

Gebruiksaanwijzing

Magnetron

M 316 E

M 326 EG, M 336 EG

M 326 EC, M 336 EC

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

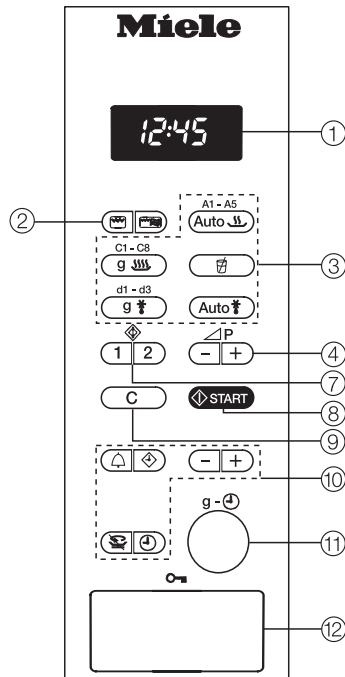


M.-Nr. 04 982 430

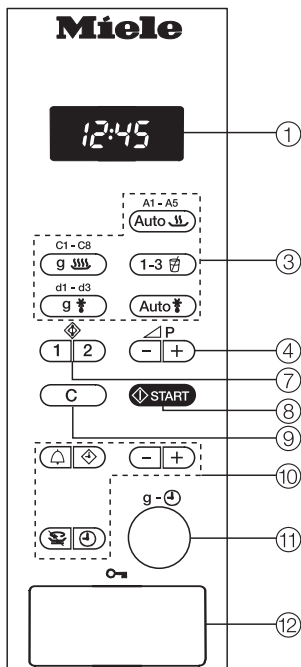
Inhoud

Algemeen	3
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Functiebeschrijving	10
Vermogensstanden omrekenen	11
Servies dat geschikt is voor de magnetron	
– Materiaal	12
– Test.	14
– Afdekken	15
Voor gebruik	
– Dagtijd instellen, Kookwekker, Akoestisch signaal, Kinderbeveiliging	16
– Deur openen, sluiten	17
Verwarmingssoorten	18
Bediening	
– Magnetron - solo	19
– Instellingen corrigeren, Bereiding afbreken.	20
– Draaiplateau uitschakelen, Foutmelding	20
– Automatische programma's (Magnetron)	21
– Grillen (solo en met Magnetron)	25
– Hetelucht (solo en met Magnetron, Autom. programma "Deeg laten rijzen")	27
– Bereidingsprocessen programmeren	29
– Snelkiessysteem	30
– Startvoorkeuze	31
Tips voor het gebruik van de magnetron	
– Verwarmen	32
– Koken	33
– Ontdooien	34
– Ontdooien en verwarmen / koken	35
– Inmaken	36
– Voorbeelden uit de praktijk	37
Reiniging en onderhoud	
– Magnetron	38
– Accessoires	39
Nuttige tips	40
Technische Dienst	42
Plaatsen en aansluiten	43
Technische gegevens	44

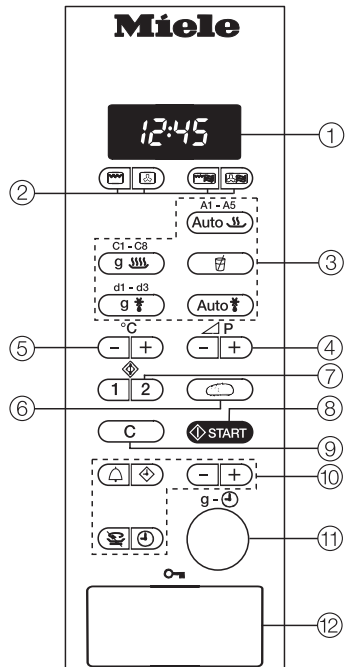
- ① Display
- ② Keuzetoetsen verwarmingssoorten:
(solo en met Magnetron)
 - Grillen  
 - Hetelucht  
 (afhankelijk van het type magnetron)
- ③ Keuzetoetsen automatische programma's (Magnetron)
- ④ Keuzetoets vermogen  P +/-
- ⑤ Keuzetoets temperatuur °C +/-
- ⑥ Keuzetoets "Deeg laten rijzen" 
- ⑦ Programmatoetsen  1 / 2
- ⑧ Start-toets  START
- ⑨ Toets voor het wissen van instellingen C
- ⑩ Functietoetsen:
Kookwekker , Startvoorkeuze ,
meer/minder +/-
Draaiplateau , Dagtijd 
- ⑪ Draaiknop (gewicht en tijd instellen)
- ⑫ Deuropener 



**M 326 EG,
M 336 EG**



M 316 E



**M 326 EC,
M 336 EC**

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 de rubriek "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Dit apparaat voldoet aan de voorgescreven veiligheidsbepalingen.

Als het apparaat echter niet wordt gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is 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.

teling, aan de deur of aan de binnenwanden zitten. Als de magnetron is ingeschakeld kunnen er in zo'n geval microgolven vrijkomen, die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

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

■ Maak de ommanteling van het apparaat nooit open. Als onder stroom staande delen worden aangeraakt en/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.

■ Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dan moet een speciale aansluitkabel door een vakman worden aangelegd.

■ 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.

■ De elektrische veiligheid van dit apparaat is uitsluitend gegarandeerd als deze op een volgens de geldende veiligheidsbepalingen geïnstalleerd aardingsstelsel is aangesloten. 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).

Efficiënt gebruik

■ Deze magnetron is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het ontdooien, verwarmen, koken, grillen (behalve M 316 E) en innemen 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 een foutieve bediening.

Technische veiligheid

■ Gebruik de magnetron niet als

- de deur is verboden;
- de deurscharnieren los zitten;
- er gaatjes of scheuren in de omman-

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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 de contactdoos is getrokken.

Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

■ Het apparaat mag niet met een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Het veilig gebruik van het apparaat kan niet worden gegarandeerd als het met een verlengsnoer is aangesloten.

Gebruik

■ 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 gelegd, 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 en lang genoeg wordt aangehouden. Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, kies dan liever een iets langere tijd.

■ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en bovendien hoog genoeg is. Roer de gerechten daartoe regelmatig door. Let ook op de aangegeven doorwarmtijden bij het ontdooien, verwarmen en koken.

■ Houd er bij ontdooien, verwarmen of koken in de magnetron rekening mee dat de tijden vaak veel korter zijn dan wanneer u een traditionele verwarmingssoort gebruikt. Als gerechten te lang in de magnetron staan terwijl deze is ingeschakeld, drogen ze uit en kunnen zelfs in brand vliegen.

Gevaar voor brand bestaat ook als u bijv. brood of kruiden te lang droogt. Blijf erbij staan als u dit doet.

■ 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 een druk waardoor het potje of flesje uit elkaar kan springen. Dit is levensgevaarlijk!

■ 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!

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

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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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 verwarmen van vloeistoffen het kookpunt van de vloeistof weliswaar is bereikt, maar dat er nog geen 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 te hevig gaat koken, kan de deur van de magnetron vanzelf openspringen, waardoor u letsel kunt oplopen. Bovendien kan het apparaat beschadigen. U voorkomt dit door gebruik te maken van het kookstaafje.

■ Laat de deur van het apparaat dicht als de levensmiddelen die er in worden bereid, rook ontwikkelen. Breek de bereiding af door de toets "C" in te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.

■ Verwarm nooit pure alcohol.
Pure alcohol kan in brand raken.

■ 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 nog niet helemaal verwijderd is. Als u deze voorwerpen wel gebruikt kan het serviesgoed beschadigen of kan er brand ontstaan. De meegeleverde accessoires (niet bij M 316 E) zijn speciaal afgestemd op microgolven en kunnen dus in de magnetron worden gebruikt.

■ 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 oven 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 letsel oplopen.

■ Maak bij levensmiddelen met een harde schil, zoals tomaten, worstjes, aardappels en aubergines, eerst inkepingen in de schil. Hierdoor kan de damp ontsnappen en ontploffen de levensmiddelen niet.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Verwarm in de magnetron geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip.

Deze verpakkingen bestaan o.a. uit een laagje aluminiumfolie, die de microgolven terugkaatst. Hierdoor raakt de folie oververhit en kan in brand vliegen.

■ Schakel de magnetron pas in als het eten in de magnetron staat. Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.

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

■ Gebruik voor het koken in de magnetron geen serviesgoed met holle handgrepen. Hier kan vocht in gaan zitten, waardoor er druk ontstaat en het servies uit elkaar kan springen. U loopt daarbij het risico zich te verwonden. Als de handgrepen goed ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

■ Bij alle verwarmingssoorten - behalve bij Magnetron solo - worden de binnenwanden, het verwarmingselement, de deur en de ommanteling van het apparaat heet!

Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken als het aanstaat. Er bestaat gevaar voor verbrandingen!

Trek ovenwanten aan als u gerechten in de magnetron zet of eruit haalt en wanneer u de binnenwanden aanraakt als de magnetron aan staat of net aan heeft gestaan.

■ Gebruik de glazen opvangschaal (indien meegeleverd) alleen in combinatie met het rooster, zodat het gerecht ook van onderen verwarmd

wordt. Het rooster en de opvangschaal worden heet als u ze in de magnetron gebruikt. Er bestaat gevaar voor verbrandingen.

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

■ Gebruik voor het meten van de temperatuur van het eten nooit een kwik- of vloeistofthermometer. Gebruik alleen thermometers die speciaal voor gebruik in de magnetron geschikt zijn.

■ 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.

Let op het volgende als u bruiningsservies gebruikt:

■ Draag altijd ovenwanten als u het bruiningsservies aanraakt. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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

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

Het afdanken van het apparaat

 Haal de stekker uit de contactdoos en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar.

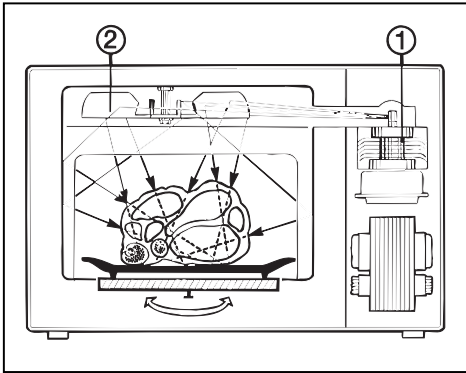
Hiermee voorkomt u dat de magnetron verkeerd wordt gebruikt.

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

Functiebeschrijving

Met microgolven worden gerechten in korte tijd ontdooid, verwarmd en gekookt.

Hoe werkt de magnetron?



In de magnetron zit een magnetronbuis ①. Deze zet de stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze worden door een metaalventilator - de draai reflector ② -, gelijkmatig over de binnenruimte verdeeld. Bovendien worden de microgolven door de zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen. Door het inschakelen van het draaiplateau wordt de verdeling van de microgolven geoptimaliseerd.

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 ter 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 de gerechten nauwelijks veranderen.

Vermogensstanden omrekenen

De verschillende vermogensstanden van deze magnetron zijn van 1 tot 9 genummerd. Het komt echter vaak voor dat op verpakkingen van levensmiddelen of in recepten het magnetronvermogen in Watt wordt aangegeven. De volgende tabel maakt het u makkelijker om het juiste vermogen in te stellen.

stand	magnetron met max.:		
	750 Watt [Watt]	850 Watt [Watt]	900 / 1000 Watt [Watt]
1	80	80	100
2	150	150	200
3	200	250	300
4	300	350	400
5	400	450	500
6	450	500	600
7	550	600	700
8	600	700	800
9	750	850	900/1000

Als er een vermogen in Watt wordt aangegeven dat niet met één van de standen van uw magnetron overeenkomt, stel dan de stand in die het dichtst in de buurt van het benodigde vermogen komt.

Wanneer de magnetron een maximaal vermogen van 1000 Watt heeft, raden wij aan om dit maximale vermogen te gebruiken voor het verwarmen of voor het aankoken van heldere vloeistoffen. Voor het bereiden en aankoken van ovenschotels, groente, desserts etc. kunt u het beste stand 8 instellen, waarna u het gerecht gaar laat worden op stand 4 of 5.

De aangegeven bereidingstijden blijven in het algemeen ongewijzigd.

Voorbeeld:

In een recept staat vermeld:

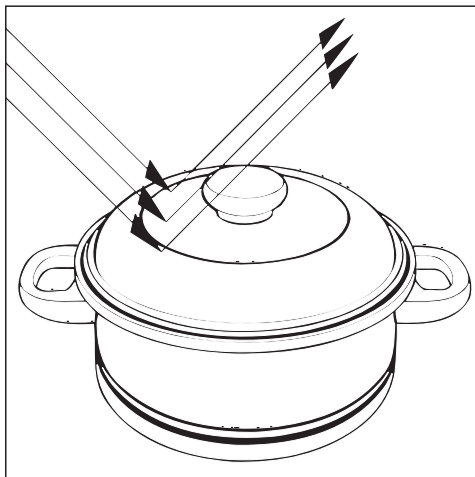
"Op 850 Watt ca. 5 minuten aankoken, vervolgens op 450 Watt 20 minuten doorkoken".

Voor een magnetron met een maximum vermogen van 850 Watt betekent dit:

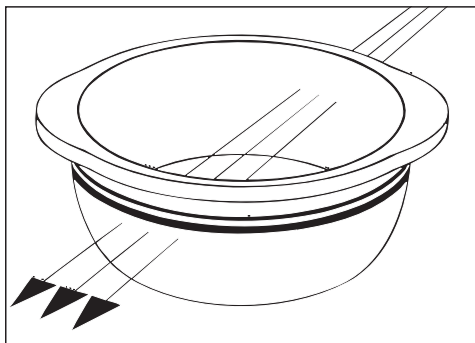
"Op stand 9 ca. 5 minuten aankoken, vervolgens op stand 5 ca. 20 minuten doorkoken".

Servies dat geschikt is voor de magnetron

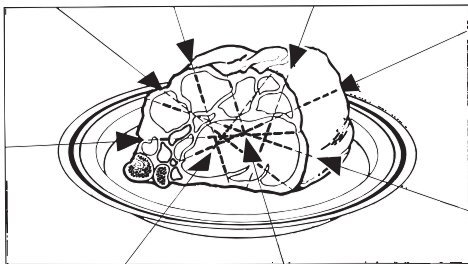
De microgolven



- worden door metaal teruggekaatst,



- dringen door glas en porselein heen,



- worden door het gerecht opgenomen.

Vorm en materiaal

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

Metaal

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

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

Uitzonderingen:

- Kant-en-klaar maaltijden 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.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

- 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.

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.

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

Daardoor voorkomt u dat de druk in het builtje 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 kunststof paperclips waar metaal in zit.

Er bestaat anders brandgevaar.

Hout

Houten serviesgoed is niet geschikt.

Het water in het hout verdampt tijdens de bereiding, waardoor het uitdroogt en gaat barsten.

Wegwerpverpakkingen

Kunststof wegwerpverpakkingen e.d. moeten voldoen aan de voorwaarden die op de vorige pagina in de rubriek "Kunststof" werden genoemd.

Blijf in de buurt van het apparaat als u levensmiddelen in een wegwerpverpakking van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal bereidt.

Voor het milieu is het natuurlijk beter om helemaal geen wegwerpverpakkingen te gebruiken.

Test

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

- Plaats het servies leeg in het midden van de binnenruimte.
- Sluit de deur.
- Stel met de toetsen  P +/- stand 8 (stand 9 bij M 316 E) in.
- Stel met de draaiknop 30 sec. in.
- Schakel het draaiplateau  in (de toets  staat naar buiten).
- Druk de toets "START" in.

Als u tijdens de test gekraak hoort en vonken ziet, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit!

Serviesgoed dat zo reageert, is niet geschikt voor de magnetron.

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

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

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Afdekken

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

Gebruik **geen** deksel

- als u gepaneerde gerechten verwarmt;
- als het gerecht een korstje moet krijgen (bijv. toast).



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

U kunt ook speciaal magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewoon huishoudfolie: dit kan vervormen.

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

Voor gebruik

Dagtijd instellen

- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.
Alles in het display brandt nu.
- Druk de toets "C" in.
In het display verschijnt "0".
- Druk de toets $\oplus$ in en stel met de draaiknop de uren in.
- Druk de toets $\ominus$ nogmaals in en stel met de draaiknop de minuten in.
- Druk als bevestiging van de tijdsinstellingen nogmaals de toets $\oplus$ in.
Elke 2 seconden knipperen er 2 punten tussen de uren en de minuten.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Dagtijd corrigeren

- Druk de toets $\oplus$ in en stel de dagtijd in zoals hierboven wordt beschreven.

Dagtijd opvragen

- Druk de toets $\oplus$ in als u tijdens een bereidingsproces de dagtijd wilt opvragen.
De dagtijd wordt 5 seconden lang weergegeven.

Kookwekker

- Druk de toets $\triangle$ in.
In het display brandt :0 en het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste kookwekkertijd in (5 sec. tot 95 min.).
In het display knippert het symbool $\diamond$.
- Druk de toets $\diamond$ START in.
In het display verschijnt de ingestelde tijd, die in stappen van een seconde afloopt.
- Na afloop van de kookwekkertijd klinkt een akoestisch signaal.

Akoestisch signaal

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

- Druk de toets "C" in om het signaal voortijdig uit te schakelen.

Kinderbeveiliging

- Druk de +/- toetsen tegelijkertijd in.
Het apparaat kan nu niet worden gebruikt; alle programmafuncties zijn vergrendeld.
- Druk de +/- toetsen nogmaals tegelijkertijd in om de vergrendeling weer op te heffen.
Alle toetsen kunnen weer worden bediend.

Wanneer de spanning van het apparaat wordt gehaald, wordt de kinderbeveiliging uitgeschakeld.

Deur openen

- Druk de toets  in om de deur te openen.

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

Deur sluiten

- Druk de deur dicht.

Om de bereiding voort te zetten, moet de toets  START worden ingedrukt.

Als de deur niet goed is gesloten, dan kan het apparaat niet aan worden gezet.

Verwarmingssoorten

M 326 EC, M 336 EC

Deze magnetrons zijn uitgerust met 5 verwarmingssoorten.

M 326 EG, M 336 EG

Deze magnetrons zijn uitgerust met 3 verwarmingssoorten: Magnetron - solo, Grillen en het combinatieprogramma Grillen met Magnetron

M 316 E

Bij deze magnetron kunt u de verwarmingssoort Magnetron - solo gebruiken. Hetelucht en Grillen (solo en in combinatie met Magnetron) zijn niet beschikbaar.

- **1. Magnetron solo**  **P**
voor ontdooien, verwarmen en koken.
- **2. Grillen** 
voor het grillen van platte gerechten.
- **3. Hetelucht** 
voor bakken.
- **4. Magnetron + Grillen** 
ideaal voor het bereiden van gegratineerde ovenschotels. De magnetron zorgt ervoor dat het gerecht gaar wordt; het grillelement zorgt voor het bruine korstje.
- **5. Magnetron + Hetelucht** 
voor het versneld bereiden van bijv. ovenschotels.
De magnetron zorgt ervoor dat het gerecht gaar wordt; de hete lucht zorgt ervoor dat de bovenkant mooi goudgeel wordt.

Automatische programma's

Er zijn 5 automatische programma's die met de verwarmingssoort Magnetron werken, te weten:

- verwarmen van gerechten
- verwarmen van dranken
- ontdooien met instellen van tijd
- ontdooien met instellen van gewicht
- koken met instellen van gewicht.

De M 326 EC en de M 336 EC zijn bovendien voorzien van een automatisch programma met de verwarmingssoort Hetelucht: "Deeg laten rijzen".

Bereidingsprocessen programmeren

Het is mogelijk om twee of drie functies na elkaar te laten uitvoeren.

Snelkiessysteem

Met de toetsen  1/2 kunt u zelf programma's opslaan die u vaak gebruikt. Beide toetsen kunnen opnieuw worden geprogrammeerd, zo vaak als u wilt.

Startvoorkeuze

De begintijd van een bereidingsproces kan tot 24 uur van tevoren worden geprogrammeerd.

Magnetron solo

Het vermogen kan op 9 verschillende standen worden ingesteld. Hoe hoger het vermogen, des te meer microgolven tot in het gerecht doordringen. Voor gerechten die tijdens de bereiding niet doorgeroerd of omgescheept kunnen worden of die een uiteenlopende samenstelling hebben, is het aan te raden om een laag vermogen te kiezen, zodat de warmte zich over het gehele gerecht kan verdelen. De bereidingstijd moet in dat geval iets langer zijn om de gewenste temperatuur te bereiken.

Tijden voor het ontdooien, verwarmen en koken

De benodigde tijd hangt af van

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

Bereken de tijd als volgt:
Dubbele hoeveelheid - bijna de dubbele tijd.
Kleinere hoeveelheid - de tijd wordt dienovereenkomstig verkort.

Plaats het serviesgoed bij voorkeur in het midden van de binnenruimte.

- Druk de toetsen  P +/- in en kies de gewenste vermogensstand (P1 tot P9).
In het display branden het symbool  (Magnetron) en de ingestelde vermogensstand. Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de bereidingstijd in (5 sec. tot 95 min.).
In het display branden het symbool  (Magnetron) en de ingestelde bereidingstijd. Het symbool  knippert.
- Druk de toets  START in.
In het display brandt de bereidingstijd, die in stappen van een seconde afloopt.
Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.
- Druk de toets "C" in om het akoestische signaal voortijdig uit te schakelen.

Om goede resultaten te behalen, moet het apparaat bij begin van de bereiding koud zijn. Wanneer de temperatuur te hoog is, verschijnt de foutmelding "E" in het display. Laat het apparaat in dat geval 15 tot 20 minuten met geopende deur afkoelen. Druk daarna de toets "C" in en voer de instellingen opnieuw in.

Bediening

Magnetronvermogen opvragen

- Druk de toetsen  P+ of - in als u tijdens een bereidingsproces het magnetronvermogen wilt opvragen. Het vermogen wordt 5 seconden lang weergegeven.

Instellingen corrigeren

voor de start van een bereiding

- Corrigeer de instellingen voordat u het bereidingsproces start.

na de start van een bereiding

- Druk de toets "C" in.
Nu kunt u de instellingen opnieuw invoeren.
- Druk de toets  START in om de bereiding opnieuw te starten.

Bereidingsproces afbreken

- Druk de toets "C" in om de bereiding af te breken. Dit bijvoorbeeld als het gerecht al gaar is voordat de ingestelde tijd is afgelopen.
In het display verschijnt de dagtijd.

Draaiplateau uitschakelen

Het draaiplateau is standaard ingeschakeld en moet in principe alleen worden uitgeschakeld als de kans groot is dat deze blokkeert, bijv. doordat het serviesgoed vrij groot is en over de rand van het draaiplateau uitsteekt.

- Druk de toets  in vóórdat u de magnetron inschakelt om het draaiplateau uit te schakelen.

Als u tijdens een bereiding het draaiplateau wilt uitschakelen, kunt u dit echter ook ná het starten van het bereidingsproces doen door de toets  in te drukken

Foutmelding

- Als de temperatuur in het apparaat te hoog is en de foutmelding "E" in het display verschijnt, moet u het apparaat 15 tot 20 minuten met geopende deur laten afkoelen.
- Druk vervolgens de toets "C" in en voer de instellingen opnieuw in.

Automatische programma's (Magnetron)

Er zijn 5 automatische programma's die met de verwarmingssoort Magnetron werken, te weten:

- verwarmen van gerechten
- verwarmen van dranken
- ontdooien met instellen van tijd
- ontdooien met instellen van gewicht
- koken met instellen van gewicht.

Automatisch verwarmen van gerechten (Auto)

Hiervoor zijn de volgende 5 programma's beschikbaar.

programma	gerecht
A 1	kleine schotel
A 2	grote schotel
A 3	hele aardappels aardappels in de schil
A 4	deegwaren
A 5	kasserol

- Druk de toets Auto  in.
In het display branden A1, AUTO en het symbool  (Magnetron). Het symbool  en +/- knipperen.
- Kies het gewenste programma door meermaals de toets Auto  in te drukken.

Voor de verschillende gerechten zijn er bepaalde tijden geprogrammeerd. Als u korter of langer wilt verwarmen, kunt u deze tijden aanpassen.

Voor elk gerecht kunnen 5 tijden worden ingesteld.

- Druk de +/- toetsen in als u de tijd wilt verlengen of verkorten.
Wanneer u bijv. tweemaal de +toets heeft ingedrukt, verschijnt in het display "2" en "+". U heeft dan de langste tijd ingesteld.
- Druk de toets  START in.
In het display loopt de tijd in stappen van een seconde af. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.
- Houd bij de programma's A1, A2 en A4 een doorwarmtijd van 1 minuut aan, en bij A5 3 minuten.
Doorwarmtijden zijn rusttijden op kamertemperatuur, waarin de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Controleer of het gerecht voldoende is verwarmd en stel indien nodig met de hand nog een tijd in.

Bediening

Automatisch verwarmen van dranken (☞)

Met dit programma kunt u dranken in bekers of kopjes verwarmen. Er kunnen 1 tot 3 bekers / kopjes tegelijkertijd worden verwarmd. De geprogrammeerde inhoud per kopje is 150 tot 225 ml.

Wanneer u meer of minder wilt verwarmen, kunt u de tijden aanpassen. Er kunnen steeds 5 tijden worden ingesteld.

Wanneer u een vloeistof verwarmt, moet het meegeleverde kookstaafje in de beker of het kopje worden geplaatst (alternatief: kunststof of glazen lepeltje, wanneer er meerdere bekers / kopjes tegelijkertijd worden verwarmd. De vloeistof raakt dan gelijkmatig aan de kook.

- Druk de toets ☞ in.
In het display branden CUP 1, AUTO en het symbool  (Magnetron). Het symbool  en +/- knipperen.
- Kies het gewenste programma door de toets ☞ meermaals in te drukken (CUP 1, CUP 2 oder CUP 3).
- Druk de +/- toetsen in als u de tijd wilt verlengen of verkorten.
Wanneer u bijv. tweemaal de +toets heeft ingedrukt, verschijnt in het display "2" en "+". U heeft dan de langste tijd ingesteld.

- Druk de toets  START in.
In het display loopt de tijd in stappen van een seconde af. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

Automatisch ontdooien met instellen van tijd (Auto ☼)

Gebruik dit programma alleen voor hoeveelheden tot 450 g.

- Druk de toets Auto ☼ in.
In het display branden :0, het ontdooisymbool en AUTO. Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste tijd in.
- Druk de toets  START in.
In het display loopt de tijd in stappen van een seconde af. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

Automatisch ontdooien met instellen van gewicht (g)

Hiervoor zijn de volgende 3 programma's beschikbaar.

programma	levensmiddelengroep
d 1	gevogelte
d 2	vlees
d 3	vis

- Druk de toets g  in.
In het display branden d1, het ontdooisymbool en AUTO. Het gewichts-symbool g knippert.
- Kies het gewenste programma door de toets g  meermaals in te drukken.
- Stel met de draaiknop het juiste gewicht in (25 g – 4000 g).
In het display branden het ingestelde gewicht, het ontdooisymbool en AUTO. Het symbool  en +/- knipperen.
- Druk de +/- toetsen in als u de tijd wilt verlengen of verkorten.
Wanneer u bijv. tweemaal de +toets heeft ingedrukt, verschijnt in het display "2" en "+". U heeft dan de langste tijd ingesteld.
- Druk de toets  START in.
Het apparaat rekent zelf de benodigde tijd uit, die in het display verschijnt en in stappen van een seconde afloopt.

Om een goed resultaat te krijgen moet u de gerechten tijdens het ontdooien omdraaien en/of anders neerleggen.

Op éénderde en op tweederde van de tijd klinkt een akoestisch signaal.

- Wanneer het signaal klinkt, moet het gerecht omgedraaid of anders neergelegd worden. Sluit vervolgens de deur en druk de toets  START in.

Na afloop van het ontdooien klinkt een akoestisch signaal.

De dagtijd verschijnt weer in het display.

Laat de levensmiddelen na het ontdooien nog even staan (doorwarmtijd), zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Controleer voor verdere bereiding of de levensmiddelen helemaal zijn ontdood.

Bediening

Automatisch ontdoeien met instellen van gewicht (g)

Hiervoor zijn de volgende 8 programma's beschikbaar.

programma	levensmiddelengroep
C 1	kip
C 2	hele aardappels / aardappels in de schil
C 3	rundvlees, doorbakken
C 4	rundvlees, medium
C 5	rundvlees of lam, rood
C 6	lam, medium
C 7	lam, doorbakken
C 8	varkensvlees

- Druk de toets g  in.
In het display branden het symbool  (Magnetron) en AUTO. Het gewichtssymbool g knippert.
- Kies het gewenste programma door de toets g  meermaals in te drukken.
- Stel met de draaiknop het juiste gewicht in (25 g – 4000 g).
In het display branden het ingestelde gewicht, het symbool  en AUTO. Het symbool  en +/- knipperen.
- Druk de +/- toetsen in als u de tijd wilt verlengen of verkorten.
Wanneer u bijv. tweemaal de +toets heeft ingedrukt, verschijnt in het display "2" en "+". U heeft dan de langste tijd ingesteld.

- Druk de toets  START in.
Het apparaat rekent zelf de benodigde tijd uit, die in het display verschijnt en in stappen van een seconde afloopt.

Om een goed resultaat te krijgen moet u de gerechten tijdens de bereiding om draaien en/of anders neerleggen.

- Wanneer het signaal klinkt, moet het gerecht omgedraaid of anders neergelegd worden. Sluit vervolgens de deur en druk de toets  START in.

Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.

De dagtijd verschijnt weer in het display.

Laat de levensmiddelen na de bereiding nog even staan (doorwarmtijd), zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Grilleren

(behalve M 316 E)

- Leg het gerecht op het rooster of op het draaiplateau.
- Druk de toets  in.
In het display branden :0 en het grill-symbool. Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste tijd in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidings-tijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

Draai vlees en vis halverwege om zodat beide kanten gelijkmatig gebruikt worden. Platte stukken hoeven slechts één keer te worden omgedraaid; grotere, ronde stukken meerdere keren. Wanneer de benodigde tijd korter is dan 15 minuten, moet het grill-element ongeveer 5 minuten worden voorverwarmd.

U kunt met de glazen opvangschaal (indien meegeleverd) ook grillen. Gebruik de opvangschaal alleen in combinatie met het rooster, zodat het gerecht ook van onderen verwarmd wordt.

Combinatie Magnetron met Grillen

(behalve M 316 E)

- Leg het gerecht op het rooster of op het draaiplateau.
- Druk de toets  in.
In het display branden de symbolen voor Magnetron en Grillen. "P" knippert.
- Stel met de toetsen  P +/- de gewenste vermogensstand (P1 tot P9) in.
Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidings-tijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

Bij gebruik in de magnetron worden het rooster en de glazen opvangschaal heet. Pas op voor verbrandingen!

Bediening

Hetelucht

(alleen M 326 EC en M 336 EC)

zonder voorverwarmen

- Doe het gerecht in de glazen opvangschaal en plaats deze op het lage rooster.
- Druk de toets  in.
In het display branden :0 en het symbool voor Hetelucht. Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste tijd in.
In het display knippert "°C".
- Stel met de toetsen °C +/- de gewenste temperatuur (100 °C – 250 °C) in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidings-tijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

met voorverwarmen

- Druk de toets  in.
In het display branden :0 en het symbool voor Hetelucht. Het tijdsymbool knippert.
- Druk de toets  nogmaals in.
In het display knippert "°C". Het tijdsymbool verdwijnt.
- Stel met de toetsen °C +/- de gewenste temperatuur (100 °C – 250 °C) in.

- Druk de toets  START in om het voorverwarmen te starten.
In het display branden "°C" en het symbool voor Hetelucht. De ingestelde temperatuur knippert.
Als de oven op temperatuur is, klinkt een akoestisch signaal.
- Open de deur van het apparaat en doe het gerecht in de glazen opvangschaal. Plaats de schaal op het lage rooster.
- Sluit de deur.
In het display branden :0 en het symbool voor Hetelucht. Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste tijd in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidings-tijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

Bij gebruik in de magnetron worden het rooster en de glazen opvangschaal heet. Pas op voor verbrandingen!

Combinatie Magnetron met Hetelucht

(alleen M 326 EC en M 336 EC)

zonder voorverwarmen

- Doe het gerecht in de glazen opvangschaal en plaats deze op het lage rooster.
- Druk de toets  in.
In het display branden de symbolen voor Magnetron en Hetelucht. "P" knippert.
- Stel met de toetsen  P +/- de gewenste vermogensstand (P1 tot P9) in.
Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
In het display knippert "°C".
- Stel met de toetsen °C +/- de gewenste temperatuur (100°C tot 250°C) in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidingstijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

met voorverwarmen

- Druk de toets  in.
In het display branden de symbolen voor Magnetron en Hetelucht. "P" knippert.
- Druk de toets  nogmaals in.
In het display knippert "°C". "P" verdwijnt.

- Stel met de toetsen °C +/- de gewenste temperatuur (100°C tot 250°C) in.
- Druk de toets  START in om het voorverwarmen te starten.
In het display branden "°C" en de symbolen voor Magnetron en Hetelucht.
De ingestelde temperatuur knippert.
Als de oven op temperatuur is, klinkt een akoestisch signaal.
- Open de deur van het apparaat en doe het gerecht in de glazen opvangschaal. Plaats de schaal op het lage rooster.
- Sluit de deur.
In het display branden de symbolen voor Magnetron en Hetelucht. "P" knippert.
- Stel met de toetsen  P +/- de gewenste vermogensstand (P1 tot P9) in.
Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidingstijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal.
De dagtijd verschijnt weer in het display.

Automatisch programma

„Deeg laten rijzen“

(alleen M 326 EC en M 336 EC)

- Druk de toets  in.
In het display branden het symbool voor Hetelucht en "F". Het tijdsymbool knippert.
- Stel met de draaiknop de gewenste tijd in.
In het display branden het symbool voor Hetelucht en de ingestelde tijd. Het startsymbool  knippert.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de ingestelde tijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

Om goede resultaten te behalen, moet het apparaat bij begin van de bereiding koud zijn. Wanneer de temperatuur te hoog is, verschijnt de foutmelding "E" in het display. Laat het apparaat in dat geval 15 tot 20 minuten met geopende deur afkoelen. Druk daarna de toets "C" in en voer de instellingen opnieuw in.

Bereidingsprocessen programmeren

Het is mogelijk om twee of drie functies na elkaar te laten uitvoeren.

Hierbij kunnen alle verwarmingssoorten worden geprogrammeerd, zoals Grillen, combinatieprogramma's of automatische programma's.

Een mogelijke combinatie is bijv.:
ontdooien - koken - grillen.

- Stel allereerst de eerste functie in zoals wordt beschreven op de vorige pagina's.
- Stel daarna de tweede en eventueel de derde functie in, ondanks dat het symbool  in het display knippert.
- Druk dan pas de toets  START in. In het display verschijnt de bereidingstijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

Snelkiessysteem

Met de toetsen  1/2 kunt u zelf programma's opslaan die u vaak gebruikt. Deze twee toetsen kunt u zo gebruiken als snelkiessysteem.

Alle verwarmingssoorten die hiervoor zijn beschreven, kunnen worden opgeslagen, bijv. Grillen, combinatieprogramma's of automatische programma's.

Een gecombineerd bereidingsproces, zoals beschreven op de vorige pagina, kan ook worden opgeslagen.

Beide toetsen kunnen opnieuw worden geprogrammeerd, zo vaak als u wilt.

- Voer de instellingen in zoals op de vorige pagina's is beschreven.
- Druk daarna echter niet de toets  START in, maar één van de programmatoetsen  1 of 2 om de instellingen op te slaan.
In het display brandt even het nummer van het opgeslagen programma. Daarna verschijnt de dagtijd weer.

Snelkiessysteem opvragen

- Druk de gewenste programmatoets  1 of 2 in.
In het display verschijnen de opgeslagen instellingen voor het programma stap voor stap.
- Druk de toets  START in.
In het display verschijnt de bereidingstijd, die in stappen van een seconde afloopt. Na afloop van de bereiding klinkt een akoestisch signaal. De dagtijd verschijnt weer in het display.

Na het indrukken van de programmatoets kunt u ook meteen de toets  START indrukken. De instellingen verschijnen dan niet in het display.

Wanneer u een nieuw programma opslaat onder een nummer waar al een programma was opgeslagen, dan worden de oude instellingen gewist.

Als de stroom is uitgevallen, zijn de programma's die u heeft opgeslagen gewist. Het is daarom aan te raden om de instellingen ergens op te schrijven, zodat u deze na het uitvallen van de stroom opnieuw kunt programmeren.

Startvoorkeuze

De begintijd van een bereidingsproces kan tot 24 uur van te voren worden geprogrammeerd.

Alle verwarmingssoorten die hiervoor zijn beschreven, kunnen worden voor-geprogrammeerd, bijv. Grillen, combi-natieprogramma's of automatische pro-gramma's.

Een gecombineerd bereidingsproces van twee functies kan ook worden voor-geprogrammeerd.

- Druk de toets  in en stel met de draaiknop de uren van de gewenste starttijd in.
- Druk vervolgens de toets  nog-maals in en stel met de draaiknop de minuten van de gewenste starttijd in. In het display brandt de ingestelde starttijd. Het symbool voor de start-voorkeuze knippert.
- Druk de toets  weer in. In het display verschijnt de dagtijd. Het symbool voor de startvoorkeuze brandt.

Voer de instellingen vervolgens in zoals op de vorige pagina's is beschreven. Voorbeeld: Magnetron solo.

- Druk de toetsen  P +/- in en kies de gewenste vermogensstand (P1 tot P9). In het display branden het symbool  (Magnetron) en de ingestelde vermogensstand. Het tijdsymbool knippert.

- Stel met de draaiknop de duur van het bereidingsproces in. In het display branden het symbool  (Magnetron) en de ingestelde bereidingsduur. Het symbool  knippert.
- Druk de toets  START in. In het display verschijnen de dagtijd, het symbool  (Magnetron) en het symbool voor de startvoorkeuze.

Het apparaat wordt dan automatisch in-geschakeld op het voorgeprogram-meerde tijdstip en uitgeschakeld na de ingestelde bereidingsduur.

Wanneer u de startvoorkeuze voor de verwarmingssoort Magnetron ge-bruikt, dan moeten de levensmidde-len van te voren al in de binnenruim-te worden geplaatst.

Als u voor de starttijd de deur van het apparaat nog eens opent

- moet u na het sluiten van de deur de toets  START opnieuw indrukken, zodat het apparaat ook op het voorge-programmeerde tijdstip start.

Als u de starttijd wilt veranderen

- moet u de toets "C" indrukken en alle instellingen opnieuw invoeren.

Als u de starttijd wilt wissen

- moet u de toets "C" indrukken.

Tips voor het gebruik van de magnetron

Verwarmen

Stel voor het verwarmen van levensmiddelen de volgende vermogensstanden in (tussen haakjes standen voor M 316 E):

dranken	8 (9)
gerechten	6 (8)
baby- en kindervoeding	4 (6)

Baby- en kindervoeding mag niet te heet worden. Verwarm het daarom niet langer dan 1/2 tot 1 minuut op stand 4 (stand 6 bij M 316 E).

Verwarm de gerechten afgedekt, tenzij het gepaneerde gerechten betreft.

Maak gesloten potjes altijd open. Haal altijd het deksel van potjes kindervoeding af.

Verwarm zuigflessen uitsluitend zonder dop en zonder speen.

Zet voor het verwarmen van vloeistoffen altijd het meegeleverde kookstaafje in de beker / het glas.

Verwarm nooit hardgekookte eieren in de magnetron, ook niet zonder schaal. Ze kunnen exploderen!

Gerechten die uit de koelkast komen, hebben meer tijd nodig om warm te worden dan gerechten die op kamertemperatuur zijn. De benodigde tijd voor het verwarmen is ook afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel en de hoeveelheid.

Zorg ervoor dat de gerechten altijd voldoende worden verwarmd.

Als u twijfelt of een gerecht wel voldoende is verwarmd, stel dan nog een korte tijd in.

Schep of keer de gerechten tijdens het verwarmen af en toe om. Schep de buitenste randen naar het midden toe; de randen worden namelijk eerder warm.

Na het verwarmen

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

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven verwarmd (m.u.v. aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

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

Roer of schud de gerechten altijd nadat ze in de magnetron zijn verwarmd en controleer de temperatuur. Dit is vooral van belang bij baby- en kindervoeding.

Koken

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

Stel voor het bereiden van verse **groente, vis, vlees en gevogelte** eerst stand 8 (stand 9 bij M 316 E) in en vervolgens stand 5 (stand 6 bij M 316 E) voor het doorkoken.

De bereidingstijd voor groente is afhankelijk van de versheid van de groente. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Als de groente niet zo vers meer is, voeg dan een beetje water toe voordat u deze in de magnetron kookt.

Schep het gerecht tijdens de bereiding minstens één keer om.

Zorg ervoor dat bederfelijke etenswaren zoals vis voldoende gaar worden. Let bij de bereiding van dergelijk voedsel altijd op de aangegeven tijden.

Stel voor het **koken van pap** e.d. eerst stand 8 (stand 9 bij M 316 E) in en vervolgens 2.

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

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

Eieren kunnen exploderen. Speciaal serviesgoed voor het koken van eieren in de magnetron is verkrijgbaar bij de speciaalzaak. Ingemaakte eieren kunnen in de oven worden bereid als er eerst een paar gaten in de dooier worden geprikt.

Tips voor het gebruik van de magnetron

Ontdooien

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

Stel voor het ontdooien van bederfelijke levensmiddelen stand 1 in. Laat het niet helemaal in de magnetron ontdooien, maar voor een deel ook op kamertemperatuur. Het resultaat is dan gelijkmatiger.

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

Stel voor het ontdooien van brood en fruit stand 2 in.

Na het ontdooien

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

Ontdooien en verwarmen / koken

Diepgevroren levensmiddelen kunnen direct na elkaar worden ontdooid en verwarmd / gekookt, bijv. door een combinatie van een automatisch programma voor ontdooien met een automatisch programma voor koken.

Haal het gerecht uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Laat het gerecht afgedekt ontdooien en verwarmen / koken.

Uitzondering: bereid gehakt onafgedekt.

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

Diepvriesmaaltijden in een kartonnen verpakking kunnen in de magnetron worden bereid als ze volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven kunnen worden bereid.

Na het ontdooien en verwarmen / koken

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

Tips voor het gebruik van de magnetron

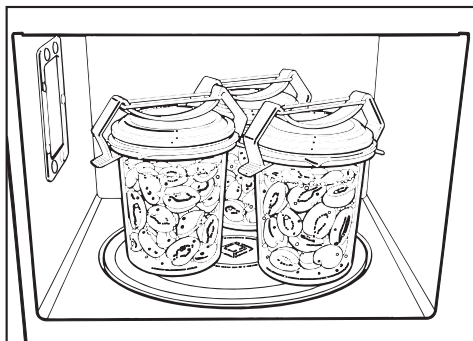
Inmaken

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

Sluit de potten alleen af met een klem die geschikt is voor gebruik in de magnetron of met doorzichtig plakband.

Gebruik nooit metalen klemmen of schroefdeksels!

U kunt maximaal 3 potten van 1/2 liter tegelijk inmaken. Zet de potten op het draaiplateau. Schakel het draaiplateau in, zodat de inhoud van de potten gelijkmatig gaat borrelen.



Breng de inhoud van de potten op stand 8 (stand 9 bij M 316 E) aan de kook. De benodigde tijd is afhankelijk van

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

De benodigde tijd voordat de inhoud van de potten gaat borrelen (gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes) is bij

1 pot ca. 2¹/₂ minuut

2 potten ca. 4-5 minuten

3 potten ca. 7-8 minuten

Bij fruit zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

Draai bij groenten het vermogen hierna terug op stand 5 (stand 6 bij M 316 E) en kook

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

Na het inmaken

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

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

Voorbeelden uit de praktijk

Margarine, boter smelten

100 g op stand 5 (stand 6 bij M 316 E) onafgedekt smelten, ca. 1-1 ¹/₂ minuut.

Chocolade smelten

100 g in stukken breken, op stand 5 (stand 6 bij M 316 E) onafgedekt smelten, ca. 2 minuten.

Gelatine oplossen

1 pakje + 5 eetlepels water (afhankelijk van de aanwijzingen op de verpakking) op stand 5 (stand 6 bij M 316 E) onafgedekt oplossen, ca. ¹/₂-1 minuut, tussendoor omroeren.

Deeg laten rijzen

(van 500 g meel) op stand 1 afgedekt laten rijzen, ca. 8-10 minuten.

Tomaten pellen

Bij het kroontje gekruist inkepingen maken, 3 stuks in water op stand 5 (stand 6 bij M 316 E) verwarmen, ca. 2 minuten. De tomaat kan daarna makkelijk worden gepeld. Pas op: de tomaten kunnen zeer heet worden.

Reiniging en onderhoud

Magnetron

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

Buitenkant, binnenruimte

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

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

Gebruik geen schuurmiddelen, want daardoor ontstaan krassen. Bovendien zijn schuurmiddelen overbodig, omdat de binnenruimte door de microgolven slechts in geringe mate wordt verwarmd.

Reinig de roestvrij stalen delen met een reinigingsmiddel dat speciaal voor roestvrij staal geschikt is.

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

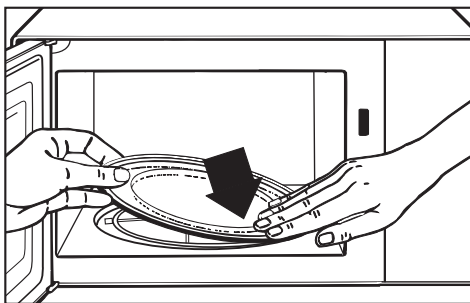
- Houd de ring die zich onder het draaiplateau bevindt en de bodem van de binnenruimte altijd goed schoon. Het draaiplateau draait anders niet soepel.

Binnenkant van de deur

Houd de binnenkant van de deur altijd schoon. Gebruik hiervoor geen schuurmiddelen. Controleer altijd of de deur beschadigd is. Het apparaat mag niet worden gebruikt als de deur beschadigd is. Laat hem repareren door de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Wasemlijst

Houd de wasemlijst altijd vrij van vocht en vuil.



- Het draaiplateau kan voor de reiniging worden verwijderd.

Accessoires

(afhankelijk van het type magnetron)

Kookstaafje, glazen opvangschaal

Het kookstaafje en de glazen opvangschaal kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Rooster

Was het rooster na elk gebruik af.

Hardnekkige vlekken verwijdt u met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Nuttige tips

Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker van het apparaat.

De volgende storingen kunt u echter zelf oplossen:

Wat moet u doen als . . .

. . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de deur is gesloten;
- of er een tijd is ingesteld;
- of de stekker goed in de contactdoos zit;
- of de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen (waarschuw in dat geval een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.; zie de rubriek "Technische Dienst").

. . . het gerecht na afloop van de bereiding niet warm resp. gaar genoeg is?

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

Hoe lager het vermogen, hoe langer de benodigde tijd.

- Controleer of de bereiding is onderbroken en daarna niet opnieuw gestart.

. . . de draaibodem niet soepel draait?

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

Verwijder dit vuil.

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

Controleer

- of het gerecht met aluminiumfolie is afgedekt.

Verwijder de folie.

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

. . . het gerecht te snel afkoelt?

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

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

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

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

De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.

Controleer

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

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

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

... er een "E" in het display verschijnt?

De temperatuur in de oven is te hoog.

- Laat het apparaat 15 tot 20 minuten met geopende deur afkoelen.
- Druk vervolgens de Toets "C" in en voer de instellingen opnieuw in.

... de melding "E2" in het display verschijnt (alleen M 336 EC)?

De omgevingstemperatuur is te laag. Het apparaat is zo ingesteld dat het bij een temperatuur onder 15 °C niet werkt.

Verhoog de temperatuur in de ruimte waar het apparaat is opgesteld of plaats de magnetron in een warmere ruimte.

Als een storing niet kan worden verholpen aan de hand van de bovenstaande aanwijzingen, open dan in geen geval de ommanteling van het apparaat!

De magnetron mag alleen door vakmensen worden gerepareerd.

Technische Dienst

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar

of

– de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Het adres en de telefoonnummers van Miele Nederland B.V. en de diverse afdelingen vindt u op de achterzijde 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 achterkant van het apparaat bevindt.

Miele Service Verzekering Certificaat

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

Deze magnetron wordt standaard geleverd met een aansluitkabel en een stekker met beschermingscontact (randaarde), geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 220-230 Volt. Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met beschermingscontact (randaarde).

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

Plaats het apparaat zo, dat de stekker altijd bereikbaar is.

Als de contactdoos voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, dan dient ter plaatse een dubbelpolige schakelaar geïnstalleerd te worden, waarvan de contactopening bij uitgeschakelde toestand 3 mm moet bedragen. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

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

De zekering dient te geschieden met 16 A (M 316 E: 10 A).

Plaats het apparaat niet te dicht bij de meubels die ernaast zijn geplaatst.

Houd voor een optimale beluchting een afstand van 5 cm aan alle kanten van het apparaat vrij.

Het apparaat moet op een hoogte van minstens 85 cm worden opgesteld (EN 60 335).

Let er bij het plaatsen van de magnetron op dat de wasem aan de onder- en achterkant van het apparaat ongehinderd kan weggkomen.

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

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

Technische gegevens

M 316 E

Spanning 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde. zie typeplaatje

Vermogensstanden 9 (80/150/200/300/
. 400/450/550/600/750 W)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar tot 95 minuten

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 296 x 440 x 316

Netto gewicht. 15 kg

M 326 EG

Spanning 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde. zie typeplaatje

Vermogensstanden 9 (100/200/300/400/
. 500/600/700/800/1000 W)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar tot 95 minuten

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 296 x 496 x 384

Netto gewicht. 17 kg

M 326 EC

Spanning 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde. zie typeplaatje

Vermogensstanden 9 (100/200/300/400/
. 500/600/700/800/1000 W)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar tot 95 minuten

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 296 x 496 x 460

Netto gewicht. 25 kg

M 336 EG

Spanning 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde zie typeplaatje

Vermogensstanden 9 (100/200/300/400/
. 500/600/700/800/900 W)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar tot 95 minuten

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 348 x 555 x 429

Netto gewicht 22 kg

M 336 EC

Spanning 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde zie typeplaatje

Vermogensstanden 9 (100/200/300/400/
. 500/600/700/800/900 W)

Zekering zie typeplaatje

Tijdschakelaar tot 95 minuten

Afmetingen (h x b x d) in mm:

Ommanteling 348 x 555 x 484

Netto gewicht 26 kg

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

Bij storingen:

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

Voor onderdelenleveranties:

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

Voor overige informatie:

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

MIELE NEDERLAND B.V.

Postbus 166
4130 ED Vianen

Kantoor en toonzaal voor keukenmeubelen en inbouwapparaten:

De Limiet 2
(industrieterrein Hagestein-Vianen)

*) meerdere lijnen