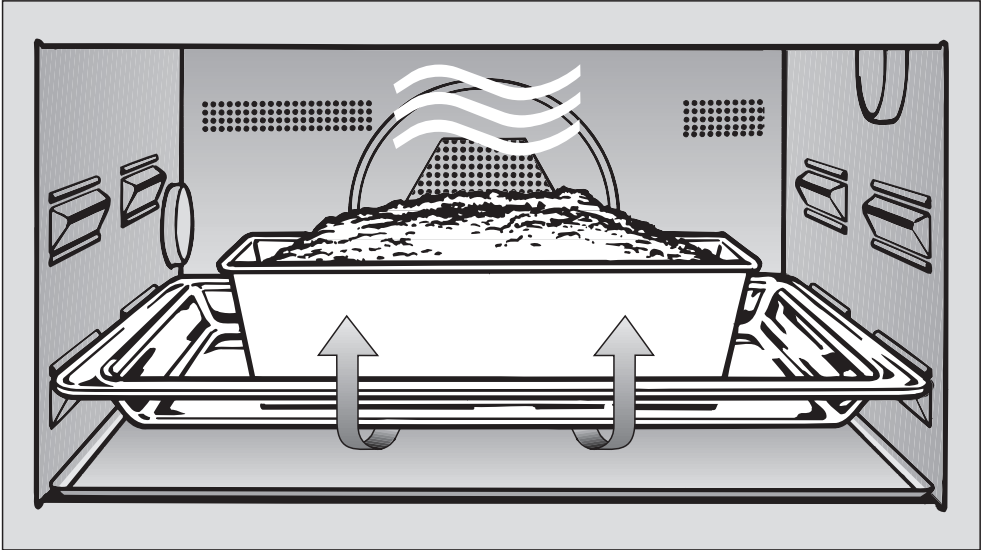


## Gebruiksaanwijzing



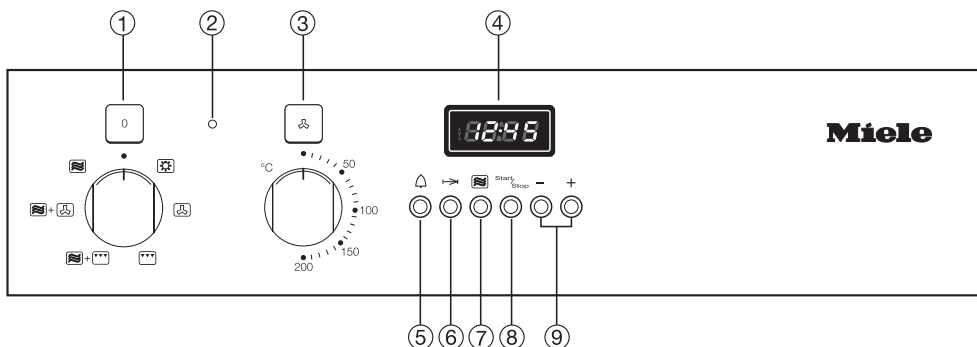
## Combi-magnetron

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

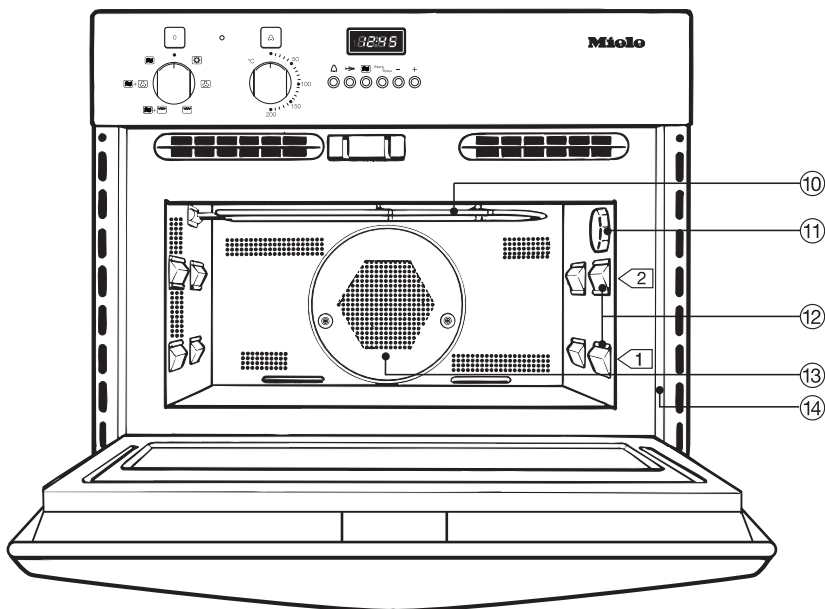


# Algemeen

## Bedieningspaneel



## Apparaat



## Bedieningspaneel

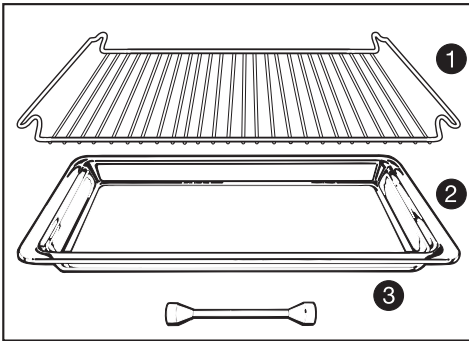
- ① Functieschakelaar voor de binnenverlichting en de verwarmingssoort "Magnetron , de traditionele verwarmingssoorten ("Hetelucht , "Grilleren ) en de combinatieprogramma's ("Magnetron + Hetelucht" en "Magnetron + Grilleren").
- ② Controlelampje ovenverwarming
- ③ Temperatuurschakelaar voor verwarmingssoorten met "Hetelucht"
- ④ Display
- ⑤ Toets  voor de kookwekkerfunctie
- ⑥ Toets  voor het instellen van een bereidingstijd
- ⑦ Toets  voor het instellen van het magnetronvermogen en de dagtijd
- ⑧ Toets "Start/Stop" voor het starten en onderbreken van een bereidingsproces
- ⑨ Toetsen +/- voor het kiezen van een magnetronvermogen en een bereidingstijd (Als u de toets kort indrukt, loopt de tijd langzaam door. Als u de toets ingedrukt houdt, loopt de tijd versneld.)

## Apparaat

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

# Algemeen

## Bijgeleverde accessoires



- ❶ Verstelbaar rooster
- ❷ Glazen schaal
- ❸ Kookstaafje

## Bij te bestellen accessoires

### Glazen achterwand met vetfilter (niet bijgeleverd)

Bij gebruik van de verwarmingssoort "Hetelucht" blijven de ovenruimte en de ruimte achter de achterwand schoner, als u voor de aanzuigopening van de ventilator de glazen achterwand met het vetfilter plaatst. De met de hete lucht meegevoerde vetdruppels worden door het filter opgevangen.

Plaats het vetfilter bij braden op het rooster als u de verwarmingssoort "Hetelucht" of het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht" gebruikt.

Plaats het vetfilter niet als u alleen de verwarmingssoort "Magnetron" gebruikt.

<b>Algemeen</b> .....	2
Bijgeleverde accessoires .....	4
<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	7
<b>Verantwoord gebruik</b> .....	7
Technische veiligheid .....	7
Gebruik .....	8
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	13
<b>Verwarmingssoorten</b> .....	14
Verwarmingssoort Magnetron  .....	14
Traditionele verwarmingssoorten .....	15
Hetelucht  .....	15
Grilleren  .....	15
Combinatieprogramma's .....	15
<b>Dagtijd</b> .....	16
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	17
<b>Servies dat geschikt is voor de magnetron</b> .....	18
Test .....	21
<b>Bediening van de magnetron</b> .....	23
Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen .....	24
<b>Bediening van de traditionele verwarmingssoorten</b> .....	25
Hetelucht  .....	25
Klok instellen .....	25
Grilleren  .....	26
Klok instellen .....	26
<b>Bediening van de combinatieprogramma's</b> .....	28
Magnetron + Hetelucht  +  .....	28
Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen .....	29
Magnetron + Grilleren  +  .....	30
Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen .....	31
<b>Instellingen wijzigen</b> .....	32
<b>Gebruik van de kookwekker</b> .....	33
<b>Ontdooien</b> .....	34
Tabel voor het ontdooien .....	35
<b>Verwarmen</b> .....	36
Tabel voor het verwarmen .....	37

# Inhoud

---

<b>Koken</b> .....	38
Magnetron  .....	38
Hetelucht  .....	39
Combinatieprogramma's .....	39
Tabel voor het koken .....	40
Tabel voor het koken en gratineren / bruineren .....	41
<b>Ontdooien en verwarmen / koken</b> .....	42
Magnetron .....	42
Combinatieprogramma .....	42
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken van diepvriesgerechten . . .	43
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken en gratineren / bruineren van diepvriesgerechten .....	44
<b>Grilleren</b> .....	45
Tabel voor het grilleren .....	46
<b>Bakken</b> .....	47
Hetelucht .....	47
Combinatieprogramma .....	47
Tips voor het bakken .....	48
Tabel voor het bakken .....	49
<b>Inmaken</b> .....	50
Magnetron  .....	50
Hetelucht  .....	51
<b>Geteste gerechten</b> .....	52
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	54
Front, bedieningselementen .....	54
<b>Nuttige tips</b> .....	59
<b>Technische Dienst</b> .....	61
<b>Elektrische aansluiting</b> .....	62
<b>Inbouwen</b> .....	63
Inbouw- en combinatiemogelijkheden .....	63
Afmetingen .....	63
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven .....	63
Inbouw in een hoge kast .....	63
Inbouw in een onderkast .....	63
Inbouw instructies .....	64

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

## Verantwoord gebruik

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

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

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

## Technische veiligheid

■ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door de Technische Dienst of door een erkend vakman worden vervangen.

■ Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" niet als

- de deur verbogen is.
  - de deurscharnieren los zitten.
  - er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur, de deurdichting of de binnenwanden van het apparaat zitten.
- Als de magnetronfunctie wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

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

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

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

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

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

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

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

## Gebruik

### Algemeen

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

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



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

■ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met de verwarmingssoort "Magnetron" rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij gewone ovenfuncties ("Hetelucht", "Grilleren"). Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen zelfs in brand vliegen. Gevaar voor brand bestaat ook als u bijvoorbeeld brood in de magnetron verwarmt of bloemen en kruiden te lang droogt. Blijf er dus bij staan!

■ Kussens met kersenspitten en dergelijke mogen niet in de magnetron worden verhit. Zulke kussens kunnen in brand raken, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald. Brandgevaar!

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

■ Blijf bij het apparaat als u gerechten met vet of olie bereidt. Brandgevaar!

■ Laat de deur van het apparaat dicht als de levensmiddelen in de binnenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden op deze manier gedoofd. Draai de functieschakelaar op "0" of trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.

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

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

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

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

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

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

## Verwarmingsoort "Magnetron"

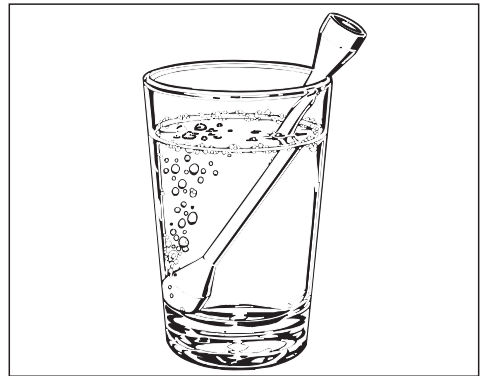
■ Controleer na afloop van een bereiding in de magnetron of het gerecht de juiste temperatuur heeft. Meet de temperatuur niet af aan de temperatuur van het serviesgoed! Bij het verhitten van de gerechten ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed kouder blijft. Het serviesgoed wordt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

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

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

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

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



**Als u het kookstaafje niet gebruikt**, is het mogelijk dat bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt wordt bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u nu het glas of de beker uit de magnetron haalt,

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. U kunt zich daarbij branden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Traditionele verwarmingssoorten: "Hetelucht", "Grilleren"

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

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

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent. Vooral het grillelement boven in de binnenruimte wordt zeer heet bij de verwarmingssoort "Grilleren" en het betreffende combinatieprogramma. U kunt zich eraan branden!

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

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

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

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

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Het verpakkingsmateriaal

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

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

## Het afdanken van het apparaat

Van een afgedankt apparaat kunnen de onderdelen vaak nog waardevol zijn. Zorg er daarom voor dat uw oude apparaat via de dealer of de gemeente gerecycled kan worden.

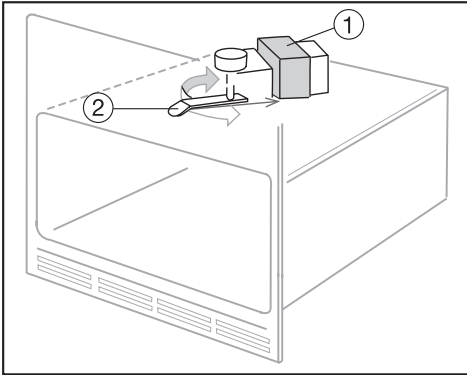
Zorgt u ervoor dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen. Zie ook het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

# Verwarmingssoorten

## Verwarmingssoort Magnetron

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

### Principe



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

Omdat de microgolven bij en in het gerecht moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen of pannen en schalen met een

metaalhoudend decorlaagje. Metaal kaatst de golven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

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



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

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht, waardoor

- een gerecht over het algemeen met weinig of geen toevoeging van vloeistof of vet met de magnetronfunctie kan worden bereid.
- ontdooiden, verwarmen en koken sneller gaan dan met een traditionele ovenfunctie.
- voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen voor het grootste deel behouden blijven.
- de natuurlijke kleur en smaak van de gerechten nauwelijks veranderen.
- de temperatuur aan de oppervlakte van het gerecht zo laag blijft, dat het gerecht niet bruin wordt.

## Traditionele verwarmingssoorten

Tot de traditionele verwarmingssoorten behoren:

- Hetelucht  en
- Grilleren .

Met de traditionele verwarmingssoorten worden gerechten gekookt en tegelijk gebruikteerd.

### Hetelucht

Bij deze ovenfunctie wordt met een hete luchtstroom gewerkt.

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





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

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

### Grilleren

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

## Combinatieprogramma's

- Magnetron + Hetelucht  + 
- Magnetron + Grilleren  + 

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

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

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

Bij gebruik van een combinatieprogramma hoeft u, als u wilt bakken, meestal geen hoger magnetronvermogen in te stellen dan 150 W. Als u wilt koken, braden en grillen is meestal geen hoger vermogen dan 300 W nodig.

# Dagtijd

---

Nadat het apparaat is aangesloten of als de stroom is uitgevallen, knipperen in het display drie nullen **0•00** en links het woordje **AUTO**.



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

## Dagtijd instellen

De tijd wordt van **0•00** tot **23•59** uur weergegeven. 24 uur wordt als **0•00** weergegeven.

- Druk de toetsen **→** en **☰** tegelijk in.

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

- Stel de dagtijd met de toets **-** of **+** in.

Als u niet binnen 4 seconden de dagtijd instelt, wordt automatisch de tijd van het apparaat overgenomen. Als de tijd is overgenomen, brandt de punt constant.

Als de punt niet meer knippert, moet u eerst weer de toetsen **→** en **☰** tegelijk indrukken om de dagtijd te kunnen veranderen.



## Vóór het eerste gebruik

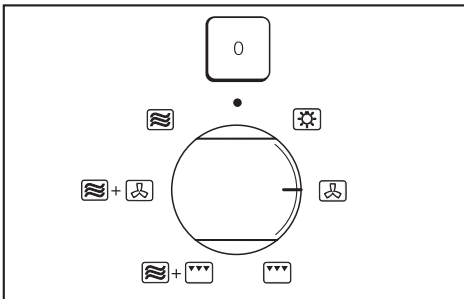
- Reinig de binnenruimte met een warm sopje van water met een mild reinigingsmiddel.
- Wrijf de binnenruimte vervolgens met een schone doek droog.

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

- Was de accessoires af.

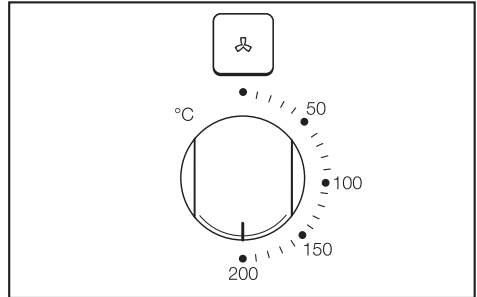
Bij nieuwe apparaten ontstaan vaak onaangename geurtjes als ze voor het eerst worden gebruikt. Als u het apparaat een keer op een hoge temperatuur gebruikt, verdwijnen deze geurtjes snel.

Schakel daarom gedurende minstens één uur de verwarmingssoort "Hete-lucht" in:



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

De koelventilator wordt ingeschakeld en de binnenverlichting gaat aan.



- Zet de temperatuurschakelaar op 200 °C.

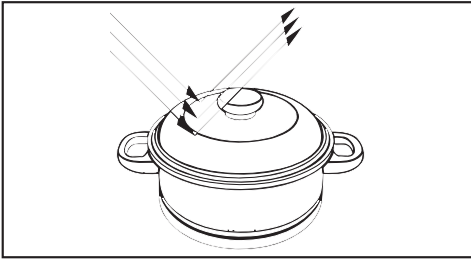
Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug, anders beschadigt u de schakelaar.

De verwarmingssoort "Hetelucht" (☀) wordt gestart. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang het apparaat wordt verwarmd.

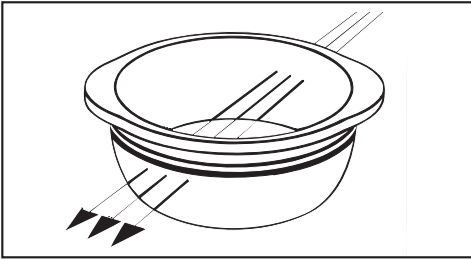
Zorg dat de ruimte waar het apparaat staat voldoende geventileerd wordt.

# Servies dat geschikt is voor de magnetron

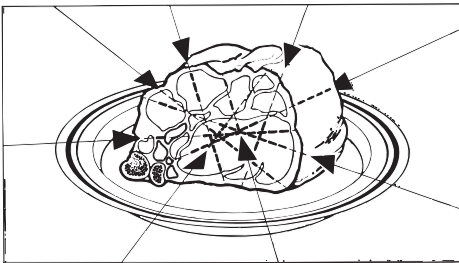
## De microgolven



- worden door metaal teruggekaatst.



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



- worden door het gerecht opgenomen.

## Materiaal en vorm

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

## Metaal

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

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

Uitzonderingen:

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

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

Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan.

# Servies dat geschikt is voor de magnetron

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

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

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

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

Het rooster kan heet worden.

## Glas

Vuurvast glas en keramiek zijn zeer geschikt. Kristalglazen (die vaak lood bevatten) en glazen schalen met een gegolfde rand kunnen uiteenspatten. Ze zijn dan ook niet geschikt.

## Porselein

Porseleinen serviesgoed is geschikt. Het mag echter geen holle handgrepen hebben of decoraties die metaal bevatten (zoals een gouden rand).

## Aardewerk

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

Aardewerk kan heet worden.

## Servies met een glazuurlaagje of verf

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

## Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron - solo" worden gebruikt. Het moet hittebestendig zijn (tot minimaal 180 °C), anders kan de kunststof vervormen of zelfs smelten.

Kunststof serviesgoed voor de magnetron is verkrijgbaar in speciaalzaken.

Kunststof serviesgoed van melamine is ongeschikt omdat het energie opneemt en daardoor heet wordt. Informeer dus altijd eerst van welk materiaal het kunststof serviesgoed is gemaakt. Serviesgoed van piepschuim, bijvoorbeeld polystyreen, kunt u gebruiken als u gerechten alleen maar wilt verwarmen.

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

# Servies dat geschikt is voor de magnetron

---

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

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

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

## Hout

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

## Wegwerpbakjes

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

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

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

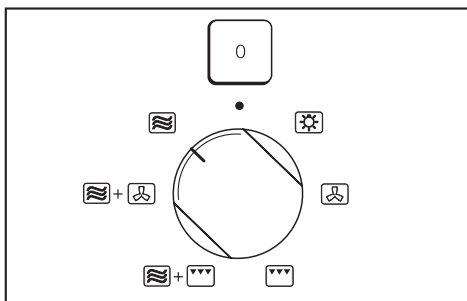
# Servies dat geschikt is voor de magnetron

## Test

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

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

De magnetron start alleen als de deur gesloten is!



- Zet de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Magnetron" (☞).

De koelventilator wordt ingeschakeld.



Het apparaat stelt een vermogen van 900 W voor.

- Stel met de toets – een vermogen in van 600 W.
  - Druk op de toets →.
- In het display verschijnt gedurende ca. 4 seconden 0•00.

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

Boven de punt knippert het symbool ☞.

- Druk op de toets "Start/Stop".

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

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

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

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

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

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

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

# Servies dat geschikt is voor de magnetron

## Afdekken

- voorkomt dat bij lange kooktijden teveel waterdamp ontsnapt, zoals bij aardappelen.
- zorgt dat het gerecht sneller warm wordt.
- voorkomt dat het gerecht uitdroogt.
- voorkomt dat het gerecht aroma verliest.

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



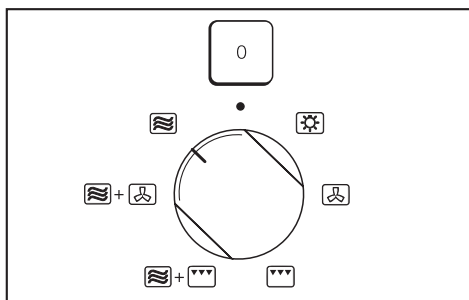
U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie: deze kan vervormen of zelfs smelten.


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

## Gebruik **geen deksel**

- als u gepaneerde gerechten verwarmt.
- als u een combinatieprogramma instelt.

## Magnetron



- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Magnetron" .

De koelventilator wordt ingeschakeld.




Het apparaat stelt een vermogen van 900 W voor.

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


U kunt de volgende vermogensstanden kiezen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 900 W.

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

- Druk op de toets . In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 seconden **0•00**.
- Stel binnen deze tijd met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in.

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

Wanneer u een vermogen van **900 W** kiest, kan een bereidingstijd van **maximaal 30 minuten** worden ingesteld.

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

Sluit de deur als deze nog open is. De magnetron start alleen als de deur gesloten is.

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

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

Wanneer het programma is afgelopen, klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool  knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. De binnenverlichting gaat uit. In het display verschijnt de dagtijd. De koelventilator blijft ingeschakeld.

# Bediening van de magnetron

---


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

- Druk op de toets .
- Stel met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in.
- Druk op de toets . Het apparaat stelt een vermogen van 900 W voor. Boven de punt knippert het symbool .
- Stel binnen 4 seconden het gewenste magnetronvermogen in met de toets – of +.
- Druk op de toets "Start/Stop".

## Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen


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

- Druk op de toets "Start/Stop".

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

Zet het bereidingsproces voort door:

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

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

## Apparaat uitschakelen

Na afloop van de bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld.

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

Om het apparaat uit te schakelen - en daarmee ook de ventilator - gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0".

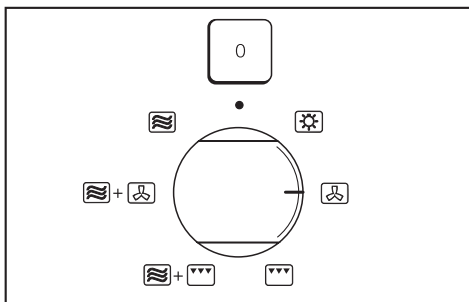



# Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

U kunt de traditionele verwarmingssoorten met of zonder klok gebruiken.

Als u een bereidingstijd instelt, wordt de oven gedurende deze tijd verwarmd. Na afloop van de tijd klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld.

## Hetelucht



- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Hetelucht ".

De koelventilator wordt ingeschakeld en de binnenverlichting gaat aan.


- Draai de temperatuurschakelaar op de gewenste temperatuur.

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

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

## Klok instellen

U kunt op elk moment voor de verwarmingssoort "Hetelucht" een bereidingstijd instellen. De verwarming en de verlichting worden na afloop van die tijd uitgeschakeld.

- Druk op de toets . In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 seconden **0•00**.
- Stel binnen die tijd met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in.

Zodra u op de toets – of + drukt, worden de verlichting en de verwarming uitgeschakeld. In het display knippert links **AUTO**.

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



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

- Druk op de toets "Start/Stop".

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

# Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

Wanneer de tijd is afgelopen, klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool **AUTO** knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

De verwarming en de verlichting gaan uit. De koelventilator blijft ingeschakeld.

Als het gerecht nog niet gaar is,

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

## Apparaat uitschakelen

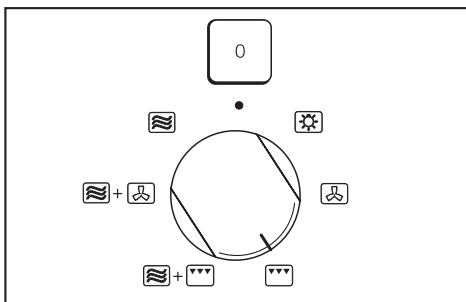
Na afloop van de bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld.


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

Om het apparaat uit te schakelen - en daarmee ook de ventilator - gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0".

## Grilleren





- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Grilleren ".

De koelventilator wordt ingeschakeld en de binnenverlichting gaat aan.

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

## Klok instellen

U kunt op elk moment voor de verwarmingssoort "Grilleren" een bereidings-tijd instellen. Het grillelement en de verlichting worden na afloop van die tijd uitgeschakeld.

- Druk op de toets . In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 seconden .
- Stel binnen die tijd met de toets - of + de gewenste bereidingstijd in.

# Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

Zodra u op de toets – of + drukt, worden de verlichting en de verwarming uitgeschakeld. In het display knippert links *AUTO*.

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



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

- Druk op de toets "Start/Stop".

De verlichting en het grillelement worden ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld. De ingestelde tijd wordt afgeteld. In het display brandt het symbool *AUTO* nu constant.

Wanneer de tijd is afgelopen, klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool *AUTO* knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

De grill en de verlichting gaan uit. De koelventilator blijft ingeschakeld.

Als het gerecht nog niet gaar is,

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

## Apparaat uitschakelen

Na afloop van de bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld.

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

Om het apparaat uit te schakelen - en daarmee ook de ventilator - gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0".

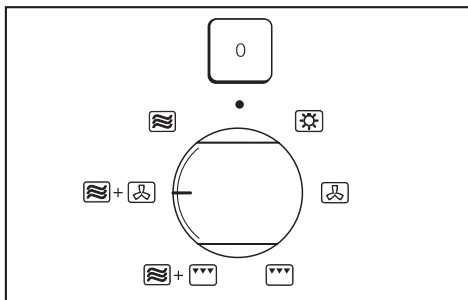
## Bediening van de combinatieprogramma's



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

U kunt een bereidingsproces met de magnetron alleen starten als de deur gesloten is.

### Magnetron + Hetelucht +

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



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

De koelventilator wordt ingeschakeld.




Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.

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

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:


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

Het instellen van de bereidingstijd:

- Druk op de toets . In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 seconden **0•00**.
- Stel binnen die tijd met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in.

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

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

In het display verschijnt de ingestelde tijd in "minuten•seconden". De symbolen  en *AUTO* knipperen.

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

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsonder (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug, anders beschadigt u de schakelaar.

- Druk op de toets "Start/Stop".

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

# Bediening van de combinatieprogramma's

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

Na afloop van de ingestelde bereidingstijd worden de magnetron, de verwarming en de verlichting automatisch uitgeschakeld. Er klinkt 3 keer een akoestisch signaal en de symbolen knipperen. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. In het display verschijnt de dagtijd. De koelventilator blijft ingeschakeld.

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

- Druk op de toets .
- Stel met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in. Het symbool *AUTO* knippert.
- Druk op de toets . Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor. Boven de punt knippert tevens het symbool .
- Stel binnen 4 seconden het gewenste magnetronvermogen in met de toets – of +.
- Druk op de toets "Start/Stop".

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd.

## Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen

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

- Druk op de toets "Start/Stop".

Gedurende deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De koelventilator blijft draaien. De verlichting gaat uit en de symbolen knipperen.

Zet het bereidingsproces voort door:

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

De verlichting gaat aan en de symbolen branden constant.

## Apparaat uitschakelen

Na afloop van de bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld.

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

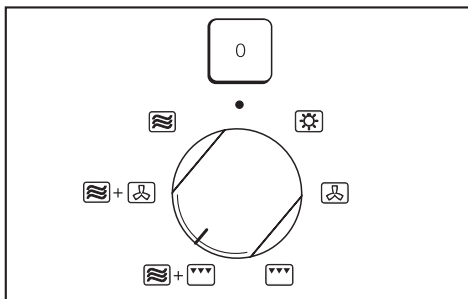
Om het apparaat uit te schakelen - en daarmee ook de ventilator - gaat u als volgt te werk:



- Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0".

# Bediening van de combinatieprogramma's

## Magnetron + Grillen +

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



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

De koelventilator wordt ingeschakeld.





Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.

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

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

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


Het instellen van de bereidingstijd:

- Druk op de toets . In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 seconden .

- Stel binnen die tijd met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in.

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

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

In het display verschijnt de ingestelde tijd in "minuten•seconden". De symbolen  en *AUTO* knipperen.

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

- Druk op de toets "Start/Stop".

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

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

Na afloop van de ingestelde bereidingstijd worden de magnetron, de grill en de verlichting automatisch uitgeschakeld. Er klinkt 3 keer een akoestisch signaal en de symbolen knipperen. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. In het display verschijnt de dagtijd. De koelventilator blijft ingeschakeld.

# Bediening van de combinatieprogramma's

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

- Druk op de toets  $\Rightarrow$ .
- Stel met de toets – of + de gewenste bereidingstijd in. Het symbool **AUTO** knippert.
- Druk op de toets  $\boxtimes$ . Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor. Boven de punt knippert tevens het symbool  $\underline{\text{III}}$ .
- Stel binnen 4 seconden het gewenste magnetronvermogen in met de toets – of +.
- Druk op de toets "Start/Stop".

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd.

## Deur vóór afloop van de bereidingstijd ontgrendelen

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

- Druk op de toets "Start/Stop".

Gedurende deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De koelventilator blijft draaien. De verlichting gaat uit en de symbolen knipperen.

Zet het bereidingsproces voort door:

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

De verlichting gaat aan en de symbolen branden constant.

## Apparaat uitschakelen

Na afloop van de bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld.

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

Om het apparaat uit te schakelen - en daarmee ook de ventilator - gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar op "0".

# Instellingen wijzigen

---


## Voor het starten

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

## De ingestelde tijd wijzigen

- Druk op de toets  om de tijdfunctie te activeren.
- Stel de nieuwe tijd in met de toets – of +.
- Druk op de toets "Start/Stop" om het bereidingsproces te starten.

## Magnetronvermogen wijzigen

- Druk op de toets  om de vermogensfunctie te activeren.
- Stel een nieuw vermogen in met de toets – of +.
- Druk op de toets "Start/Stop" om het bereidingsproces te starten.

## Na het starten

Constaateert u na de start van een bereiding dat de instellingen niet juist zijn, onderbreek de bereiding dan met de toets "Start/Stop".

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

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


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



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

- Druk op de toets .




In het display verschijnt **0:00** (uren•minuten). Onder de punt verschijnt het symbool .

- Stel binnen 4 seconden een kookwekkertijd in met de toets – of +.

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 24 uur instellen.

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

De kookwekkertijd start automatisch. U hoeft de toets "Start/Stop" **niet** in te drukken.


De kookwekkertijd loopt onzichtbaar af. Druk op de toets  om de aflopende kookwekkertijd zichtbaar te maken.

De tijd wordt in minuten afgeteld, vanaf 1 minuut in seconden.

## Kookwekkertijd corrigeren

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


Zodra de kookwekkertijd in seconden wordt afgeteld, kan deze niet meer worden gewijzigd. Als u nu op de – of + toets drukt, springt de tijd terug op **0:00** en verschijnt in het display de dagtijd.

- Druk op de toets .
- Corrigeer de kookwekkertijd met de toets – of +.

## Na afloop van de kookwekkertijd

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

## Kookwekkertijd wissen

- Druk op de toets .
- Druk de toetsen – en + tegelijk in. De kookwekkertijd wordt op **0:00** gezet. In het display verschijnt de dagtijd of de ingestelde tijd van het reeds gestarte bereidingsproces.

# Ontdooien

---

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

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

- 150 W  
voor het ontdooien van kwetsbare levensmiddelen zoals melk en cake.
- 80 W  
voor het ontdooien van zeer kwetsbare levensmiddelen zoals room, boter, 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 de magnetron.
- Zet de schaal midden op de bodem van de binnenruimte.

Als u grote hoeveelheden wilt ontdooien (bijvoorbeeld 2 kg vis), kunt u daarvoor ook de glazen schaal gebruiken. Zet de schaal op de bodem van de binnenruimte.

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

## Na het ontdooien

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

## Tabel voor het ontdooien

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen		Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		150 W Tijd in min.	80 W Tijd in min.	
<b>Zuivelproducten</b>				
Room	1/4 l	–	15 – 20	10 – 15
Boter	250 g	–	8 – 10	5 – 10
Plakjes kaas	250 g	–	6 – 8	10 – 15
Melk	1/2 l	12 – 14	–	10 – 15
Kwark	250 g	10 – 12	–	10 – 15
<b>Taart / gebak / brood</b>				
Cake	1 plak ca. 100 g	1 – 2	–	5 – 10
Cake	300 g	4 – 6	–	5 – 10
Vruchtentaart	3 stuks ca. 300 g	6 – 8	–	10 – 15
Boterkoek	3 stuks ca. 300 g	5 – 7	–	5 – 10
Slagroom-, crèmetaart	1 stuk ca. 100 g	–	1 1/2 – 2	5 – 10
Gebak (gist-/bladerdeeg)	4 stuks	6 – 8	–	5 – 10
Broodjes	1 van ca. 50 g	1 1/2 – 2	–	5 – 10
Broodjes	4 stuks ca. 200 g	4 – 6	–	5 – 10
Toast	1 snee	1 1/2 – 1	–	3 – 4
<b>Fruit</b>				
Aardbeien, frambozen	250 g	7 – 8	–	5 – 10
Bessen	250 g	8 – 9	–	5 – 10
Pruimen	500 g	12 – 16	–	5 – 10
<b>Vlees</b>				
Rundergehakt	500 g	18 – 20	–	5 – 10
Kip	1000 g	36 – 38	–	10 – 15
<b>Groente</b>				
Erwten	250 g	10 – 14	–	5 – 10
Asperge	250 g	10 – 14	–	10 – 15
Bonen	500 g	15 – 20	–	10 – 15
Rode kool	500 g	15 – 20	–	10 – 15
Spinazie	300 g	14 – 16	–	10 – 15

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

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

# Verwarmen

---

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u levensmiddelen verwarmen.

Kies een vermogen van

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

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

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

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

Zuigflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

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

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

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

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

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

U dient de gerechten tijdens het verwarmen af en toe om te roeren of om te keren. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, raden wij u aan de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

## Na het verwarmen

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

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

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

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

## Tabel voor het verwarmen

Dranken **	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	900 W	450 W	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		Tijd in min.	Tijd in min.	
Koffie, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	1 – 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	–	–
Melk, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	1 – 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ***	–	–
Water aan de kook brengen	1 kopje, <sup>1</sup> / <sub>8</sub> l	1 – 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	–	–
Babyflesje (melk)	ca. 200 ccm	–	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 1***	1
Bisschopswijn, grog, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 glas, 0,2 l	1 – 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	–	–
Gerechten ***	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	600 W	450 W	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		Tijd in min.	Tijd in min.	
Kindervoeding	1 potje, 200 g	–	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 1	1
Soep	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> l	4 – 5	–	1
	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> l	7 – 8	–	2
Eenpansgerecht	250 g	4 – 5	–	2
	500 g	7 – 8	–	3
	1000 g	10 – 12	–	3
Menu	1 persoon, 400 g	5 – 7	–	2
	2 personen, 800 g	10 – 12	–	3
Groente	250 g	3 – 4	–	2
	500 g	5 – 6	–	3
Braadvlees	200 g	3 – 5	–	2
	500 g	7 – 9	–	3
Kookworst in <sup>1</sup> / <sub>4</sub> l water	100 g	3 – 4	–	1
Karbonade, gebraden	200 g	3 – 5	–	2
Visfilet, gebakken	200 g	3 – 4	–	2
Aardappelpannenkoeken	250 g	3 – 5	–	1
Vleesjus	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> l	4 – 5	–	1
Wijnschuimsaus	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> l	–	3***	1

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

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

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

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

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

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

# Koken

---

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

De verwarmingssoort "**Magnetron** 

" is onder meer geschikt voor het bereiden van ovenschotels en het wellen van gerechten, zoals rijstepap en griesmeel. Kies voor het aan de kook brengen een vermogen van 900 W en voor het doorkoken een vermogen van 450 W respectievelijk voor het afmaken een vermogen van 150 W.

De verwarmingssoort "**Hetelucht** 

" kunt u gebruiken voor het smoren en blancheren van bijvoorbeeld aardappelen of groenten.

Kies het **combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht"**  + 

" als u de kooktijd wilt verkorten en het gerecht een bruin korstje moet krijgen.

Het **combinatieprogramma "Magnetron + Grillen"**  + 

" is bijzonder geschikt voor het koken en gratineren of bruineren van bijvoorbeeld ovenschotels of toast.

## Magnetron

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

Zet de schaal op de bodem van het apparaat.

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

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

Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u enkele gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat u de voedingsmiddelen in het apparaat verwarmt. Anders kan de waterdamp niet ontsnappen en kunnen de voedingsmiddelen uiteenspatten.

Eieren kunnen alleen in speciaal serviesgoed in de magnetron worden gekookt, anders spatten ze uiteen. Geschikt serviesgoed is bij speciaalzaken verkrijgbaar.

Eieren zonder schaal kunt u alleen in de magnetron koken als u eerst enkele malen met een speld in de dooier prikt.

## Hetelucht

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

Voor deze verwarmingssoort is het volgende serviesgoed geschikt:

vuurvaste glazen schalen, porselein, een römertopf, pannen met hittebestendige grepen.



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



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

## Combinatieprogramma's

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

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

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, anders worden ze niet bruin.

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

# Koken

## Tabel voor het koken

	Magnetronvermogen				Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
	Hoeveelheid	900 W Tijd in min.	+	450 W Tijd in min.	
<b>Vlees</b>					
Goulash (750 g vlees)		6	+	24 – 26	3 – 5
Lever	200 g	3		–	–
<b>Gevogelte</b>					
Kip in wijn	ca. 900 g	3	+	13 – 18	5 – 8
Reepjes kippenvlees in kerriesaus	ca. 800 g	4	+	6 – 8	3 – 5
<b>Vis</b>					
Visfilet in saus	500 g	3	+	4 – 9	2 – 3
Forel	2 st. à 250 g	4	+	5 – 6	2 – 3
<b>Verse groente</b>					
Wortels	300 g	2	+	6	2
Bloemkoolrosjes	500 g	5	+	10	2
Erwten, spinazie	500 g	3	+	10	2
Paprikareepjes	500 g	5	+	10	2
Koolraap in reepjes, bonen	500 g	3	+	10	2
Spruitjes	500 g	5	+	9	2
Asperge	500 g	5	+	9	2
Broccolirosjes	300 g	2	+	4	2
Prei	500 g	3	+	9	2
Venkel	500 g	3	+	10	2
<b>Diepvriesgroente</b>					
Erwten, gemengde groenten	450 g	5	+	11	2
	450 g	5	+	7	2
Spinazie	300 g	4	+	6	2
Spruitjes	300 g	3	+	6	2
Broccoli	450 g	4	+	8	2
Prei					
<b>Desserts</b>					
Gebraden appels	2 stuks	3		–	–
Appels in wijnsaus	4 stuks	5		–	–
Abrikozenmousse	1/2 l	4 – 5		–	–
Vanille mousse	1/2 l	5 – 6		–	–

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

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



## Tabel voor het koken en gratineren / bruineren

	Voorkoken* Magnetron		Koken + gratineren, bruineren Magnetron + Grilleren	
	900 W Tijd in min.	+	Magnetronvermogen in W	Tijd in min.
Gevulde paprika's <sup>1)</sup>	3	+	450	10 – 12
Lasagne <sup>1)</sup>	4	+	450	22 – 24
Ovenschotel met kaas <sup>2)</sup>	–		450	8 – 12**
Gehakt, gevuld met groente <sup>3)</sup>	4	+	450	28 – 30
Gegratineerde aardappelen met kaas <sup>3)</sup>	–		450	25 – 27
Vis met een korstje <sup>1)</sup>	–		450	8 – 12**
Gegratineerde kabeljauw <sup>1)</sup>	–		450	14 – 18**

	Magnetron + Grilleren		
	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in W	Tijd in min.
<b>Vlees <sup>1)</sup></b>			
Hamschotel	1000 g	300	45 – 50
Casselerrib	500 g	300	20 – 25
Kalfsvlees	750 g	300	30 – 35
Gehakt	750 g	450	25 – 30
<b>Gevogelte <sup>1)</sup></b>			
Halve kip	1000 g	150	28 – 30
Kalkoenrollade	1000 g	450	44 – 48
<b>Snacks <sup>2)</sup></b>			
Toast met beleg	2 stuks	450	3 – 4**
Toast met beleg	4 stuks	450	5 – 6**
Worstenbroodje	4 stuks	450	5 – 6**

\* Kook groenten, sauzen en vullingen voor (afgedekt).

\*\* Verwarm de grill 5 minuten voor; leg het gerecht op het rooster.

1) eerste inschuifhoogte

2) tweede inschuifhoogte

3) bodem van de ovenruimte

Schuif de glazen schaal met het rooster in de genoemde inschuifhoogte.

**Doorkooktijd bij kamertemperatuur:**

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

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

# Ontdooien en verwarmen / koken

---

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

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

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

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

## Magnetron



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

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

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

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

## Combinatieprogramma

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

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

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

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

# Ontdooien en verwarmen / koken

Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken van diepvriesgerechten

	Magnetronvermogen				Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
	Hoeveelheid	900 W Tijd in min.	+	450 W Tijd in min.	
<b>Soep</b>					
Crèmesoep	0,75 l	7	+	8 – 10	2
Heldere rundersoep met groente	0,8 l	8	+	10 – 12	2
Maaltijdsoep	0,75 l	7	+	8 – 10	2
<b>Vis</b>					
Visfilet	400 g	4	+	10 – 12	2
Zalmfilet in kruidenroomsaus	400 g	3	+	10 – 12	2
<b>Vlees</b>					
Tartaartje	160 g	3		–	1
Braadvlees	450 g	3	+	7 – 8	1
Goulash	250 g	3	+	5 – 6	1
Gehaktballen	450 g	3	+	6 – 7	2
Kippenragout	450 g	3	+	7 – 8	2
<b>Groente</b>					
Prei met roomsaus	450 g	4	+	7 – 8	2
Spruitjes + $\frac{1}{8}$ l water	300 g	4	+	4 – 5	2
Groenteschotel + $\frac{1}{8}$ l water	400 g	5	+	6 – 7	3
<b>Rijst-, pastagerechten (schotels)</b>					
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 slechts algemene richtlijnen.**

## Ontdooien en verwarmen / koken

Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken en gratineren / bruineren van diepvriesgerechten

	Combinatieprogramma Magnetron + Grillen			
	Hoeveel- heid	Magnetronvermogen in W	Tijd in min.	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur* in min.
Bistro baguettes	250 g	450	8 – 10	2
Lasagne	450 g	450	14 – 16	2
Aardappelschotel met broccoli en ham	350 g	450	14 – 16	2
Ovenschotel van volkoren- macaroni, groente en ham	350 g	450	16 – 18	2
Visfilet	450 g	450	18 – 20	2
2 hamburgers	250 g	450	8 – 10	2

\* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.  
Doe het gerecht in hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.  
Gerechten in aluminium bakjes kunt u op de glazen schaal zetten. Dek het gerecht niet af.  
Schuif de glazen schaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat.

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

Ideaal voor grilleren zijn:

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

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

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

## Vlees voorbereiden

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

## Grilleren

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

Bestrijk het rooster voor het **grilleren** met olie en leg het gerecht erop.

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

Schuif de glazen schaal 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.

Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

## Is het vlees gaar?

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

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

# Grilleren

---

## Tabel voor het grilleren

Verwarm de grill ca. 5 minuten voor.




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

1) Tweede inschuifhoogte.

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

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

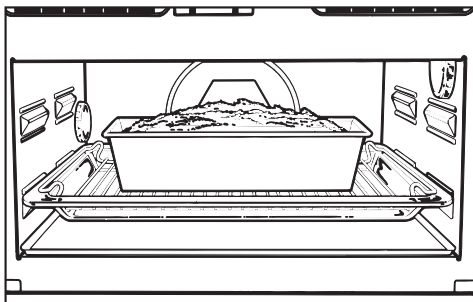
Ideaal voor bakken zijn:

- 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, zoals gistdeeg, cakebeslag en kneeddeeg.

## Hetelucht



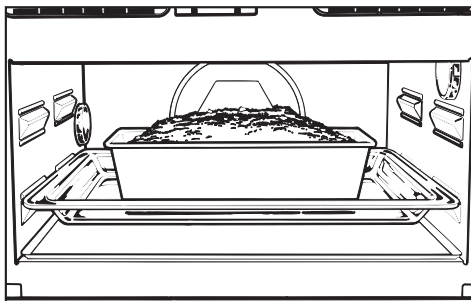
Schuif de glazen schaal met het rooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat en zet de bakvorm erop.

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

Alle hittebestendige bakvormen zijn geschikt, ook lichtkleurige en blanke bakvormen van dun materiaal.

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

## Combinatieprogramma



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

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

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

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

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

# Bakken

---

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

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

## Tips voor het bakken

Plaats het vetfilter niet voor de aanzuigopening van de ventilator. De baktijd neemt anders toe.

Houdt u zich in eerste instantie aan de temperaturen, vermogens, inschuifhoogten en tijden die in de tabel zijn aangegeven.

Hierbij is rekening gehouden met verschillende bakvormen, deeghoeveelheden en bakgewoonten.

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

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

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

## Voor een behoedzame bereiding en een gelijkmatige bruining . . .

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

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



## Tabel voor het bakken

	Hetelucht		Magnetron + Hetelucht		
	Temperatuur in °C	Tijd in min.	Magnetron- vermogen in W	Temperatuur in °C	Tijd in min.
<b>Roerdeeg</b>					
Zandtaart	150 – 170	55 – 65	150	160	32 – 36
Tulband	150 – 170	70 – 80	150	160	50 – 56
Notencake (glazen schaal) <sup>1)</sup>	150 – 170	25 – 30	150	160	20 – 25
Notencake (vorm)	150 – 170	60 – 70	150	160	40 – 46
Vruchtentaart met couverture (glazen schaal)	150 – 170	45 – 50	150	160	30 – 35
Vruchtentaart (glazen schaal)	150 – 170	35 – 45	150	160	25 – 30
Vruchtentaart (vorm)	150 – 170	50 – 60	150	160	40 – 44
Taartbodem	150 – 170	25 – 30	150	160	15 – 20
Koeken/koekjes <sup>1)</sup>	150 – 170	20 – 25	–	–	–
<b>Biscuitdeeg</b>					
Taart	160 – 180	30 – 35	–	–	–
Taartbodem	160 – 180	20 – 25	–	–	–
Rol	160 – 180	15 – 20	–	–	–
<b>Kneedeeg</b>					
Taartbodem	150 – 170	20 – 25	150	160	15 – 20
Kruimeltaart	150 – 170	40 – 50	150	160	30 – 36
Koeken/koekjes <sup>1)</sup>	150 – 170	15 – 25	–	–	–
Kwarktaart	150 – 170	75 – 85	150	160	64 – 70
Appeltaart	150 – 170	45 – 55	150	160	38 – 48
Abrikozentaart	150 – 170	60 – 70	150	160	50 – 60
Hartige taart <sup>2)</sup>	190 – 200	25 – 35	–	–	–
<b>Gistdeeg / kwark-olie-deeg</b>					
Kruimeltaart	150 – 170	35 – 45	150	160	30 – 34
Vruchtentaart (glazen schaal)	160 – 180	40 – 50	150	170	30 – 36
Stol	150 – 170	50 – 60	150	160	30 – 34
Witbrood	160 – 180	40 – 50	–	–	–
Volkorenbrood	170 – 190	50 – 55	–	–	–
Pizza (glazen schaal)	170 – 190	40 – 50	150	180	36 – 40
Uienbrood	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Appelflappen <sup>1)</sup>	150 – 170	25 – 30	150	160	20 – 25
<b>Soezendeeg, roomsoezen <sup>1)</sup></b>	160 – 180	25 – 30	–	–	–
<b>Bladerdeeg <sup>1)</sup></b>	170 – 190	20 – 25	–	–	–
<b>Eiwitgebak, makronen <sup>1)</sup></b>	120 – 140	35 – 45	–	–	–

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een niet-voorverwarme oven.

Bij een voorverwarme oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

1) Eerste en tweede inschuifhoogte.

2) Oven voorverwarmen.

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

# Inmaken

Ideaal voor inmaken zijn:

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

De volgende potten zijn 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 zoals gebruikelijk voor.

Vul de potten tot maximaal 2 cm onder de bovenrand.

U kunt maximaal 5 potten van een halve liter inmaken.

## Magnetron

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



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

De benodigde tijd hangt af van:

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

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

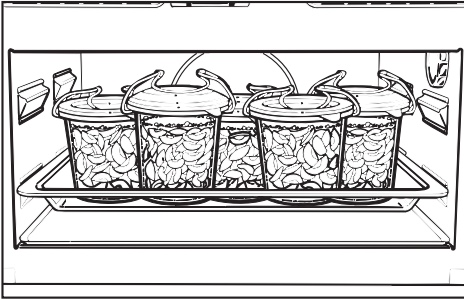
1 pot . . . . .	3 minuten
2 potten . . . . .	6 minuten
3 potten . . . . .	9 minuten
4 potten . . . . .	12 minuten
5 potten . . . . .	15 minuten

Bij fruit zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

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

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

## Hetelucht



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

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

### Als het vocht begint de borrelen

#### – Bij fruit:

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

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

Alleen zo is gewaarborgd dat de koudeluchtventilator ingeschakeld blijft, zodat 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 functieschakelaar op "0" draait.

#### – Bij groente:

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

Asperges, wortels . . . . 60 – 90 minuten.

Erwten . . . . . 90 – 120 minuten.

Ga daarna verder zoals beschreven is voor fruit.

### Na het inmaken

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

## Geteste gerechten

Gerechten getest volgens EN 60705	Magnetronvermogen (Watt) / grill	Tijd (in min.) / gewicht	Doorwarmtijd* (in min.)	Opmerking (Als het gerecht op het draaiplateau ligt, moet het plateau zijn ingeschakeld.)
Frambozen ontdooien, 250 g	150	7	3	onafgedekt ontdooien
Rundergehakt ontdooien, 500 g	150	20 – 22	5	onafgedekt ontdooien, halverwege keren
Gehakt bereiden, 900 g	600 + 450	7 + 11	5	schaal: Pyrex 03.838.80, 28 cm lang, onafgedekt
Aardappelschotel bereiden, 1105 g	300 + 180 °C	30 – 36	5	schaal: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden, 475 g	450	7 – 8	5	schaal: Pyrex 03.827.80, onafgedekt
Kip grillen, 1200 g (diepvriesgewicht)	150 + grill max.	28 – 32	2	rooster in glazen schaal, 1 <sup>e</sup> inschuifhoogte van onderen, borstzijde eerst naar beneden, halverwege keren
Eiercrème bereiden, 1000 g	450	26 – 30	120	schaal: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Andere geteste gerechten				
Gehakt bereiden, 750 g	900 + 450	6 + 11	5	onafgedekt gaar laten worden
Roodbaarsfilet ontdooien en bereiden, 400 g	900 + 450	4 + 5	3	gerecht afdekken, na 4 min. keren
Spinazie ontdooien en verwarmen, 450 g	900 + 450	5 + 8	3	gerecht afdekken, na 5 min. keren
Kip ontdooien, 1200 g (diepvriesgewicht)	150	38 – 40	10	borstzijde eerst naar beneden, halverwege keren

# Geteste gerechten

Gerechten getest volgens EN 60350	Bakvorm/aantal glazen schalen	Verwarmingsoort/programma	Magnetronvermogen (Watt)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Sprits	1 glazen schaal <sup>1)</sup>	Hetelucht	–	140	40 – 45
	2 glazen schalen <sup>2)</sup>	Hetelucht	–	140	50 – 58
Zacht biscuitdeeg	springvorm, 26 cm, donker <sup>1)</sup>	Hetelucht	–	170	30 – 35
Appeltaart	springvorm, 20 cm, donker <sup>1)</sup>	Hetelucht	–	160	95 – 105
Small cakes	1 glazen schaal <sup>1)</sup>	Hetelucht	–	160	30 – 33
	2 glazen schalen <sup>2)</sup>	Hetelucht	–	160	38 – 42
Toast	rooster op glazen schaal <sup>1)</sup>	Grilleren	–	max.	6 – 8 + 5 min. voorverwarmen
Biefstuk grilleren (12 stuks)	rooster op glazen schaal <sup>3)</sup>	Grilleren	300	max.	kant 1: 11 – 14 kant 2: 8 – 11 + 5 min. voorverwarmen

Andere geteste gerechten					
Plaatgebak/gistdeeg <sup>1)</sup>	1 glazen schaal	Hetelucht	–	170	50 – 60
	1 glazen schaal	Magnetron + Hetelucht	150	170	44 – 50
Cake <sup>1)</sup>	cakeblik	Hetelucht	–	160	55 – 65
	cakeblik	Magnetron + Hetelucht	150	160	32 – 36
Eend <sup>1)</sup> 1700 g	rooster op glazen schaal	Hetelucht	–	180	100 – 120
	glazen schaal	Magnetron + Hetelucht	150	180	75 – 85
Varkensvlees <sup>1)</sup> 1500 g	rooster op glazen schaal	Hetelucht	–	160	120 – 140
	glazen schaal	Magnetron + Hetelucht	300	160	80 – 90

1) eerste inschuifhoogte van onderen

2) eerste en tweede inschuifhoogte van onderen

3) tweede inschuifhoogte van onderen

# Reiniging en onderhoud

---

## Front, bedieningselementen

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

Neem ook de volgende aanwijzingen in acht voor uw glazen, roestvrijstalen of aluminium front om krassen en aantasting van de oppervlakken te voorkomen.

## Apparaten met glazen front

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

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

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

## Apparaten met aluminium front

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

Aluminium oppervlakken en bedieningselementen kunnen verkleuren of aangetast worden als verontreinigingen lang inwerken. Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

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

## Apparaten met roestvrijstalen front

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Houdt u zich aan de speciale reinigingsinstructies voor:

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

## Roestvrijstalen oppervlakken

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

Gebruik geen:

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

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

## Metaalkleurige bedieningselementen (roestvrijstaal-look)

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


Gebruik geen:

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

## Ovenruimte

De ovenruimte is van roestvrij staal. Door de hoge temperaturen bij de traditionele verwarmingssoorten kan het roestvrije staal donkerder worden.

De ovenruimte is na gebruik erg heet. U kunt zich branden! Reinig de oven daarom pas als de oven voldoende is afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker is de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk.

Zet de functieschakelaar op  om de verlichting in te schakelen.

# Reiniging en onderhoud

Reinig de ovenruimte met een mild reinigingsmiddel of met een sopje van afwasmiddel. Gebruik daarvoor een doek, een zachte spons of een zachte borstel. Wrijf de ovenruimte vervolgens met een zachte doek droog.

Mochten de verontreinigingen zijn aangekoekt, reinig de ovenruimte dan met een afwassponsje en een niet-schurend reinigingsmiddel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

Neem bij gebruik van ovenspray de aanwijzingen van de desbetreffende fabrikant in acht. Spuit de spray niet in de openingen!

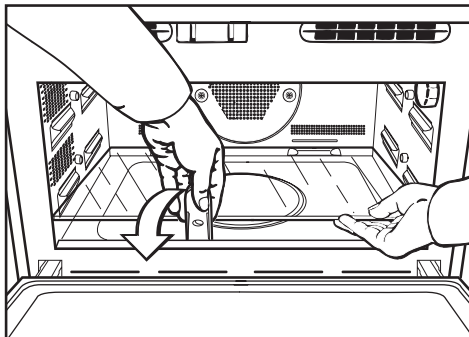
Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water in de openingen komen.

Verontreinigingen, zoals vruchtensap en deeg, kunt u het best verwijderen als de oven nog warm is.

Overgelopen vruchtensap kan blijvende verkleuringen tot gevolg hebben.

## Glazen bodemplaat

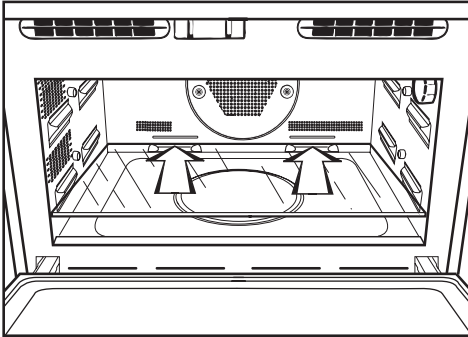
De glazen bodem kan uit het apparaat worden gehaald als u de glasplaat wilt reinigen.



- Steek de bijgeleverde spatel tussen de glazen bodemplaat en de rand van de oven.
- Haal de spatel voorzichtig naar u toe en til de glazen plaat met uw andere hand op.
- Trek de plaat eruit.
- Reinig de bodemplaat in de afwasautomaat of met de hand. Leg de plaat op een vlakke, schone ondergrond als u de plaat met de hand reinigt. U voorkomt zo dat de plaat beschadigd raakt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, anders kunnen er krassen ontstaan.



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

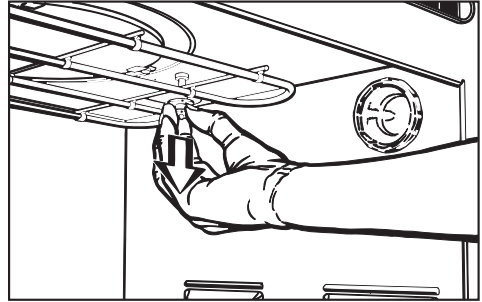


- Leg de plaat met beide handen op de steunpunten aan de achterwand van de oven. Laat de plaat daarna voorzichtig zakken. Zorg dat de bodemplaat recht in de oven ligt.

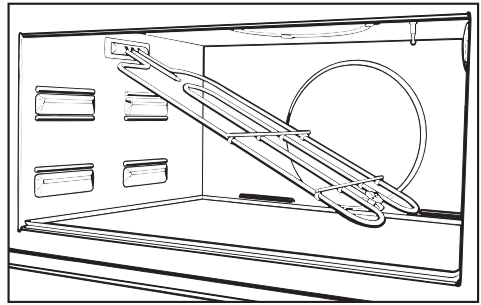
### Bovenwand

Mochten de verontreinigingen op de bovenwand van de ovenruimte hardnekkig zijn, dan kunt u het verwarmingselement omlaagklappen. Hierdoor kunt u beter bij de bovenwand.

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 beschadigd raken.

- Klap het element na afloop weer naar boven. De bevestigingsknop moet vastklikken.

# Reiniging en onderhoud

---

## Binnenkant van de deur

Houd de binnenkant van de deur schoon. Gebruik geen schuurmiddelen! Controleer de deur en de deurdichting op eventuele beschadigingen.

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

## Bijgeleverde accessoires

### Rooster

Het rooster na elk gebruik afwassen en afdrogen. Verwijder hardnekkige verontreinigingen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

### Glazen schaal

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

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

### Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

## Bij te bestellen accessoires

### Glazen achterwand met vetfilter

Het vetfilter kan in de afwasautomaat of met de hand worden afgewassen.

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

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen.

### Wat moet u doen als . . .

#### . . . het display donker is?

- Controleer of
  - de stekker goed in de contactdoos zit.
  - de zekering in orde is.

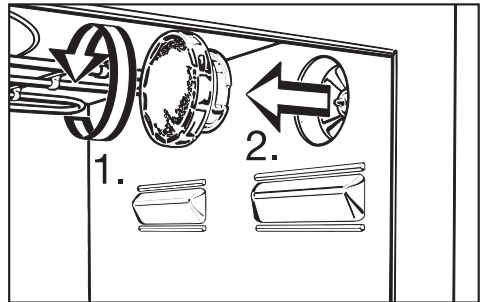
#### . . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

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

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

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

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



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

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

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

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

## Nuttige tips

---

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

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

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

- Controleer of
  - u de juiste temperatuur heeft ingesteld.
  - u het recept heeft veranderd. Als het deeg vochtiger is, bijvoorbeeld door het toevoegen van extra vocht of eieren, moet een langere bereidingstijd worden ingesteld.
  - bij het bakken het vetfilter voor de aanzuigopening is geplaatst. De baktijd neemt dan toe.

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

Een zeker verschil is er altijd.

- Controleer bij zeer grote verschillen
  - of de ingestelde temperatuur niet te hoog is geweest.
  - of de glazen schaal tegen de achterwand is geschoven.
  - of zich het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator bevindt.

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

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

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

Wordt een gerecht op een hoog vermogen verwarmd, dan kan het van buiten al warm zijn, maar van binnen nog niet. Tijdens de doorwarmingstijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld, waardoor de kern van het gerecht warmer wordt en de buitenkant kouder.

Daarom moet u gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, op een lager vermogen gedurende een wat langere tijd verwarmen.

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

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

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

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

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

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

### **Miele Service Verzekering Certificaat**

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

# Elektrische aansluiting

---

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

De zekering dient te geschieden met 16 A.

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

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

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

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

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

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

Onder bepaalde omstandigheden kunnen magnetrons radiostoringen veroorzaken. Neem dan contact op met de Technische Dienst.

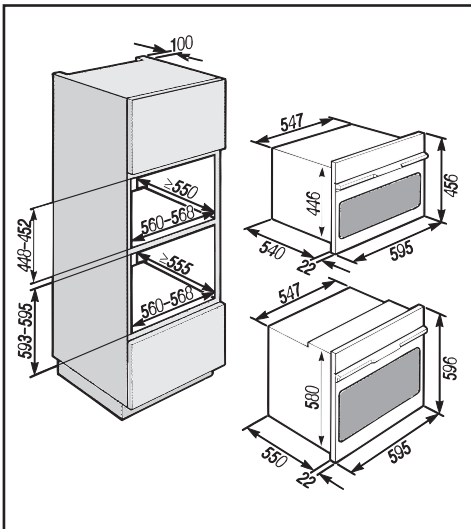
## Inbouw- en combinatiemogelijkheden

Het apparaat kan worden ingebouwd

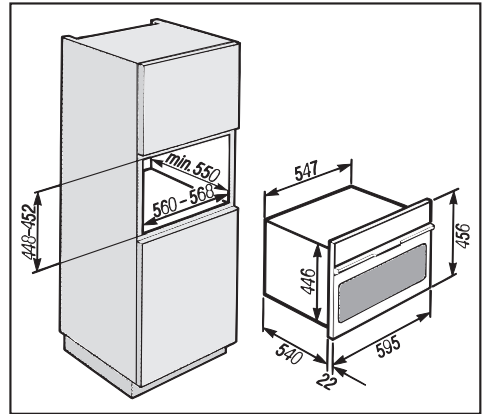
- in een hoge kast in combinatie met een gewone oven,
- in een hoge kast,
- in een onderkast.

## Afmetingen

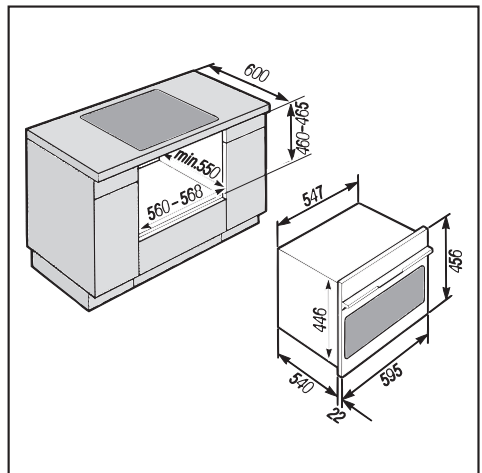
### Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven



### Inbouw in een hoge kast



### Inbouw in een onderkast



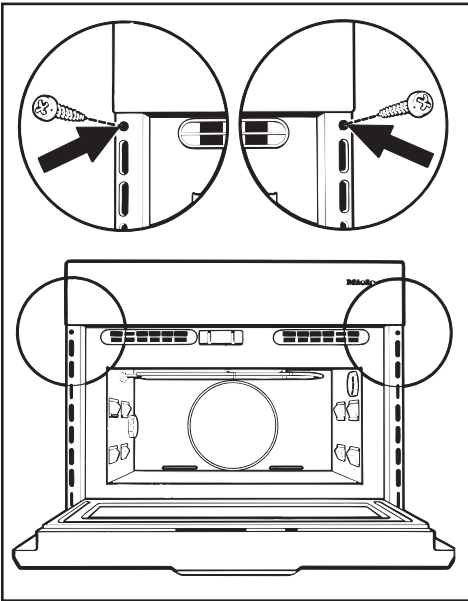
Als het apparaat met een kookplaat wordt gecombineerd, moeten de inbouw instructies van de kookplaat worden opgevolgd.

# Inbouwen

---

## Inbouw instructies

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



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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.









## **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  
Internet: [www.miele.nl](http://www.miele.nl)

## **Kantoor en Infocentrum Miele-inbouwapparaten:**

De Limiet 2  
4131 NR Vianen

\*) meerdere lijnen