tijd per minuut.

Voor soloprogramma's kunt u een tijd instellen tot maximaal 3 uur en voor combinatieprogramma's tot maximaal anderhalf uur.

Uitzonderingen:

Als u bij de verwarmingssoort "Hetelucht" een temperatuur tot 100 °C heeft gekozen, kunt u een tijd instellen tot maximaal 9 uur en 59 minuten. Dit geldt zowel voor het soloprogramma als voor het combinatieprogramma.

Bij de verwarmingssoort "Grilleren" kunt u voor het soloprogramma een tijd instellen tot maximaal 1 uur en voor het combinatieprogramma een tijd tot maximaal 30 minuten.

In het display verschijnt de ingestelde tijd in uren : minuten.

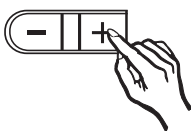


Bediening - verwarmingssoort

Voor de verwarmingssoort "Magnetron" moeten vermogen en tijd worden ingesteld. Voor de traditionele verwarmingssoorten moet de temperatuur worden ingesteld; het is ook mogelijk de tijd in te stellen.

- Kies met de functieschakelaar de gewenste verwarmingssoort.

In het display verschijnt het door het apparaat voorgestelde vermogen, resp. de door het apparaat voorgestelde temperatuur.



- Komen deze instellingen niet overeen met het vermogen of de temperatuur in het recept, verander deze dan m.b.v. de +/- toets.



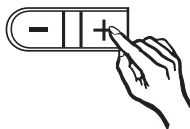
- Bevestig dit met de toets "Enter".

In het display verschijnt

- "0:00" (bij "Magnetron"):



- resp. "0h:00" (bij traditionele verwarmingssoorten):



- Stel met de +/- toets een tijd in voor de bereiding.



- Druk op de toets "Start".

De ingestelde tijd wordt overgenomen en verschijnt in het display voor de gekozen instellingen.

In het invoerdisplay wordt aangegeven hoe lang het programma nog gaat duren.

Het volgende geldt alleen voor de traditionele verwarmingssoorten:

U kunt de bereiding ook starten zonder een tijd in te stellen.

- Kies de temperatuur en druk daarna op de toets "Start".

De gekozen temperatuur wordt overgenomen en verschijnt in het display voor de gekozen instellingen.

In het invoerdisplay verschijnt de temperatuur zoals deze op dat ogenblik in de binnenruimte is.

De temperatuur stijgt per 1 °C totdat de gekozen temperatuur is bereikt. Deze wordt dan constant aangegeven.

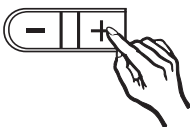
Daalt de temperatuur weer, bijv. als de deur is geopend, dan gebeurt dat per 1 °C.

Bediening - combinatieprogramma's

De verwarmingssoort "Magnetron" wordt met een traditionele verwarmingssoort gecombineerd. Voor het starten van het programma moeten vermogen en tijd voor de magnetron en een temperatuur worden ingesteld. Daarnaast kan er ook een tijd voor de traditionele verwarmingssoort worden ingesteld.

- Kies met de functieschakelaar het gewenste programma.

In het display verschijnt het door het apparaat voorgestelde vermogen: "300 W".

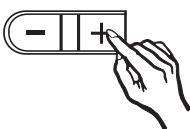


- Komt dit vermogen niet overeen met het vermogen zoals dat in het recept wordt opgegeven, verander dit dan m.b.v. de +/- toets.



- Bevestig dit met de toets "Enter".

In het display verschijnt "0:00".

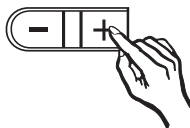


- Stel met de +/- toets de gewenste tijd voor de verwarmingssoort "Magnetron" in.



- Bevestig dit met de toets "Enter".

In het display voor de gekozen instellingen verschijnt de door het apparaat voorgestelde temperatuur voor de traditionele verwarmingssoort.



- Kies met de +/- toets de gewenste temperatuur.

Als beide verwarmingssoorten de hele tijd moeten blijven ingeschakeld, hoeft u voor de traditionele verwarmingssoort geen tijd in te stellen.



- Druk op de toets "Start".

De gekozen temperatuur wordt overgenomen en verschijnt in het display voor de gekozen instellingen.

De voor de verwarmingssoort "Magnetron" ingestelde tijd wordt overgenomen voor de traditionele verwarmingssoort en verschijnt in het display voor de gekozen instellingen.

In het invoerdisplay wordt de ingestelde tijd afgeteld.

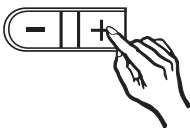
Bediening - combinatieprogramma's

Als een verwarmingssoort voortijdig moet worden uitgeschakeld, moet vóór de start van het programma een tijd voor de traditionele verwarmingssoort worden ingesteld:



- Druk nadat u de temperatuur heeft ingesteld op de toets "Enter".

In het display voor de instellingen verschijnt "0h:00".



- Stel met de +/- toets de gewenste tijd in voor de traditionele verwarmingssoort.



- Druk op de toets "Start".

De gekozen tijd wordt overgenomen en verschijnt in het display voor de gekozen instellingen.

Het display geeft aan hoe lang de verwarmingssoort waarvoor een langere tijd is ingesteld nog actief is.

Is het kortere gedeelte van het programma afgelopen, dan klinkt er een akoestisch signaal. De verwarmingssoort waarmee dit gedeelte van het programma is uitgevoerd, wordt door het apparaat automatisch uitgeschakeld. De instellingen blijven tijdens de totale programmaduur in het display voor de gekozen instellingen staan.

Voorbeeld:

Voor de verwarmingssoort "Magnetron" wordt een tijd van 5 minuten ingesteld, voor de traditionele verwarmingssoort een tijd van 10 minuten.

Nadat het programma is gestart, wordt er in het display een tijd van 10 minuten aangegeven. De tijd wordt afgeteld tot "0".

In de eerste 5 minuten werkt het apparaat zowel met de verwarmingssoort "Magnetron" als met de traditionele verwarmingssoort.

Na 5 minuten klinkt er 1 x een akoestisch signaal en wordt de magnetron automatisch uitgeschakeld. Het apparaat werkt alleen nog maar met de traditionele verwarmingssoort.

Bediening - automatische programma's

U kunt voor verschillende levensmiddelen een automatisch programma kiezen, waarbij het levensmiddel met de magnetron wordt gekookt, verwarmd of ontdooid. Tijd en vermogen worden automatisch door het apparaat gekozen.

- Kies met de functieschakelaar het gewenste programma.

In het display verschijnen de levensmiddelengroepen die u voor dit programma kunt kiezen.

Voor de bereidingsprocessen koken, verwarmen en ontdooien kunt u de volgende levensmiddelen kiezen:

– Koken:

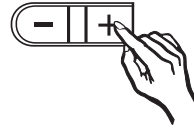
Vlees, gevogelte, vis, fruit, soep, éénpansgerechten, groenten.

– Verwarmen:

Vlees, gevogelte, vis, soep, schotels, éénpansgerechten, groenten.

– Ontdooien:

Vlees, gevogelte, vis, fruit, brood, soep, schotels, éénpansgerechten, groenten.



- Kies met de +/- toets de gewenste levensmiddelengroep uit.

De gekozen groep verschijnt in het display.



- Bevestig dit met de toets "Enter".

In het display voor de instellingen verschijnt het door het apparaat voorgestelde gewicht: "50 g".



- Stel met de + toets het gewicht van het levensmiddel in (reken het bakje waar het in zit niet mee).

Bediening - automatische programma's

Het gewicht dat u moet instellen hangt af van het gekozen bereidingsproces en de gekozen levensmiddelengroep. U kunt maximaal 4 kg instellen.

programma	levensmid- delengroep	maximaal gewicht in kg
koken	vlees	2,0
	gevogelte	2,0
	vis	2,0
	fruit	2,0
	soep	2,5
	éénpans- gerechten	2,5
	groente	2,0
verwarmen	vlees	2,0
	gevogelte	2,0
	vis	2,0
	soep	2,0
	schotels	2,0
	éénpans- gerechten	2,0
	groente	2,0
ontdooien	vlees	3,0
	gevogelte	4,0
	vis	2,0
	fruit	2,0
	brood	2,0
	soep	2,5
	schotels	2,0
	éénpans- gerechten	2,5
	groente	2,0

Het gewicht verspringt:

... van 50 g tot 1 kg per 50 g,

Ligt het gewicht ergens tussen een 50 g-stap in, dan moet u het gewicht bij het instellen tot en met 24 g, resp. 74 g afronden naar beneden en vanaf 25 g, resp. 75 g afronden naar boven.

Voorbeelden:

Werkelijk gewicht: 124 g
= in te stellen gewicht: 100 g.

Werkelijk gewicht: 125 g
= in te stellen gewicht: 150 g.

Werkelijk gewicht: 174 g
= in te stellen gewicht: 150 g.

Werkelijk gewicht: 175 g
= in te stellen gewicht: 200 g.

Het gewicht verspringt:

... van 1 kg tot 4 kg per 100 g.

Ligt het gewicht ergens tussen een 100 g-stap in, dan moet u het gewicht bij het instellen tot en met 49 g afronden naar beneden en vanaf 50 g afronden naar boven.

Voorbeelden:

Werkelijk gewicht: 2349 g
= in te stellen gewicht: 2,3 kg.

Werkelijk gewicht: 2350 g
= in te stellen gewicht: 2,4 kg.

■ Start het automatische programma met de toets "Start".

In het invoerdisplay verschijnt de tijd die nodig is voor het gekozen programma.

- Bij een tijd tot 60 minuten in minuten : seconden, bijv. 2:30.
- Bij een tijd langer dan 60 minuten in uren : minuten, bijv. 1h:30.

De tijd wordt afgeteld tot "0:00" resp. "0h:00".

Na de helft van de tijd klinkt een kort akoestisch signaal. Dit geeft aan dat het gerecht nu moet worden gekeerd of doorgeroerd.

Uitzondering:

Bij gerechten met een bereidingstijd van minder dan 2 minuten klinkt er geen akoestisch signaal.

Het apparaat werkt bij de automatische programma's met verschillende vermogensstanden. Omdat de ventilator bij lage vermogensstanden met een lager toerental werkt, is het mogelijk dat er tijdens het programma verschillende soorten geluiden te horen zijn.

Is het gerecht na afloop van het programma nog niet genoeg ontdooid, verwarmd of gekookt, kies het automatische programma dan niet nog een keer, maar zet het bereidingsproces voort met het instellen van een vermogen en een tijd.

Instellingen wijzigen

Voor het starten

Constaateert u vóórdat u een bereiding start dat u iets verkeerd heeft ingesteld,



- druk dan 1 x op de toets "Stop/C".

In het display verschijnt het ingestelde vermogen (bij "Magnetron" en bij de combinatieprogramma's) resp. de ingestelde temperatuur (bij de traditionele verwarmingssoorten).

Is er een automatisch programma gekozen, dan verschijnen de levensmiddelen-groepen die voor dit programma kunnen worden gekozen.

- Voer met de druktoetsen de gewenste instellingen in.
- Start de bereiding met de toets "Start".

Na het starten

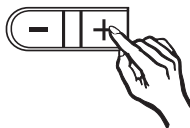
Constaateert u nadat u een bereiding heeft gestart dat de instellingen niet juist zijn, onderbreek dan de bereiding met de toets "Stop/C".

De tijd stopt als de bereiding wordt onderbroken. De ventilator blijft draaien.

Het corrigeren van de tijdsinstelling.



- Druk 1 x op de toets "Stop/C".



- Stel met de +/- toets de gewenste tijd in.



- Start de bereiding met de toets "Start".

Als een combinatie- of automatisch programma is gekozen, kan de tijd niet worden gecorrigeerd

Magnetronvermogen / temperatuur / levensmiddelengroep corrigeren



- Druk 2 x op de toets "Stop/C".

In het display verschijnt het ingestelde vermogen (bij "Magnetron" en bij de combinatieprogramma's) resp. de ingestelde temperatuur (bij de traditionele verwarmingssoorten).

Is er een automatisch programma gekozen, dan verschijnen de levensmiddelengroepen die voor dit programma kunnen worden gekozen.

- Voer met de druktoetsen de gewenste instellingen in.
- Start de bereiding met de toets "Start".

Functie "Memory"

Vaak worden er bij de verwarmingssoort "Magnetron" verschillende vermogens gebruikt, bijv. als u gerechten niet alleen wilt ontdooien, maar daarna meteen wilt verwarmen en/of koken.

Deze kunnen in combinatie met de benodigde tijd met de toets "Memory" in één keer worden ingesteld en dan in de verschillende fases van de bereiding achter elkaar worden afgewerkt.

Na een bereiding met de verwarmingssoort "Magnetron" moeten de levensmiddelen enkele minuten bij kamertemperatuur blijven staan, zodat de temperatuur gelijkmatiger over het gerecht kan worden verdeeld. Deze tijd kan met de functie "Memory" ook direct worden opgeslagen (vermogen: 0 W).

U kunt maximaal 5 vermogen-tijd-combinaties instellen.

Met "Memory" gaat u als volgt te werk:

Sla de vermogen-tijd-combinaties op in de volgorde waarin ze moeten worden afgewerkt.

- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Magnetron".
- Voer het vermogen in.
- Bevestig dit met de toets "Enter".
- Voer de tijd in.

In totaal kan er een vermogen van 1200 W voor maximaal 10 minuten en een vermogen van 850 W voor maximaal 60 minuten worden ingevoerd.



- Sla vermogen en tijd op met de toets "Memory".

Zo voert u iedere vermogen-tijd-combinatie in. Iedere combinatie krijgt een nummer in de volgorde waarin deze is ingevoerd.

Dit nummer wordt aangegeven op het display en wel achter "M".



- Start de bereiding met "Start".

In het invoerdisplay wordt aangegeven hoe lang het nog duurt voordat het gerecht klaar is. In het display voor gekozen instellingen verschijnt de tijd en het vermogen voor de bereidingsfase van dat moment. Na afloop van een bereidingsfase wordt het bijbehorende nummer in het display gewist en begint de volgende bereidingsfase.

Vermogen-tijd-combinatie corrigeren



- Druk op de toets "Stop/C".

Alle gekozen instellingen worden gewist en moeten opnieuw worden ingevoerd.

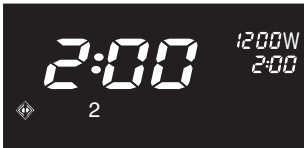
Met het snelkiessysteem kunt u voor bereidingsprocessen die u vaak kiest en die met de magnetron worden uitgevoerd een vermogen en tijd opslaan.

- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Magnetron".
- Druk op de toets .

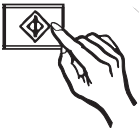
Er kunnen maximaal 5 combinaties van vermogen en tijd worden opgeslagen. Deze kunt u oproepen door meerdere keren op de toets  te drukken.

Bij alle combinaties is standaard een vermogen van 1200 W en, afhankelijk van het bereidingsproces, een tijd van 1, 2, 3, 4 of 5 minuten opgeslagen.

De opgeslagen instellingen verschijnen telkens in het display.

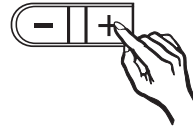


De opgeslagen instellingen wijzigen



- Kies de vermogen-tijd-combinatie door één of meerdere keren op de toets  te drukken.

In het display verschijnt de opgeslagen tijd.



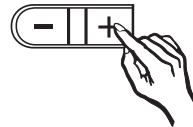
- Kies met de +/- toets de gewenste tijd.

U kunt een tijd van maximaal 10 minuten invoeren.



- Bevestig de gekozen tijd met de toets "Enter".

In het display verschijnt het opgeslagen vermogen.



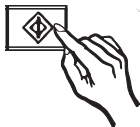
- Kies met de +/- toets het gewenste vermogen.



- Wilt u de gekozen instellingen opslaan, druk dan zo lang op de toets , totdat er een akoestisch signaal klinkt.

In het display verschijnt het laatst gekozen vermogen.

Het starten van een vermogen-tijd-combinatie met het snelkiessysteem



- Kies de juiste combinatie door één of meerdere malen op de toets  te drukken.
- Wijzig indien nodig de opgeslagen instellingen met de druktoetsen.



- Start de bereiding met de toets "Start".

In het invoerdisplay loopt de tijd af.

U kunt het tijdstip waarop het door u gekozen bereidingsproces moet starten max. 23 uur en 59 minuten uitstellen.

- Stel de dagtijd in alvorens de automatische voorkeuze te gebruiken (zie: "Dagtijd instellen"). Dan is het makkelijker de gewenste starttijd in te voeren.
- Kies de gewenste verwarmingssoort / het gewenste programma.

U kunt voor alle verwarmingssoorten en programma's de voorkeuze gebruiken.



- Druk voordat u de bereiding start 1 x op de toets .

In het display licht op: "Starttijd". De dagtijd verschijnt in het display.



- Stel met de + toets de gewenste starttijd in.

Heeft u de + toets per ongeluk te lang ingedrukt gehouden, dan kunt u de starttijd met de – toets corrigeren.



- Start de functie met de toets "Start".

In het display verschijnt weer de dagtijd. De melding "Starttijd" licht op. In het display voor gekozen instellingen verschijnen de ingevoerde waarden. Als u de automatische voorkeuze in de functie "Memory" gebruikt, worden de ingevoerde waarden voor waardencombinatie M1 aangegeven.

Door op de toets  te drukken kan de gekozen starttijd ieder moment weer in het display worden opgeroepen. De tijd is ca. 4 seconden te zien. Daarna verschijnt de dagtijd weer.

Als de deur gesloten is, is de verlichting van de binnenruimte tijdens de uitsteltijd niet ingeschakeld. U kunt de verlichting van de binnenruimte met de toets "Enter" voor korte tijd inschakelen. Na ca. 10 seconden wordt de verlichting automatisch weer uitgeschakeld.

Wordt er tijdens de uitsteltijd op de toets "Stop/C" gedrukt, dan verschijnt in het display het laatst gekozen vermogen. Als u de automatische voorkeuze in de functie "Memory" gebruikt, wordt het vermogen voor de waardencombinatie M1 aangegeven. Alle andere instellingen zijn nu gewist.

Als de deur openstaat op het tijdstip dat de bereiding moet beginnen, wordt de bereiding afgebroken. In het display verschijnt het laatst gekozen vermogen.

Deur openen

Als de magnetron wordt gebruikt, blijft de deur vergrendeld, totdat de ingestelde tijd is afgelopen. Onderbreek de bereiding om de vergrendeling op te heffen.



- Druk op de toets "Stop/C".

De tijd stopt als de bereiding wordt onderbroken. De ventilator blijft draaien.

Blijft de deur langer dan 5 minuten geopend, dan worden de gekozen instellingen gewist.

Om de bereiding voort te zetten moet u

- de deur sluiten,
- en op de toets "Start" drukken.
- Als er niet binnen 5 seconden op de toets "Start" wordt gedrukt, klinkt er een akoestisch signaal.
- Als er niet binnen 5 minuten op de toets "Start" wordt gedrukt, worden alle gekozen instellingen gewist.

Akoestisch signaal

Aan het eind van een bereiding klinkt er 3 x een akoestisch signaal. In het invoerdisplay verschijnt een dubbele punt.

Wordt het apparaat daarna niet bediend, dan klinkt er ca. één uur lang een akoestisch signaal met tussenpozen van ca. 5 minuten. Het signaal kan voortijdig worden uitgezet.

- U moet daarvoor de functieschakelaar op "0" draaien.

In het display verschijnt de dagtijd. Als deze is uitgezet blijft het display donker.

- Open de deur
of

- druk op een willekeurige toets, met uitzondering van de +/- toets.
De +/- toets is vergrendeld.

In het display verschijnt bij "Magnetron" en bij de combinatieprogramma's het laatst gekozen vermogen. Bij een traditionele verwarmingssoort verschijnt de laatst gekozen temperatuur. Bij de automatische programma's verschijnen de levensmiddelen die voor deze programma's kunnen worden gekozen.

Bereiding opnieuw starten

- Schakel het akoestische signaal uit door de deur kort te openen of op een willekeurige toets te drukken. De +/- toets kan hiervoor niet gebruikt worden, want deze is vergrendeld.
- Voer met de druktoetsen de gewenste gegevens in.
- Druk op de toets "Start".

Bereiding beëindigen

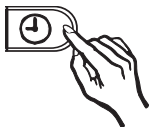
- Draai de functieschakelaar op "0".

Als een gerecht met een traditionele verwarmingssoort is bereid, blijft de ventilator nog een tijdje draaien. Als de temperatuur in de binnenruimte daalt, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld.

Kookwekker

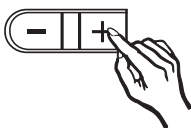
De kookwekker kunt u gebruiken voor bereidingsprocessen buiten dit apparaat, bijv. voor het koken van eieren.

Voor het instellen van de kookwekker moet u de functieschakelaar op "0" draaien.



- Druk 1 x op de toets $\odot$.

In het display verschijnt "Kookwekker".



- Voer met behulp van de +/- toets een tijd in.

U kunt maximaal 90 minuten instellen.



- Druk op de toets "Start".

In het display loopt de tijd terug tot "0:00".

Kookwekkertijd corrigeren



- Druk op de toets "Stop/C".

U kunt nu een andere tijd instellen.

- Doe dit met de +/- toets.

- Druk op de toets "Start".

Wordt de kookwekker niet binnen 5 minuten opnieuw met de toets "Start" geactiveerd, dan wordt de rest van de kookwekkertijd gewist.

In het display verschijnt weer de dagtijd, d.w.z. als deze niet is uitgezet.

Na afloop van de kookwekkertijd

- klinkt er 3 x een akoestisch signaal,
- verschijnt in het display weer de dagtijd,
- knippert ca. 1 minuut het woord "Kookwekker".

Dit gebeurt niet als de dagtijd is uitgezet. Het display blijft dan donker.

Het akoestische signaal kunt u voortijdig uitschakelen en het woord "Kookwekker" kunt u voortijdig wissen.

- Doe dit door op een willekeurige toets te drukken.

Om elektrische stroom te besparen

- kunt u het apparaat zo programmeren dat het licht in het display 's nachts zwakker wordt (functie "Nachtverlichting");
- kunt u de binnenverlichting uitzetten.

Functie "Nachtverlichting"

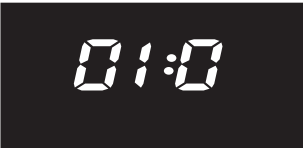
Als deze functie wordt gebruikt, wordt het licht in het display in de tijd tussen 22 uur en 6 uur zwakker.

Zo activeert u deze functie:

Draai de functieschakelaar op "0".

- Houd de + toets en de toets "Enter" ingedrukt en draai de functieschakelaar één positie naar rechts.

In het display verschijnt "01:0".



De controlelampjes van de +/- toets en de toets "Enter" branden.

- Druk op de toets "Enter".

In het display verschijnt "01:1".



- Draai de functieschakelaar weer op "0".

De functie blijft zo lang geactiveerd tot deze weer wordt uitgeschakeld. De functie blijft ook geactiveerd als de stroom is uitgevallen.

U schakelt de functie als volgt weer uit:

Draai de functieschakelaar op "0".

- Houd de + toets en de toets "Enter" ingedrukt en draai de functieschakelaar één positie naar rechts.

In het display verschijnt "01:1".

De controlelampjes van de +/- toets en de toets "Enter" branden.

- Druk op de toets "Enter".

In het display verschijnt "01:0".

Draai de functieschakelaar weer op "0".

Energiebesparende functies

Verlichting binnenruimte uit-schakelen

Draai de functieschakelaar op "0".

- Houd de + toets en de toets "Enter" ingedrukt en draai de functieschakelaar één positie naar rechts.

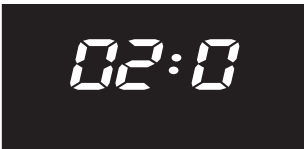
In het display verschijnt

- "01:0" als de functie "Nachtverlichting" is uitgeschakeld;
- "01:1" als de functie "Nachtverlichting" is ingeschakeld.

De controlelampjes van de +/- toets en de toets "Enter" branden.

- Druk op de + toets.

In het display verschijnt "02:0".



Het controlelampje van de toets "Enter" brandt.

- Druk op de toets "Enter".

In het display verschijnt "02:1".



- Draai de functieschakelaar op "0".

De verlichting van de binnenruimte wordt bij het starten van een bereiding uitgeschakeld.

Wilt u de verlichting even aandoen, druk dan op de toets "Enter". Na ca. 10 seconden wordt de verlichting automatisch weer uitgeschakeld.

De verlichting blijft ook na een stroomuitval uitgeschakeld.

U kunt de verlichting als volgt weer inschakelen:

Draai de functieschakelaar op "0".

- Houd de + toets en de toets "Enter" ingedrukt en draai de functieschakelaar één positie naar rechts.

In het display verschijnt

- "01:0" als de functie "Nachtverlichting" is uitgeschakeld;
- "01:1" als de functie "Nachtverlichting" is ingeschakeld.

De controlelampjes van de +/- toets en de toets "Enter" branden.

- Druk op de + toets.

In het display verschijnt "02:1".

Het controlelampje van de toets "Enter" brandt.

- Druk op de toets "Enter".

In het display verschijnt "02:0".

Draai de functieschakelaar op "0".

Met de kinderbeveiliging voorkomt u dat er ongewild gegevens worden ingesteld.

Zo activeert u de kinderbeveiliging:

De kinderbeveiliging kan alleen worden geactiveerd, wanneer

- géén kookwekkertijd is ingesteld,
- de functieschakelaar op "0" staat.

- Druk zo lang op de – toets, totdat het sleutelsymbool in het display verschijnt.



Het sleutelsymbool verdwijnt na korte tijd.

In het display verschijnt de dagtijd weer.

Uitzondering:

Dit gebeurt niet als de dagtijd is uitgezet. Het display blijft dan donker.

Als de functieschakelaar direct daarna op een andere stand wordt gedraaid of als er op een willekeurige toets wordt gedrukt, verschijnt het sleutelsymbool weer in het display.

De kinderbeveiliging kan als volgt worden uitgeschakeld:

- Druk zo lang op de – toets, totdat het sleutelsymbool in het display verdwijnt.

Dan kan er weer met het apparaat worden gewerkt.

Ontdooien

Voor het ontdooien van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- het met de magnetron uitgevoerde automatische programma "Ontdooien";
- de verwarmingssoort "Magnetron".

Het **automatische programma** is aan te bevelen voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, fruit, brood, soep, schotels, éénpansgerechten en groenten.

Het automatische programma is ook geschikt voor het ontdooien van gerechten die voor een gedeelte uit vlees, gevogelte of vis bestaan, zoals goulash, kipragout of ovenschotels. Kies de levensmiddelengroep "Eénpansgerechten".

Als u het automatische programma gebruikt voor het ontdooien van gebak met vochtige vulling, zoals fruit en kwark, of voor het ontdooien van broodjes, kies dan de levensmiddelengroep "Brood".

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is aan te bevelen voor het ontdooien van kwetsbare levensmiddelen.

Kies een vermogen

- 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 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. Bij het automatische programma wordt u daar door een akoestisch signaal aan herinnerd.

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	gewichts- automaat	vermogen 150 W 80 W tijd in min.		doorwarmtijd bij kamer- temperatuur * in min.
melkproducten					
slagroom	$\frac{1}{4}$ l	–	–	12 – 14	5 – 10
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
fruittaart	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 gistdeeg					
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
tosti	1 snee	–	$\frac{1}{2}$ – 1	–	3 – 4
vlees, gevogelte, vis, fruit, brood, soep, schotels, éénpansgerechten, groente		X	–	–	5 – 10

X = Gewicht van het levensmiddel invoeren; vermogen en tijd worden automatisch gekozen.

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Verwarmen

Voor het verwarmen van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- het met de magnetron uitgevoerde automatische programma "Verwarmen";
- de verwarmingssoort "Magnetron".

Het **automatische programma** is aan te bevelen voor het verwarmen van vlees, gevogelte, vis, soep, schotels, éénpansgerechten en groenten.

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is aan te bevelen voor het verwarmen van levensmiddelen die niet geschikt zijn voor het automatische programma.

Kies een vermogen van

- 1200 W voor dranken,
- 850 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.

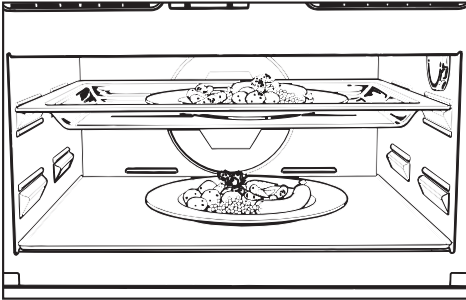
Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

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. Bij het automatische programma wordt u daar door een akoestisch signaal aan herinnerd. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, is het raadzaam de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

Verwarmen op twee niveaus

Zowel boven als onder de binnenruimte bevindt zich een draaiende reflector. Met deze draaiende reflectoren worden de microgolven gelijkmatig over de binnenruimte verdeeld. Zo is het mogelijk dat de gerechten gelijktijdig op twee niveaus worden verwarmd.



- Zet één schaal op de bodem van de binnenruimte en één schaal op de glazen opvangschaal. Schuif de glazen opvangschaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat.

U kunt

- op de bodem van de binnenruimte drie borden met een Ø van 20 cm in een driehoek neerzetten, twee borden met een Ø van 22 cm naast elkaar zetten of twee borden met een Ø van 24,5 cm diagonaal neerzetten,
- op de glazen opvangschaal twee borden met een Ø van 20 cm naast elkaar of twee borden van Ø 22 cm diagonaal neerzetten.

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 u ze heeft
verwarmd, vooral baby- en kindervoe-
ding. Controleer of ze niet te heet zijn!

Verwarmen

Tabel voor het verwarmen

dranken **	hoeveelheid	automa- tisch- programma	vermogen		doorwarm- tijd bij kamer- temperatuur * in min.
			1200 W tijd in min.	450 W tijd in min.	
koffie, drink- temperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	–	$1\frac{1}{2}$ – 1	–	–
melk, drink- temperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	–	1 – $1\frac{1}{2}$ ***	–	–
water					
aan de kook brengen	1 kopje, $\frac{1}{8}$ l	–	1 – $1\frac{1}{2}$	–	–
babyfles (melk)	ca. 200 ccm	–	–	$1\frac{1}{2}$ – 1***	1
bisschopswijn, grog, drink- temperatuur 60 – 65 °C	1 glas, 0,2 l	–	1 – $1\frac{1}{2}$	–	–
gerechten ***	hoeveelheid	automa- tisch- programma	vermogen		doorwarm- tijd bij kamer- temperatuur * in min.
			600 W tijd in min.	450 W tijd in min.	
kindervoeding	1 potje, 200 g	–	–	$1\frac{1}{2}$ – 1	1
aardappelpuree	250 g	–	3 – 5	–	1
wijnsaus	$\frac{1}{4}$ l	–	–	3	1
vlees, gevogelte, vis, soep, schotels, één- pansgerecht, groenten		X	–	–	2

X = Gewicht van het levensmiddel invoeren; vermogen en tijd worden automatisch gekozen.

* 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.

Voor het koken van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- het met de magnetron uitgevoerde automatische programma "Koken";
- de verwarmingssoort "Magnetron";
- de verwarmingssoort "Hetelucht";
- het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht";
- het combinatieprogramma "Magnetron + Grilleren".

Het **automatische programma** is aan te bevelen voor het koken van vlees en gevogelte zonder bruin korstje, vis, soep, éénpansgerechten en groenten.

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 850 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 een bruin korstje wilt krijgen.

Het **combinatieprogramma "Magnetron + Grilleren"** 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. Bij het automatische programma wordt u daar d.m.v. een akoestisch signaal aan herinnerd.

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 exploderen.

Eieren kunnen alleen met speciaal serviesgoed in de magnetron worden gekookt. Dat is bij speciaalzaken verkrijgbaar. Zonder schaal kunnen eieren wel in de magnetron. Prik dan eerst meermaals met een speld in de dooier.

Verwarmingssoort 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, roëmertopf, 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 de tijden in de tabellen aan!

Tabel voor het koken

gerecht	hoeveelheid	automa- tisch programma	vermogen			doorwarm- tijd bij kamertempe- ratuur * in min.
			850 W	+	450 W	
			tijd in min.		tijd in min.	
forel	2 st. à 250 g	–	4	+	5 – 6	2 – 3
desserts						
abrikozenmousse	1/2 l	–	4 – 5		–	–
vanillemousse	1/2 l	–	5 – 6		–	–
vlees- en gevogelte zonder bruine korst, vis, fruit, soep, éénpans- gerecht, groente		X	–		–	2 – 3

X = Gewicht van het levensmiddel invoeren; vermogen en tijd worden automatisch gekozen.

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Koken

Tabel voor het koken en gratineren / bruineren

gerecht	voorkoken* Magnetron		koken + gratineren + bruineren Magnetron + Grilleren		
	850 W tijd in min.	+	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
gevulde paprika's ¹⁾	3	+	450	220	10 – 12
kant-en-klaar-lasagne ¹⁾	4	+	450	220	22 – 24
ovenscotel met kaas ²⁾	–		450	220	8 – 12**
gehakt, gevuld met groente ³⁾	4	+	450	200	28 – 30
gegratineerde aardap- pels met kaas ³⁾	–		450	220	25 – 27
vis met een korstje ¹⁾	–		450	220	8 – 12**
gegratineerde kabeljauw ¹⁾	–		450	220	14 – 18**

gerecht	hoeveel- heid	Magnetron + Grilleren			Magnetron	
		vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.	+	450 W tijd in min.
vlees ¹⁾						
hamschotel	1000 g	450	200	28 – 30	+	12 – 15
casselerrib	500 g	450	200	15 – 20		–
kalfsvleeschotel	750 g	450	200	28 – 30		–
gehaktschotel	750 g	450	200	25 – 30		–
gevogelte ¹⁾						
halve kip	1000 g	150	250	28 – 30		–
kalkoen	1000 g	450	220	44 – 48		
snacks ²⁾						
toast met beleg	2 stuks	450	250	3 – 4**		–
toast met beleg	4 stuks	450	250	5 – 6**		–
worstenbroodjes	4 stuks	450	250	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 binnenruimte

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

Doorwarmtijd bij kamertemperatuur:

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

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 gebruineerd hoeven te worden.

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

Verwarmingssoort Magnetron

Ingevroren gerechten kunt u met 850 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 gebruineerd kunt u het combinatieprogramma "Magnetron + Grilleren" kiezen. Kies een vermogen van 450 W en een temperatuur van 220 – 250 °C.

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 gebruineerd, 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 diepvriesproducten

gerecht	hoeveel- heid	vermogen		doorwarmtijd bij kamer- temperatuur * in min.	
		850 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
maaltijdsoep	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 diepvriesproducten**

gerecht	gewicht	Combinatieprogramma Magnetron + Grilleren			doorwarmtijd bij kamer- temperatuur * in min.
		vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.	
pizza	250 g	450	250	8 – 10	2
lasagne	450 g	450	220	14 – 16	2
aardappelschotel met broccoli en ham	350 g	450	220	14 – 16	2
ovenschotel van volkoren macaroni met groente en ham	350 g	450	220	16 – 18	2
visfilet	450 g	450	220	18 – 20	2
2 hamburgers	250 g	450	250	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.

Grilleren

Voor het grillen van levensmiddelen kunt u gebruiken:

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

Plaats altijd het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator als u "Grilleren met luchtcirculatie" gebruikt (zowel solo als in een combinatieprogramma).

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

De **verwarmingssoort "Grilleren met luchtcirculatie"** is aan te bevelen voor het grillen van vlees met een vrij grote doorsnede, zoals rollade en gevogelte.

U kunt bij de **combinatieprogramma's** tijdens de hele bereiding een vermogen van maximaal 450 W bijschakelen.

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.

Als grotere stukken vlees tijdens het grillen aan de oppervlakte al sterk gebruinteerd, maar in de kern nog niet gaar zijn, kunt u met een lagere temperatuur verder grillen.

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").

Tabel voor het grillen

Verwarm de grill ca. 5 minuten voor.

platte gerechten ¹⁾	Grilleren	
	temperatuur in °C	totale grilltijd in min. ³⁾
biefstuk	250	16 – 20
hamburgers	250	20 – 24
braadworst	250	10 – 14
visfilet	250	16 – 20
toast	250	2 – 4
toast met beleg	250	5 – 7
tomaten	250	8 – 10
perziken	250	7 – 10

gerechten met een grotere doorsnede ²⁾	Grilleren met luchtcirculatie ⁴⁾		Magnetron + Grillen met luchtcirculatie ⁴⁾		
	temperatuur in °C	totale grilltijd in min. ³⁾	vermogen in W	temperatuur in °C	totale grilltijd in min. ³⁾
schaschlik	200	35 – 40	300	200	20 – 25
kip (ca. 1 kg)	200	50 – 60	150	200	36 – 40
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg)	200	70 – 80	300	200	44 – 54

1) Tweede inschuifhoogte

2) Eerste inschuifhoogte

3) Gerechten halverwege de tijd keren.

4) Plaats het vetfilter bij "Grilleren met luchtcirculatie" en bij het combinatieprogramma "Magnetron + Grillen met luchtcirculatie".

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Braden

Voor het braden van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Braadautomaat";
- het combinatieprogramma "Magne-tron + Braadautomaat".

Plaats voor het braden op het rooster altijd het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator.

Met de **verwarmingssoort "Braadautomaat"** krijgen vlees en gevogelte een bruin korstje.

Voor het braden is minder tijd nodig als u het **combinatieprogramma** kiest.

Het combinatieprogramma is niet geschikt voor het braden van biefstuk en filet. Het vlees zou van binnen gaar worden, voordat het een krokant korstje krijgt.

Zet het vlees of gevogelte in de magnetron als deze koud is, behalve biefstuk en filet. In deze gevallen moet de binnenruimte worden voorverwarmd volgens de aanwijzingen in het recept.

U kunt het vlees het beste in een gesloten braadpan braden:

- Het vlees blijft van binnen mals.
- De binnenruimte blijft schoner dan wanneer u het rooster gebruikt.

Haal halverwege de tijd het deksel van de pan. Zo krijgt het vlees een bruin korstje.

Braadautomaat

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

Als servies kunt u bij het braden gebruiken: ovenschalen, braadpannen, vuurvaste glazen schalen, braadfolie, römer-topf.

Het servies moet voorzien zijn van hittebestendige handgrepen.

De bereidingstijd bij het braden is afhankelijk van het soort vlees en de grootte en de dikte van het vlees.

U kunt de bereidingstijd als volgt berekenen:

Vermenigvuldig de hoogte van het stuk vlees met de tijd die dit vlees per centimeter nodig heeft. Zie tabel.

soort vlees	tijd per cm vlees
rundvlees / wild	15 – 18 min.
varken / kalf / lam	12 – 15 min.
biefstuk / filet	8 – 10 min.

Voorbeeld: stuk rundvlees, 8 cm hoog
8 x 15 minuten per cm = 120 min. bereidingstijd.

Hoe groter het stuk vlees is, des te lager de temperatuur. Stel vanaf 3 kg een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan in de tabel voor het braden is aangegeven. Het braden duurt daardoor weliswaar iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en krijgt geen te dikke korst.

Bij braden op het rooster moet de temperatuur 20 °C lager worden ingesteld dan bij braden in de pan.

Het vlees wordt aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u 15 tot 20 minuten vóór het einde van de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.

Stel voor het braden geen hogere temperatuur in dan is aangegeven. Bij een te hoge temperatuur wordt het vlees weliswaar bruin, maar niet gaar.

Magnetron + Braadautomaat

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

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed zonder metalen deksel. Microgolven kunnen niet door metaal heen dringen en worden dus niet door de inhoud van de pan opgenomen.

Bij het gebruiken van braadfolie

- moet u erop letten dat de folie ca. 40 cm langer is dan het vlees en
- dat u het geheel zorgvuldig met een draadje (garen) dichtmaakt.

Neem ook de aanwijzingen door in het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron".

Als u de braadautomaat gebruikt, stel dan

- voor het braden van vlees en vis een vermogen van 300 W
 - en voor het braden van gevogelte een vermogen van 150 W in,
- en wel voor de totale bereidingstijd.

Na het braden

Haal het vlees uit de ovenruimte, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan. Op deze manier verliest het vlees minder braadvocht als u het snijdt.

Tips voor het braden

Braden in de pan

Kruid het vlees en leg het in een met koud water omgespoelde pan.

Doe er vlokjes boter of wat olie of vet overheen.

Bij grote stukken mager vlees (2 – 3 kg) en bij vet gevogelte ca. $\frac{1}{8}$ l water toevoegen.

Braden op het verstelbare rooster

Mager vlees kunt u met wat vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen.

Giet er tijdens het braden niet teveel vocht bij, want dan wordt het vlees niet goed bruin.

Het braden van gevogelte

Het vel van gevogelte wordt knapperig als u het 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd bestrijkt met water waarin u wat zout heeft opgelost.

Het braden van ingevroren vlees

Ingevroren vlees tot ca. 1,5 kg kunt u direct met de braadautomaat braden zonder het van tevoren te ontdooien. De bereiding duurt per kg dan wel ca. 20 minuten langer.

Braden

Tabel voor het braden

	Braadautomaat ¹⁾		Magnetron + Braadautomaat ¹⁾		
	temperatuur in °C ²⁾	tijd in min.	vermogen in W	temperatuur in °C ²⁾	tijd in min.
rundvlees (ca. 1 kg)	180 – 200	100 – 120	300	190	76 – 86
runderfilet, rosbief ³⁾ (ca. 1 kg)	190 – 210	35 – 45	–	–	–
wild (ca. 1 kg)	180 – 200	90 – 110	300	190	66 – 76
varkensvlees (ca. 1 kg)	170 – 190	100 – 120	300	180	50 – 60
varkensfilet (ca. 1 kg)	170 – 190	60 – 80	300	180	46 – 56
casselerrib (ca. 1 kg)	170 – 190	60 – 70	300	180	40 – 50
gehakt (ca. 1 kg)	170 – 190	50 – 60	300	180	30 – 34
kalfsvlees (ca. 1 kg)	170 – 190	100 – 120	300	180	50 – 60
lamsvlees (ca. 1,5 kg)	170 – 190	90 – 120	300	180	66 – 76
gevogelte (0,8 – 1 kg)	170 – 190	50 – 60	150	180	40 – 46
gevogelte (ca. 2 kg)	170 – 190	90 – 110	150	180	70 – 80
gevogelte (ca. 4 kg)	160 – 180	150 – 180	150	170	100 – 120
hele vis (ca. 1,5 kg)	160 – 180	45 – 55	300	170	35 – 40

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

1) Plaats het vetfilter bij het gebruik van de braadautomaat en bij het combinatieprogramma "Magnetron + Braadautomaat".

2) Braden in een pan

Wordt het vlees op het rooster bereid, stel dan de temperatuur 20 °C lager in.

3) Ovenruimte voorverwarmen

De getallen zijn richtlijnen.

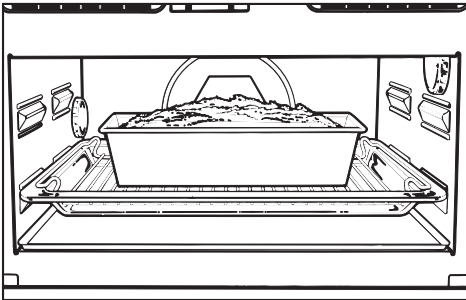
Voor het bakken van gerechten kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Hetelucht";
- het combinatieprogramma "Magnetron + 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 gebruikt.

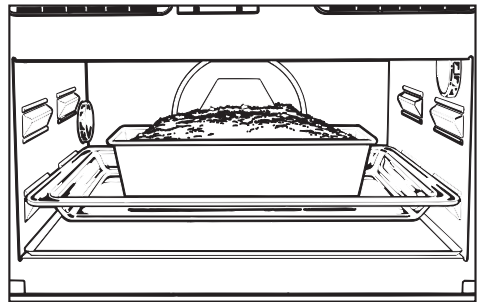
Alle hittebestendige bakvormen zijn geschikt, ook lichte bakvormen van dun materiaal.

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 gebruikt.

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.

Plaats u het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator, dan neemt de baktijd toe.

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.

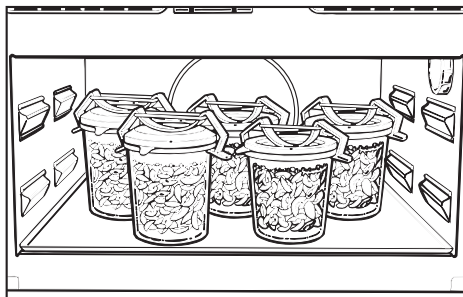
Vul de potten hooguit tot 2 cm onder de rand.

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 850 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:

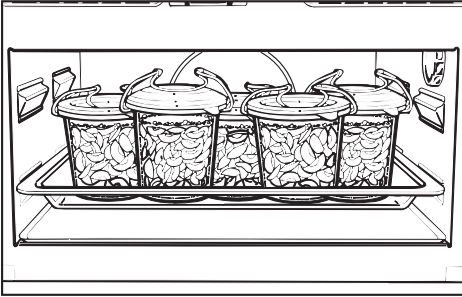
1 pot	3 minuten
2 potten	6 minuten
3 potten	9 minuten
4 potten	12 minuten
5 potten	15 minuten

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 dat 30 – 40 minuten.

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 stel de laagste temperatuur in.

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

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.	doorwarmtijd in min.	tips
kip ontdooien	1000 g	automatisch ontdooien gevogelte 1,0 kg	–	10	met de borst naar onderen leggen, onafgedekt ontdooien, bij akoestisch signaal omkeren
		150 W	34 – 38	10	met de borst naar onderen leggen, onafgedekt ontdooien, halverwege de tijd omkeren
rundergehakt ontdooien	500 g	automatisch ontdooien vlees 500 g	–	10	onafgedekt ontdooien, bij akoestisch signaal omkeren
		150 W	18 – 20	10	onafgedekt ontdooien, halverwege de tijd omkeren
frambozen ontdooien	250 g	automatisch ontdooien fruit 250 g	–	10	onafgedekt ontdooien
		150 W	7 – 8	10	
diepvriesgou- lash ontdooien en verwarmen	500 g	850 W +450 W	5 +10	3	gerecht afdekken, na 5 min. even omscheppen
spinazie ontdooien en verwarmen	450 g	850 W +450 W	5 +8	3	gerecht afdekken, na 5 min. omscheppen
baarsfilet ontdooien en koken	400 g	850 W +450 W	5 +5	3	gerecht afdekken, na 5 min. omkeren
erwten ontdooi- en en koken	300 g	850 W +450 W	3 +5	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd omscheppen

Gerechten getest volgens DIN 44 566

gerecht	ge- wicht	vermogen	tijd in min.	doorwarmtijd in min.	tips
linzenstampot opwarmen	1000 g	automatisch verwarmen linzenstampot 1,0 kg	–	3	gerecht afdekken, na het akoestische signaal doorroeren
		600 W	10 – 12	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd doorroeren
gehakt bereiden	750 g	automatisch gaar laten worden vlees 750 g	–	5	onafgedekt gaar laten worden
		850 W +450 W	6 +14	5	
kip braden	900 g	automatisch gaar laten worden gevogelte 900 g	–	3	met de borst naar onderen leggen, bij akoestisch signaal omkeren
		850 W +450 W	4 +8	3	met de borst naar onderen leggen, halverwege de tijd omkeren

Geteste gerechten

Gerechten getest volgens IEC 59 H

gerecht	gewicht	vermogen	tijd in min.	doorwarmtijd 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	automatisch gaar laten worden vlees 900 g	–	5	servies: Pyrex 3.838.80 gerecht afdekken
		600 W +450 W	7 +11	5	
rundergehakt ontdooien	500 g	automatisch ontdooien vlees 500 g	–	10	niet afdekken bij ontdooien, na het akoestische signaal omkeren
		150 W	17 – 19	10	niet afdekken bij ontdooien, halverwege de tijd omkeren
aardbeien ontdooien	250 g	automatisch ontdooien fruit 250 g	–	10	niet afdekken bij ontdooien
		150 W	7 – 8	10	

Gerechten getest volgens DIN 44 547

gebak	bakvorm / opvangschaal aantal	verwarmings- soort / programma	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
splitsen	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 opvangschaal ¹⁾	Hetelucht	–	170	50 – 60
	1 glazen opvangschaal ¹⁾	Magnetron + Hetelucht	150	170	44 – 50

1) eerste inschuifhoogte

2) eerste en tweede inschuifhoogte

Geteste gerechten

Andere geteste gerechten

gebak / gerecht	bakvorm / glazen opvangschaal	verwarmings-soort / programma	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
cake ¹⁾	cakevorm	Hetelucht	–	160	55 – 65
	cakevorm	Magnetron + Hetelucht	150	160	32 – 36
eend ¹⁾ 1700 g	rooster op glazen opvangschaal	Braadautomaat	–	180	100 – 120
	glazen opvangschaal	Magnetron + Braadautomaat	150	180	70 – 80
varkensvlees ¹⁾ 1500 g	rooster op glazen opvangschaal	Braadautomaat	–	160	120 – 140
	glazen opvangschaal	Magnetron + Braadautomaat	300	160	70 – 80
tosti ³⁾	rooster op glazen opvangschaal	Grilleren	–	250	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 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.

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.

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.

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

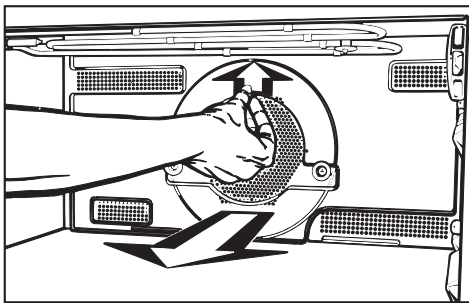
Reiniging en onderhoud

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

Door gemorst vruchtensap kan de binnenruimte blijvend verkleuren.

Glazen achterwand

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

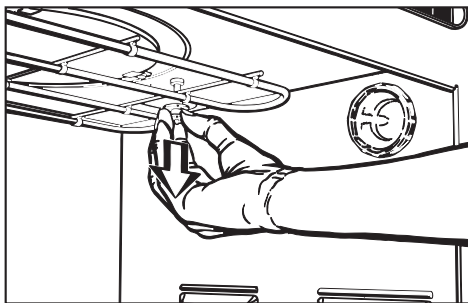


- Til de glazen achterwand iets op en verwijder hem.
- Reinig de glazen achterwand in de afwasautomaat of met de hand in warm water met afwasmiddel. Leg de glazen achterwand op een glad oppervlak als u hem met de hand reinigt, anders kan hij beschadigen. Gebruik geen schuurmiddel. Dit veroorzaakt krassen op het materiaal.
- Plaats de glazen achterwand op de juiste manier terug. De openingen aan de achterkant van de binnenruimte mogen niet bedekt worden.

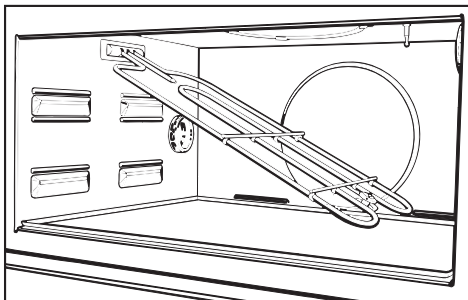
Bovenkant van de binnenruimte

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 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

Vetfilter

Reinig het vetfilter in de afwasautomaat of met de hand in warm water met afwasmiddel.

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 afwasautomaat of met de hand worden afgewassen.

Gebruik geen schuurmiddelen, want deze veroorzaken krassen.

Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de afwasautomaat 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 dagtijdweergave is uitgezet (zie onder "Dagtijd");
- de zekering van de huisinstallatie in orde is.

Is dit wel het geval

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

. . . u op een toets drukt, maar er dan niets gebeurt?

■ Controleer of

- het controlelampje van de desbetreffende druktoets brandt,
- de kinderbeveiliging is geactiveerd (zie de rubriek "Kinderbeveiliging").

. . . 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;
- er bij een combinatieprogramma een vermogen en een tijd voor de verwarmingssoort "Magnetron" en een temperatuur voor de traditionele verwarmingssoort zijn ingevoerd;
- er bij een automatisch programma een gewicht is ingevoerd.

. . . de deur van het apparaat tijdens een bereiding met een traditionele verwarmingssoort geopend wordt en het apparaat dan geen geluid maakt?

Dit is geen storing!

Als de deur tijdens een bereidingsproces geopend wordt, schakelt de deurcontactschakelaar de verwarming en, afhankelijk van de verwarmingssoort, ook de heteluchtventilator uit.

. . . er na een bereiding geluid te horen is?

Dit is geen storing!

Als er in de magnetron een bepaalde temperatuur heerst, werkt de ventilator nog een tijdje door. Komt de temperatuur daaronder, dan wordt de ventilator voor de koele lucht automatisch uitgeschakeld.

Als de deur opengaat terwijl de ventilator nog doorwerkt, dan wordt deze automatisch uitgeschakeld. Als de deur vervolgens weer gesloten wordt, werkt de ventilator nog een tijd door.

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

- Controleer of de verlichting is uitgezet (zie de rubriek "Verlichting binnenruimte uitschakelen").

Is dit niet het geval, dan zijn de halogeenlampjes defect. U vervangt ze als volgt:

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

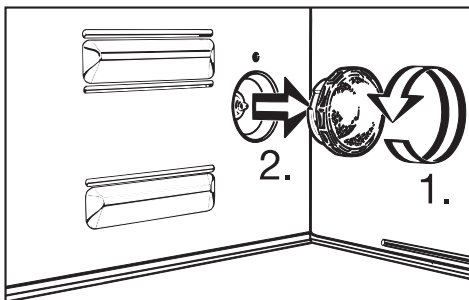
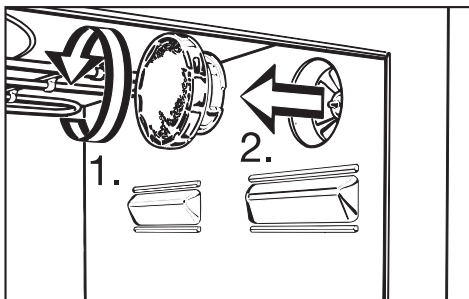
Aansluitgegevens van het halogeenlampje: 12 V, 10 W, thermisch belastbaar tot 300 °C, fitting W271, fa. Osram, type 64418.

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

- Schroef de lampafdekkingen 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 aangezet.
 - 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.



- Draai de lampafdekkingen los en verwijder deze (1).
- Trek de halogeenlampjes eruit (2).
- Zet er nieuwe halogeenlampjes in.

Nuttige tips

... 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 worden gebakken;
 - of het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator is geplaatst. De bereidingstijd neemt dan toe.

... 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;
 - of het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator is geplaatst;
 - van welk materiaal de bakvorm is vervaardigd en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, helder en dun materiaal zijn niet zo 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, dan 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.

... de kookwekkertijd niet afloopt?

De kookwekkertijd loopt alleen af als de deur van de oven is gesloten en de toets "Start" is ingedrukt.

... de toetsen bij het snelkiessysteem niet apart zijn te bedienen

- Controleer of
 - de verwarmingssoort "Magnetron" is gekozen;
 - of er een tijd van max. 10 minuten is ingevoerd. Een tijd langer dan 10 minuten kan niet worden opgeslagen.

... 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.

... een vermogen-tijd-combinatie niet met "M" kan worden opgeslagen

- Controleer of
 - de verwarmingssoort "Magnetron" is gekozen;
 - of er wel een vermogen en een tijd zijn ingesteld.

... voor een vermogen-tijd-combinatie de gewenste tijd niet kan worden ingesteld?

- Controleer of
 - de som van de tijden voor alle Memory-combinaties met een vermogen van 1200 W maximaal 10 minuten bedraagt;
 - de som van de tijden voor alle Memory-combinaties met een vermogen van 850 W maximaal 60 minuten bedraagt.

... er in het display een F in combinatie met een getal verschijnt?

Deze combinatie geeft een foutmelding aan.

De foutmelding "**F02**" verschijnt als de deur openstaat en de toets "Start" wordt ingedrukt.

- Schakel de zekering van de huisinstallatie uit en weer in, of trek de stekker uit het stopcontact en steek de stekker er weer in.

De foutmelding verdwijnt uit het display. Dit geldt ook voor de foutmelding "**F01**".

Als de foutmelding hierna nog steeds of opnieuw brandt, moet u de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. waarschuwen.

Verschijnt er een **F in combinatie met een ander getal** in het display, bijvoorbeeld "F10", "F11" of "F12",

- waarschuw dan de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Geef de foutmelding die in het display verschijnt altijd door aan de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

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

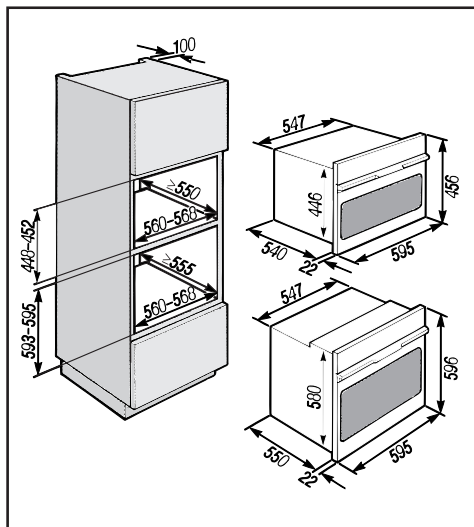
Inbouw- en combinatiemogelijkheden

Het apparaat kan worden ingebouwd

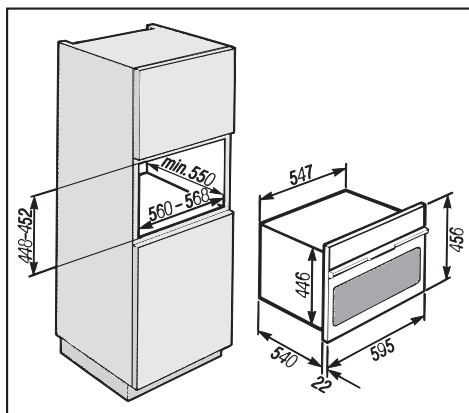
- in een hoge kast in combinatie met een gewone oven,
- in een hoge kast,
- in een onderkast.

Inbouwafmetingen

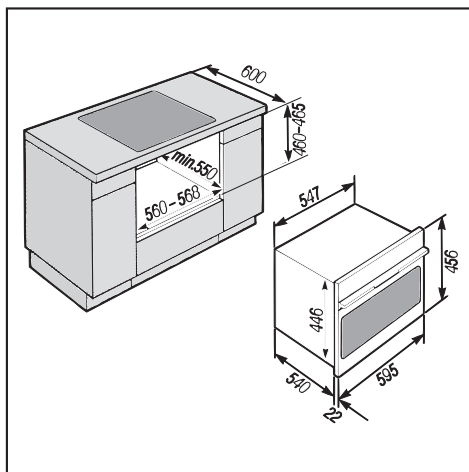
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven



Inbouw in een hoge kast

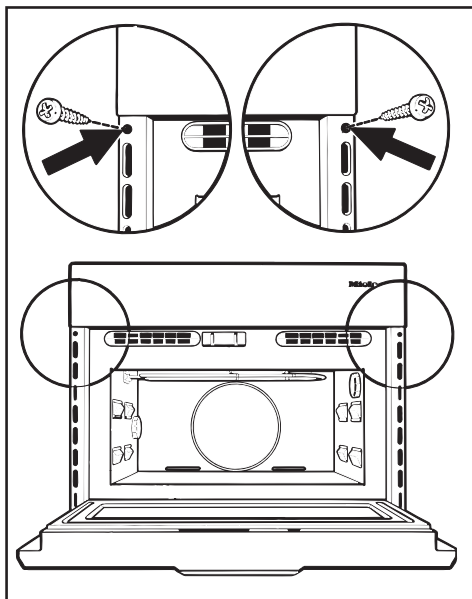


Inbouw in een onderkast



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