

Gebruiksaanwijzing Magnetron





Lees **altijd eerst** de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het apparaat.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Vóór het eerste gebruik	14
Installatie	15
Inbouwmaten	15
Elektrische aansluiting	20
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	21
Beschrijving van het apparaat	22
Bijgeleverd materiaal	23
Bedieningspaneel	24
Bedieningselementen	25
Aan/Uit-toets 	25
Display	25
Sensortoetsen	25
Sensortoetsen boven het display	25
Sensortoetsen onder het display	26
Symbolen in het display	27
Principe van de bediening	28
Een menupunt kiezen en de waarde of instelling wijzigen	28
Functie selecteren	28
Bereiding afbreken	28
Functiebeschrijving	29
Mogelijkheden	30
Functies	30
Magnetronfunctie solo	30
Grilleren	30
Combinatie van magnetron en grill	30
Automatische programma's	30
Serviesgoed voor de magnetron	31
Materiaal en vorm	31
Serviesgoed testen	33
Een deksel	34
Ingebruikneming van het apparaat	35
Dagtijd corrigeren	35
Instellingen	36
Overzicht instellingen	36
Instellingen wijzigen	37
Taal 	37
Dagtijd	37
Weergave	37
Tijdformaat	37
Instellen	37

Volume	37
Geluidssignalen.....	38
Toetssignaal	38
Lichtsterkte display	38
Eenheden.....	38
Gewicht.....	38
Warmhouden	38
Quick-magnetron.....	38
Popcorn.....	38
Vraag gerecht in oven.....	38
Veiligheid	39
Vergrendeling 	39
Toetsenvergrendeling.....	39
Softwareversie.....	39
Handelaar	39
Demo-functie	39
Fabrieksinstellingen.....	39
Bediening	40
Deur openen.....	40
Serviesgoed in het apparaat zetten	40
Draaiplateau	40
Deur sluiten	40
Bereidingsproces starten	40
Gerecht in oven?.....	41
Bereidingsproces onderbreken/voortzetten	41
Instellingen wijzigen.....	41
Bereidingsproces wissen	41
Na afloop van een bereidingsproces	41
Warmhouden	41
Bereidingstijden programmeren.....	42
Quick-magnetron kiezen	42
Tijd en vermogen wijzigen	42
Vergrendeling.....	43
Kookwekker gebruiken.....	44
Kookwekkertijd wijzigen.....	44
Kookwekkertijd wissen	44
Kookwekkertijd met bereiding gebruiken	44
Bediening - grillen	45
Grillen zonder magnetron	45
Grilltijd wijzigen.....	45
Grill met magnetron combineren.....	46
Bereidingstijd veranderen.....	46

Inhoud

Gourmetschaal	48
Gebruik.....	48
Aanbraden/bruineren.....	48
Praktijkvoorbeelden.....	49
Recepten.....	49
Bediening - automatische programma's	52
Automatische programma's gebruiken	52
Bereiden 	52
Ontdooien.....	53
Verwarmen	53
Popcorn 	53
Recepten - automatische programma's	54
Verwarmen	62
Koken	64
Ontdooien	65
Inmaken	66
Praktijkvoorbeelden	67
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	68
Reiniging en onderhoud	69
Bijgeleverd materiaal.....	71
Nuttige tips	72
Service	74
Contact bij storingen.....	74
Garantie	74

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het apparaat.

Overeenkomstig de norm IEC/EN 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk het hoofdstuk over installatie van het apparaat evenals de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

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

Verantwoord gebruik

- ▶ De magnetron is bestemd voor privégebruik. Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat mag tot een hoogte van 2000 m worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, verwarmen, koken, grillen en inmaken van levensmiddelen. Gebruik voor alle andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Als u in het apparaat ontvlambare producten droogt, verdampt het vocht. De producten kunnen daardoor uitdrogen en vanzelf ontvlammen. Gebruik de magnetron nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen. Deze personen moeten volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Men moet zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Wegens bijzondere eisen (bijv. ten aanzien van temperatuur, vochtigheid, chemische bestendigheid, slijtvastheid en trillingen) is de magnetronruimte voorzien van een speciale lamp. Deze speciale lamp mag alleen voor dit apparaat worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor verlichting van een ruimte. De lamp mag alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht of door Miele-technici worden vervangen.

▶ Deze magnetron heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse E.

Wanneer er kinderen in huis zijn

▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de magnetron niet onbedoeld kunnen inschakelen.

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

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

▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer ze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Bij grillen met of zonder de verwarmingssoort "Magnetron" worden de ovenwanden, het grillelement en de deur heet! Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken als het aan is.

▶ Letselrisico! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Neem nooit een beschadigd apparaat in gebruik.
 - ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen door een door Miele erkende vakkracht worden vervangen. Dit om risico's voor de gebruiker te vermijden.
 - ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.
- De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.
- ▶ Als een defect apparaat wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet als
 - de deur niet goed afsluit.
 - de deurscharnieren los zitten.
 - er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.
 - ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
 - ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
 - ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Het is erg belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde wordt voldaan om schade te voorkomen die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok). Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen een groot gevaar opleveren voor de gebruiker. Reparaties mogen alleen door een door Miele erkende vakkracht of door Miele-technici worden uitgevoerd.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet door een technicus wordt gerepareerd die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Voor reparatie-, reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt. Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het apparaat als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:
 - als de stekker uit de contactdoos is getrokken.
Trek aan de stekker om het apparaat van de netspanning los te koppelen, niet aan de kabel!
 - als de zekering van de huisinstallatie uitgeschakeld is.
 - als de betreffende zekering van de huisinstallatie er helemaal uitgedraaid is.
- ▶ Alleen van originele Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Laat de deur open als het apparaat in gebruik is. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat en de kast beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veilig gebruik

 Verbrandingsgevaar door de grill.

Het apparaat wordt heet bij grillen met of zonder de verwarmingssoort "Magnetron". U kunt zich branden aan de ovenruimte, de grillelementen, het gerecht, de accessoires en de deur.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

► Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verhit.

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 als de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.). Als u twijfelt of het gerecht voldoende is verwarmd, verleng de bereidings-tijd dan nog iets.

► 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 bij ontdooien, verwarmen en koken op de aangegeven doorwarmtijden. De doorwarmtijd is de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt.

► Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met de magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan op een kookplaat of in een gewone oven.

Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen ze zelfs in brand vliegen. Brandgevaar! Gevaar voor brand bestaat ook als u bijvoorbeeld brood, bloemen, kruiden en dergelijke in de magnetron droogt. Droog dergelijke producten daarom niet in de magnetron!

► Kussens met kersenpitten, gel en vergelijkbare producten mogen niet in de magnetron worden gedaan. Zulke producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald. Verhit dergelijke producten niet in het apparaat. Brandgevaar!

► Een magnetron is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen. Bovendien kunnen er hoge temperaturen ontstaan, waardoor u zich kunt branden als u de voorwerpen uit het apparaat haalt. Brandgevaar!

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Het apparaat kan beschadigd raken als u het leeg of met een verkeerde inhoud gebruikt. Gebruik het apparaat niet voor het verwarmen van serviesgoed, het drogen van kruiden of vergelijkbare dingen.

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

▶ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit nooit afgesloten potjes, flessen en dergelijke.

Verwijder bij zuigflessen eerst de dop **en** de speen.

▶ Als u gerechten met de magnetronfunctie verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.

Als u het gerecht uit het apparaat haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed. **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!**

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

▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de magnetronfunctie kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u een glas of beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Verbrandingsgevaar!

Als de vloeistof nog in de oven staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen. Kans op letsel en beschadigen! U voorkomt dit probleem door de vloeistof voor het verhitten om te roeren. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

▶ Laat de deur van het apparaat dicht als het gerecht in de ovenruimte rook ontwikkelt. Eventuele vlammen worden zo gedoofd.

Zet het apparaat uit met de Aan/Uit-toets en trek de stekker uit het stopcontact.

Open de deur pas als de rook is weggetrokken.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Gebruik het apparaat niet om ermee te frituren. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Brandbare voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

► Als u bij de bereiding van gerechten alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken. Verhit nooit onverdunde alcohol. Brandgevaar!

► Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het apparaat corrosie veroorzaken. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast kunnen beschadigd raken. Dek gerechten daarom af.

► Verwijder gerechten of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

► De ovenruimte is na gebruik heet. U kunt zich branden! Reinig de ovenruimte en de accessoires, zodra deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker wordt het om de verontreinigingen te verwijderen. Soms lukt dat helemaal niet meer. Door ernstige verontreinigingen kan het apparaat beschadigd raken en kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan. Brandgevaar!

Neem de aanwijzingen in acht uit het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

► Brandgevaar! Kunststof serviesgoed dat niet geschikt is voor de magnetron kan beschadigd raken en daarbij ook de magnetron beschadigen. Gebruik ook 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 hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie “Serviesgoed voor de magnetron”).

Als u deze voorwerpen wel gebruikt, kan het serviesgoed beschadigd raken of kan er brand ontstaan.

► Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen onder “Serviesgoed voor de magnetron / Kunststof”.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie. Deze folie kaatst de microgolven terug. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en vlam vatten.

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

▶ Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie verhit, kan de dooier er na afloop onder hoge druk uit spuiten. Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

▶ Als u eieren met schaal met de magnetronfunctie kookt, kunnen de eieren ontploffen. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald. Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed.

Verwarm geen gekookte eieren in de magnetron.

▶ Als u gerechten waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, worstjes, aubergines, etc.) verhit, kunnen deze ontploffen. Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.

▶ Voor de magnetronfunctie is serviesgoed met holle handgrepen en knoppen ongeschikt. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de onderdelen ontploffen (tenzij de betreffende onderdelen goed ontlucht zijn). Gebruik dergelijk serviesgoed niet.

▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk.

Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het gerecht wilt meten. Gebruik hiervoor een geschikte thermometer.

▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken. Reinig het apparaat nooit met een stoomreiniger.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

▶ De coating van het roestvrije staal kan door kleefmiddelen worden aangetast en zijn beschermende werking tegen vuil verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.

▶ Het oppervlak is krasgevoelig. Zelfs magneten kunnen krassen veroorzaken.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele-accessoires. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de magnetron een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ Het bijgevoegde rooster en de gourmetschaal zijn speciaal ontwikkeld voor het apparaat en kunnen worden gebruikt voor grillen met en zonder magnetron.
U mag de onderdelen echter niet gezamenlijk gebruiken, omdat anders de gourmetschaal beschadigd raakt. Zet de gourmetschaal altijd rechtstreeks op het draaiplateau.
- ▶ De gourmetschaal wordt zeer heet. Raak de hete schaal daarom alleen met ovenwanten aan. Gebruik een temperatuurbestendige onderzetter als u de gourmetschaal wilt neerzetten.
Het rooster wordt tijdens het grillen (met of zonder de verwarmingssoort “Magnetron”) heet.
Verbrandingsgevaar!
- ▶ Gebruik de gourmetschaal niet in combinatie met een in de winkel verkrijgbaar deksel voor in de magnetron, het deksel wordt dan te heet.

Vóór het eerste gebruik

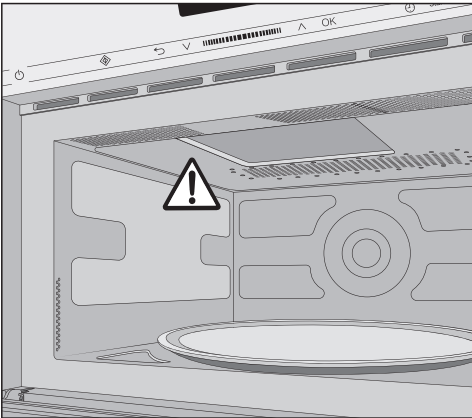
Laat het uitgepakte apparaat na transport ca. 2 uur bij kamertemperatuur staan voordat u het in gebruik neemt.

In deze tijd neemt het apparaat de omgevingstemperatuur aan. Dit is belangrijk voor het goed functioneren van de elektronica.

! Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal.

Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen als u het apparaat uitpakt.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven in de ovenruimte.

- Controleer het apparaat op beschadigingen.

! Gezondheidsrisico's door een defect apparaat.

Als u de magnetron wel inschakelt, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn.

Gebruik de magnetron niet als

- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.

- Reinig de ovenruimte en de accessoires met een sponsdoekje en warm water.

Bij het inbouwen van de magnetron dient voor een onbelemmerde luchtaf- en -toevoer aan de voorkant te worden gezorgd.

Plaats daarom nooit voorwerpen voor de ventilatieopeningen.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om het apparaat te dragen.

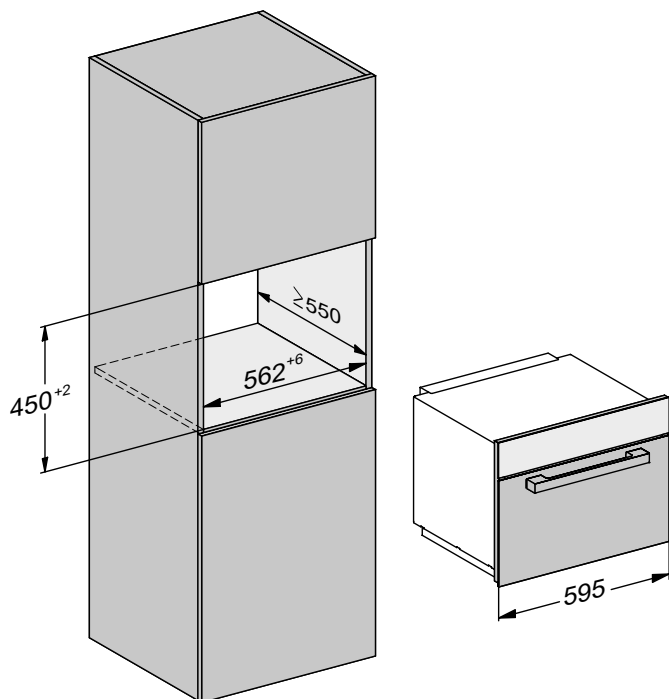
Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van het apparaat.

Inbouwmaten

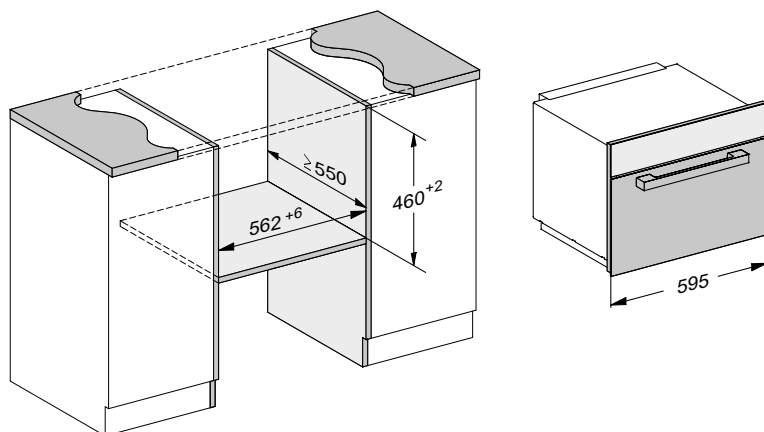
De afmetingen zijn in mm aangegeven.

Installatie

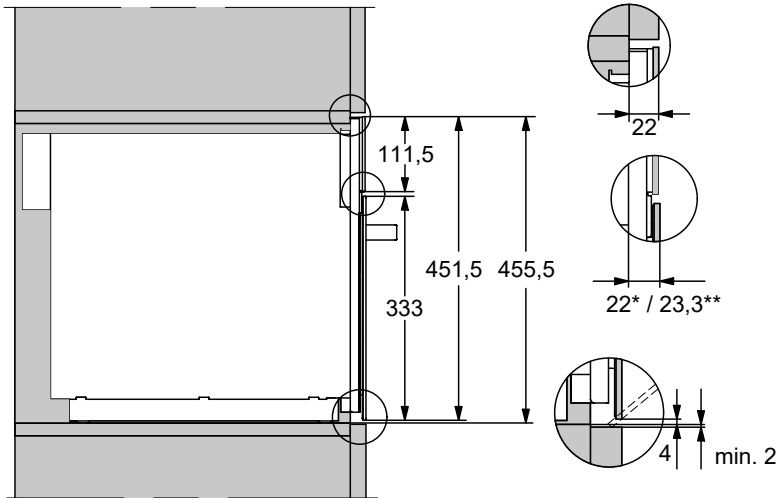
Inbouw bovenkast



Inbouw onderkast



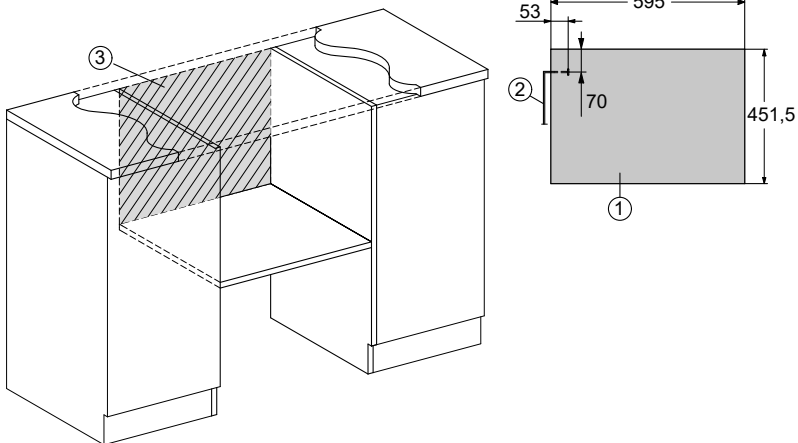
Zijkant



* Glas

** Roestvrij staal

Aansluiting onderkast



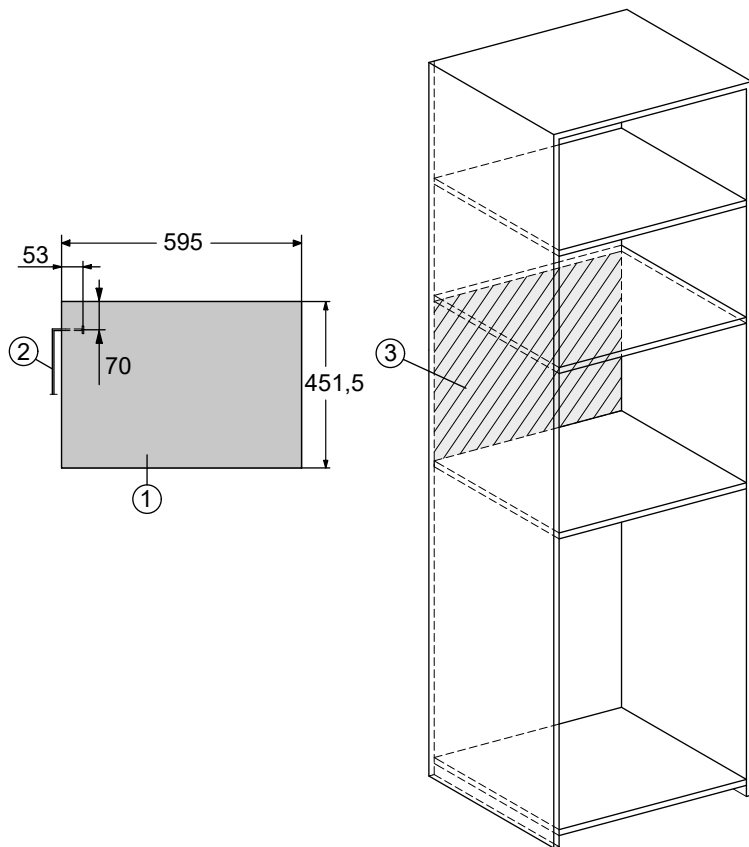
① Vooraanzicht

② Aansluitkabel,
lengte = 1.600 mm

③ Geen aansluiting in dit gedeelte

Installatie

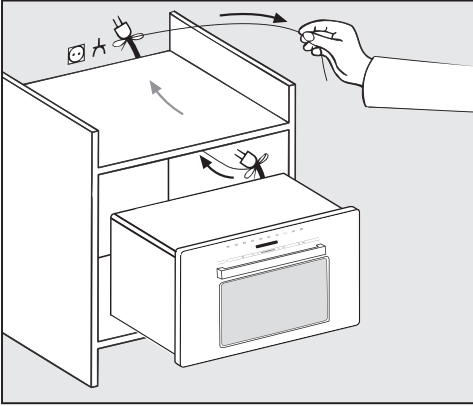
Aansluiting bovenkast



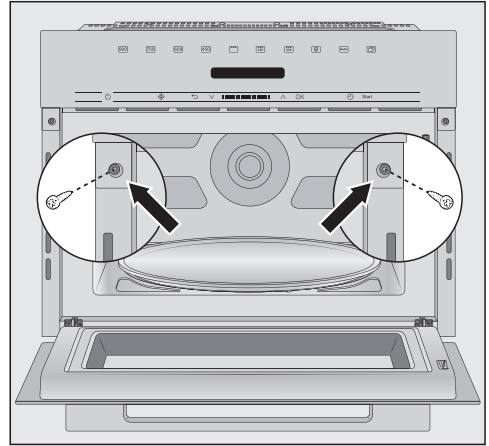
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel,
lengte = 1.600 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte

Inbouw uitvoeren

U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.




- Schuif de magnetron in de nis. Geleid de kabel met de stekker door de kastombouw.



- Stel het apparaat bij.
- Open de deur van het apparaat en bevestig het apparaat met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.

Installatie

Elektrische aansluiting

 U kunt zich verwonden door een defect apparaat. Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of het onbeschadigd is. Neem een defect apparaat nooit in gebruik.

Het apparaat is standaard voorzien van aansluitkabel en stekker.

 Brandgevaar bij oververhitting. Het gebruik van het apparaat met verdeelstekkers en verlengsnoeren kan leiden tot overbelasting van de kabels. Daarnaast mag het apparaat niet in combinatie met zogeheten spaarstekkers worden gebruikt. Deze reduceren de energietoevoer, waardoor het apparaat te warm wordt. Gebruik daarom voor de veiligheid geen verdeelstekkers en verlengsnoeren. Sluit het apparaat met de originele kabel direct en zonder tussenelementen aan.

De elektrische installatie moet aan de norm VDE 0100 en aan de plaatselijke normen voldoen.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type (verkrijgbaar bij Miele Nederland B.V.). Om veiligheidsredenen mag de vervanging alleen door een door Miele erkende vakkracht of door Miele-technici worden uitgevoerd.

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het

elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant (voorkant) of aan de achterkant van het apparaat.

Vergelijk de gegevens op het typeplaatje met de waarden van het stroomnet. Deze moeten overeenkomen.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport-schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

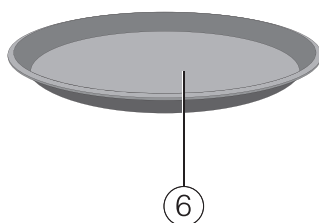
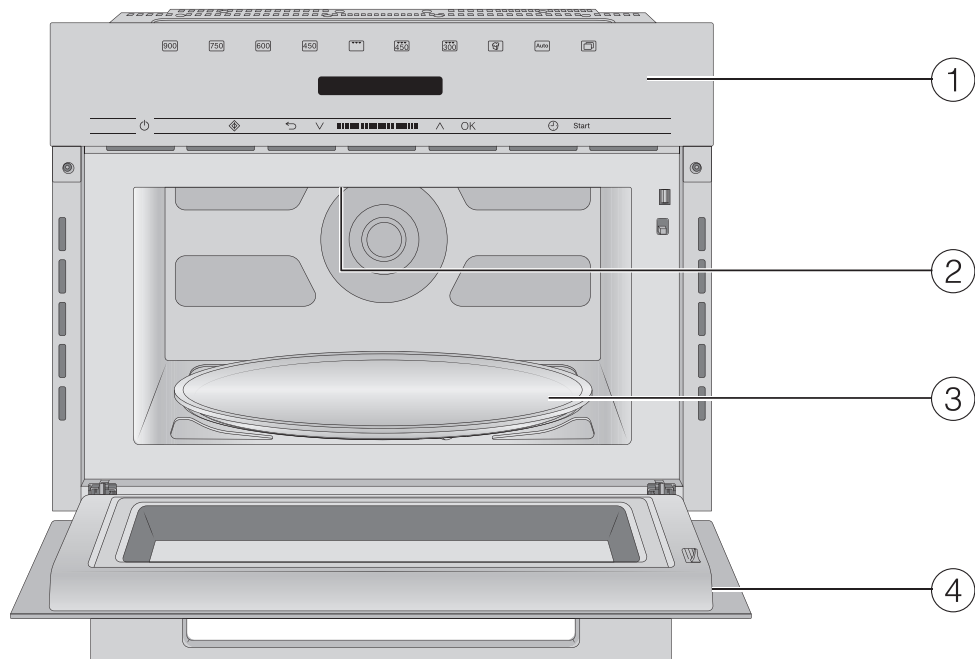
Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Afdanken van het apparaat



Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Beschrijving van het apparaat



- ① Bedieningspaneel
- ② Grill
- ③ Draaiplateau
- ④ Deur
- ⑤ Grillrooster
- ⑥ Gourmetschaal

Grillrooster

U kunt het grillrooster voor alle verwarmingssoorten gebruiken, al dan niet in combinatie met de magnetron.

Gebruik het rooster echter niet als u alleen de magnetron gebruikt.

Bewaar het rooster niet in de ovenruimte. Zo bevindt het grillrooster zich niet onbedoeld in het apparaat als u alleen de magnetron inschakelt.

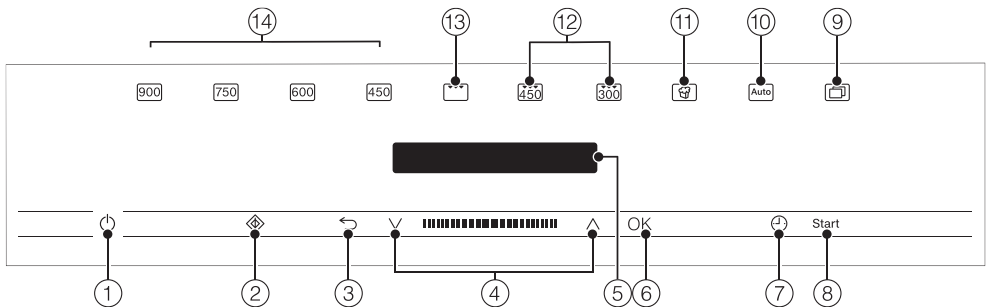
Gourmetschaal

De gourmetschaal is een ronde grillplaat met een anti-aanbaklaag. Met deze schaal kunt u zoete en hartige snacks, alsmede kleine gerechten snel en knapperig bereiden.

Tip: U kunt dit product en andere producten heel eenvoudig in de Miele-webshop bestellen.


De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Bedieningspaneel



- ① Aan/Uit-toets ⏻
- ② Quick-magnetron-toets ⬠
- ③ Toets ↩ voor stapsgewijs terugspringen en het afbreken van een bereiding
- ④ Navigatie met de knoppen ∧ en ∨ voor het bladeren in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑤ Display voor de weergave van de dagtijd en informatie voor bediening
- ⑥ Toets OK voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑦ Toets ⌚ voor het instellen van een kookwekker- of bereidingstijd
- ⑧ Toets Start voor het starten van een bereiding
- ⑨ Toets ☰ voor overige programma's en instellingen
- ⑩ Toets Auto voor diverse automatische bereidingsprogramma's
- ⑪ Toets 🍿 voor popcorn
- ⑫ Combinatiestand van grill en magnetron
- ⑬ Grillfunctie
- ⑭ Verschillende vermogensstanden magnetron


Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Hiermee zet u de magnetron aan en uit.

Display

In het display wordt de dagtijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, de temperaturen, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen.

Na het inschakelen van de magnetron met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen



De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u uitschakelen door de instelling Volume en dan Toetssignaal te kiezen, en vervolgens met de pijltoetsen de geluidsterkte naar beneden bij te stellen.

Als het display donker is, moet u de magnetron eerst inschakelen voordat de sensortoetsen reageren.

Sensortoetsen boven het display





Hier vindt u de bereidingsopties en verdere functies van de magnetron.

Functie

-  Vermogensstand 900 Watt
-  Vermogensstand 750 Watt
-  Vermogensstand 600 Watt
-  Vermogensstand 450 Watt
-  Grill
-  Combinatiestand
450 Watt + Grill
-  Combinatiestand
300 Watt + Grill
-  Popcorn
-  Automatische programma's
-  Meer
(Programma's en Instellingen )
 - 300 W
 - 150 W
 - 80 W
 - Grill + 150 W
 - Ontdooien
 - Verwarmen
 - Instellingen 







Bedieningselementen

Sensortoetsen onder het display

Sensortoets	Functie
	Met deze sensortoets start u de functie Quick-magnetron. De bereiding start op maximaal magnetronvermogen (900 W) met een bereidingstijd van 1 minuut (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Quick-magnetron”). Als u meermaals deze sensortoets aanraakt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze sensortoets terug naar het hogere menu of terug naar het hoofdmenu. Als een bereiding bezig is, kunt u deze met deze sensortoets pauzeren en afbreken door opnieuw de sensortoets aan te raken.
	In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Het menupunt dat u wilt kiezen, verschijnt in het display. Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de waarden en instellingen wijzigen.
OK	Als een functie in het display verschijnt, kunt u deze oproepen met <i>OK</i> . Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u met <i>OK</i> bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen. Als in het display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met <i>OK</i> .
	Met deze sensortoets kunt u op elk moment een kookwekker instellen (bijv. om eieren te koken), ook wanneer er al een bereiding bezig is. Bovendien kunt u met deze sensortoets bereidingstijden programmeren.
Start	Met deze sensortoets start u een bereiding.

Symbolen in het display

De volgende symbolen kunnen in het display verschijnen:

Symbol	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Deze informatievensters bedient u met de sensortoets <i>OK</i> .
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	Een haakje achter een instelling betekent dat deze optie momenteel is geselecteerd.
	De gebruikersnaambeveiliging van het apparaat is ingeschakeld (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”). De bediening is geblokkeerd.
	Kookwekker

Principe van de bediening

Een menupunt kiezen en de waarde of instelling wijzigen

De pijltoetsen \wedge en \vee en het bereik daartussen $|||■|||$ hebben de volgende functies:

- U kiest een menupunt uit een keuzelijst.
- U verandert een waarde (bijv. het gewicht) of een instelling (bijv. de geluidsterkte van het signaal).
- Raak de betreffende pijltoets aan of swipe in het bereik tussen de pijltoetsen naar rechts of links, tot het gewenste menupunt of de gewenste waarde verschijnt.

Tip: Als u de pijltoets vasthoudt, lopen de keuzelijst of de waarden automatisch verder, tot u de pijltoets loslaat.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

De huidige instelling wordt aangegeven met een \checkmark .

Functie selecteren

De sensortoetsen voor de functies (bijv. Instellingen) bevinden zich boven het display. Met de betreffende sensortoets kunt u een functie kiezen op het bedieningspaneel (zie de hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets aan die bij de gewenste functie hoort.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Stel de waarde in of blader door de keuzelijsten, tot de gewenste instelling verschijnt.

Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken via de oranje oplichtende sensortoets voor de functie of via de sensortoets \curvearrowright .

- Druk op de betreffende sensortoets voor de functie of druk twee keer op de sensortoets \curvearrowright om de bereiding af te breken.
- Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, kiest u *Functie afbreken* en bevestigt u met *OK*.

Het hoofdmenu verschijnt.

In het apparaat bevindt zich een magnetronbuis. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven.

Deze microgolven worden gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld en door de metalen wanden gereflecteerd. Zo komen de microgolven van alle kanten bij en in het gerecht. Door het draaien van het draaiplateau is de verdeling nog beter.

Omdat de microgolven bij het gerecht moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor de magnetron. Microgolven dringen bijvoorbeeld 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 microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan. De microgolven worden niet opgenomen.

Als u het juiste servies gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Levensmiddelen bestaan uit vele kleine moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, gaan door de microgolven trillen (ca. 2,5 miljard bewegingen per seconde). Hierdoor ontstaat warmte. De warmte verplaatst zich vanaf de buitenkant van het gerecht naar binnen. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller wordt het verwarmd of gaar gekookt.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht. Dit heeft de volgende voordelen:

- Een gerecht kan over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet met de magnetronfunctie worden bereid.

- Ontdooien, verwarmen en koken gaan sneller dan met een traditionele oven.

- Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven voor het grootste deel behouden.

- De natuurlijke kleur en smaak van de gerechten veranderen nauwelijks.

De magnetronfunctie wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van het apparaat opent. Tijdens de bereiding biedt de gesloten, intacte deur voldoende bescherming tegen microgolven.

Mogelijkheden

In de magnetron kunt u gerechten in korte tijd ontdooien, verwarmen en koken.

U kunt de magnetron als volgt gebruiken:

– U kunt gerechten ontdooien, verwarmen en bereiden door een magnetronvermogen en tijd in te stellen.

– U kunt diepvriesproducten ontdooien en aansluitend meteen bereiden.

– U kunt uw magnetron ook als “kleine keukenhulp” gebruiken, bijv. voor het laten rijzen van gistdeeg, het smelten van chocolade en boter, het oplossen van gelatine, het bereiden van glazuur voor op taart en cake en het inmaken van kleine hoeveelheden fruit, groente en vlees.

Funcities

Magnetronfunctie solo

Met alleen de magnetronfunctie (magnetron solo) kunt u ontdooien, verwarmen en koken.

Grilleren

Deze functie is ideaal voor bijvoorbeeld biefstuk en worstjes.

Combinatie van magnetron en grill

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

Automatische programma's

U hebt de keuze uit vier verschillende categorieën aan automatische programma's.

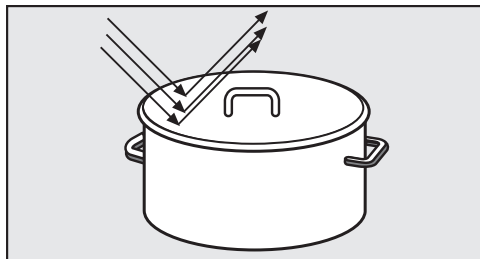
- Bereiden 
- Ontdooien
- Verwarmen
- Popcorn 

Deze programma's zijn gewichtsafhankeijk.

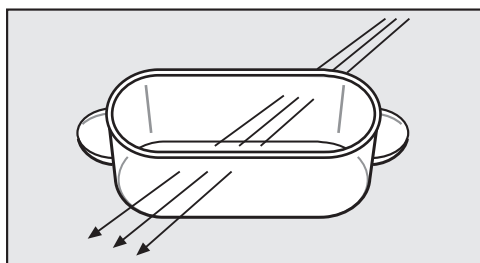
U kunt het gewicht van de gerechten in gram (g), pond (lb) of pond/ounce (lb/oz) aangeven (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).

Serviesgoed voor de magnetron

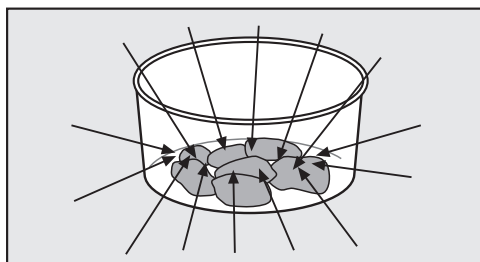
Microgolven



- worden door metaal teruggekaatst.



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



- worden door het gerecht opgenomen.

! Brandgevaar door het gebruik van ongeschikt servies.

Serviesgoed dat niet geschikt is voor de magnetron kan beschadigd raken en daarbij ook de magnetron beschadigen.

Let op de instructies voor servies.

Materiaal en vorm

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

! U kunt zich verwonden door holle handgrepen en dekselknoppen.

Bij het gebruik van servies met holle elementen waar vocht in kan komen, kan druk opgebouwd worden en kan het betreffende holle element ontploffen.

Gebruik dus geen servies met holle handgrepen en dekselknoppen, tenzij deze holle elementen voldoende ontlucht zijn.

Metaal

Metalen schalen, aluminiumfolie en bestek zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, evenmin als serviesgoed met een metalen laagje (bijvoorbeeld een goudkleurig of kobaltblauw decorrandje). Metaal kaatst microgolven terug, waardoor het gerecht niet warm kan worden.

Gebruik daarom geen kunststof beertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd.

- Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes kunt u in het apparaat ontdooien en verwarmen. Belangrijk: verwijder het deksel van de schaal, en zorg dat de schaal minstens 2 cm van de magnetronwanden af staat. Als u bij de bereiding alleen het deksel verwijdert, wordt het gerecht alleen van boven verwarmd. Als u het

Serviesgoed voor de magnetron

gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan. Plaats dergelijke bakjes niet op het rooster.

- Aluminiumfolie

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het apparaat verwijderd blijven. Het materiaal mag de wanden niet raken!

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

Servies met een glazuurlaagje of verf

Sommige glazuur- en verfsoorten bevatten metalen. Daarom is dit serviesgoed niet geschikt voor de magnetron.

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Kristalglas dat vaak lood bevat, kan in de magnetron barsten.
Gebruik het materiaal dan ook niet in de magnetron.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie (zoals een goudrand) hebben en geen holle handgrepen.

Aardewerk


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

Aardewerk kan heet worden.
Trek ovenhandschoenen aan.

Hout

Tijdens het koken verdampt het water in het hout. Daardoor droogt het uit en ontstaan er barsten.
Houten schalen of bakjes zijn dan ook niet geschikt.


Kunststof

 Schade door hittegevoelige kunststof.

Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C). Kunststof die niet hittebestendig is, kan vervormen of zelfs smelten.
Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron solo" worden gebruikt.

Kunststof kookbultjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken. Prik eerst gaatjes in het bultje. De stoom kan dan ontsnappen. U voorkomt zo dat de druk te hoog wordt en het bultje uiteenspat.


Daarnaast zijn er speciale stoom-kookzakjes, waarin geen gaatjes hoeven te worden geprikt. Houdt u zich aan de gebruiksaanwijzing.

 Brandgevaar door materiaal dat niet geschikt is.

Clips van metaal, kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, kunnen ontbranden.

Vermijd daarom deze clips.

Wegwerpverpakkingen

 Brandgevaar door het gebruik van ongeschikt servies.


Wegwerpverpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal kunnen ontbranden.


Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer u gerechten in wegwerpverpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal verwarmt of bereidt.

Uit milieu-overwegingen kunt u wegwerpverpakkingen beter vermijden.

Serviesgoed testen

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.
- Raak toets  aan.
- Kies de vermogensstand van 900 Watt.
- Stel met de pijltoetsen \wedge en \vee 30 seconden in en bevestig met *OK*.
- Raak *start* aan om de test te starten.

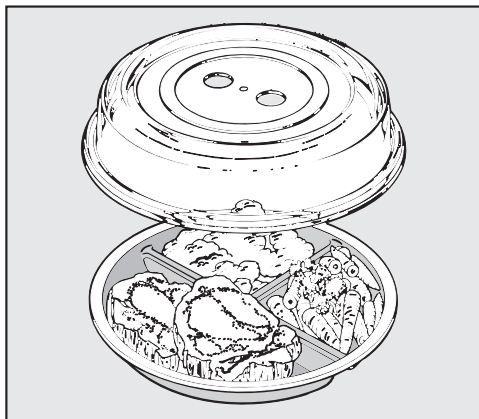
Indien u tijdens de test knetterende geluiden hoort en vonken ziet, zet u het apparaat meteen uit (raak  aan en bevestig met *OK*). Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de magnetron. Als u twijfelt, adviseren wij u bij de fabrikant of winkelier te informeren of het servies geschikt is voor de magnetron.

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

Serviesgoed voor de magnetron

Een deksel

- voorkomt dat bij lange bereidings-tijden te veel waterdamp ontsnapt.
- zorgt dat het gerecht sneller warm wordt.
- voorkomt dat het gerecht uitdroogt.
- houdt de ovenruimte schoon.



- Dek daarom de gerechten bij “Magne-tron solo”-gebruik af met een voor de magnetron geschikt deksel.

Dergelijke geschikte deksels zijn in de winkel verkrijgbaar.

⚠ Schade door hittegevoelige kunststof.

Het materiaal van het deksel is in de regel geschikt voor een temperatuur van maximaal 110 °C (zie fabrieksvoorschriften). Bij hogere temperaturen (grill, hete lucht, etc.) kan de kunststof vervormen en smelten.

Gebruik het deksel daarom alleen in magnetrons en dan ook alleen voor de magnetronfunctie, zonder gourmetplaat.

⚠ Schade door afgedekte openingen.

Kleine schalen lopen het risico door het deksel te worden afgedicht. De stoom kan dan niet ontsnappen via de openingen aan de zijkant van het deksel. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

Het deksel mag de betreffende schaal niet helemaal afsluiten.

Gebruik **geen deksel**

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

⚠ Explosiegevaar door te hoge druk.

Als u gesloten potten of flessen verwarmt, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verwarm nooit levensmiddelen in afgesloten potjes en dergelijke, bijvoorbeeld potjes babyvoeding. Open de potjes eerst. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Ingebruikneming van het apparaat

Gebruik de magnetron alleen wanneer deze is ingebouwd.

Wanneer de magnetron op het stroomnet wordt aangesloten, is deze direct klaar voor gebruik.

Welkomsscherm

Het logo van Miele verschijnt. Aansluitend wordt u gevraagd enkele instellingen uit te voeren die nodig zijn voor de eerste ingebruikneming van de magnetron.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal met de pijltoetsen.
- Bevestig met *OK*.

Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Taal".

Land instellen

- Kies het gewenste land met de pijltoetsen.
- Bevestig met *OK*.

Tijd instellen

- Stel de dagtijd in met de pijltoetsen.
- Bevestig met *OK*.

De displaymelding *Dagtijdweergave* uit is gemarkeerd met ✓.

- Bevestig met *OK*.

De informatie *Energieverbruik - verschi*jt in het display, omdat bij uitgeschakelde weergave van de dagtijd energie wordt bespaard.

- Raak *OK* aan.

In het display staat *Eerste ingebruikneming* afgesloten.


- Bevestig met *OK*.

In het display staat *Ovenfunctie* kiezen.

De weergave van de dagtijd is door de fabriek zo ingesteld, dat deze op de achtergrond doorloopt. Het display blijft donker om energie te besparen.


Deze instelling van het apparaat kunt u wijzigen als u continu de dagtijd wilt laten weergeven (zie het hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Instellingen wijzigen").

Wanneer de dagtijd zichtbaar is, reageren alle sensortoetsen bij aanraking meteen.



Wanneer de dagtijd niet zichtbaar is, is het apparaat uitgeschakeld. Voordat u het apparaat weer kunt gebruiken, moet u het inschakelen met de *Aan/Uit-toets* .

Tip: U kunt de dagtijd ook in een 12-uursformaat laten weergeven (zie het hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Dagtijd").


Dagtijd corrigeren

- Schakel het apparaat in met de *Aan/Uit-toets* .

In het display staat *Ovenfunctie* kiezen.

- Raak de sensortoets  aan.
- Kies met de pijltoetsen *Instellingen*  en bevestig uw keuze met *OK*.
- Kies dan met de pijltoetsen *Dagtijd* en bevestig met *OK*.
- Kies met de pijltoetsen *Instellen* en bevestig met *OK*.



In het display is de huidige dagtijd wit verlicht.

- Wijzig de dagtijd met de pijltoetsen en bevestig met *OK*.
- Raak meerdere keren  aan om terug te keren naar het eerste niveau.

In het display staat *Ovenfunctie* kiezen.

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	...deutsch*, english... Land
Dagtijd	Weergave (Dagtijdweergave uit*, Dagtijdweergave aan, Nachtschakeling) Tijdformaat (24 uur*, 12 uur) Instellen
Volume	Geluidssignalen ■■■■■■■■■ Toetssignaal ■■■■■■■■■
Lichtsterkte display	■■■■■■■■■
Eenheden	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhouden	Aan*, Uit
Quick-magnetron	Vermogen (...900 W*, 750 W, ...) Bereidingstijd (01:00*, instelbaar)
Popcorn	Bereidingstijd 03:20*, instelbaar tussen 2:30 en 3:50 min
Vraag gerecht in oven	Aan*, Uit
Veiligheid	Toetsenvergrendeling (Uit*, Aan) Vergrendeling  (Uit*, Aan)
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie (Uit*, Aan)
Fabrieksinstellingen	Niet resetten, Resetten

* Fabrieksinstelling



Instellingen wijzigen


U kunt voor bepaalde instellingen van het apparaat een alternatief kiezen.

Welke instellingen u kunt wijzigen, ziet u in de volgende tabel.

De fabrieksinstellingen zijn met een sterretje* gemarkeerd.

Als u een fabrieksinstelling wilt wijzigen, gaat u als volgt te werk:

- Raak toets  aan.
- Kies aansluitend met de pijltoetsen Instellingen .
- Bevestig uw keuze met *OK*.
- Nu kunt u met de pijltoetsen kiezen tussen de in de tabel aangegeven opties.
Bevestig het gewenste punt met *OK*.
- Afhankelijk van het menupunt kunt u nu waarden instellen of met de pijltoetsen een van de andere punten kiezen.
- Wilt u een instelling niet wijzigen en wilt u wisselen naar een andere instelling, raak dan  aan.




- Wilt u geen verdere instellingen meer wijzigen, druk dan op de toets .

De gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomstoring behouden.

Taal

Het land kan worden geselecteerd wanneer u bij de gekozen taal de keuze hebt uit verschillende landen (en dus verschillende taalvarianten).

Nadat u uw keuze hebt gemaakt en bevestigd, verschijnt in het display meteen de gekozen taal.

Tip: Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan . Richt u op het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

Stel de weergave van de dagtijd voor de uitgeschakelde magnetron in:

- Aan
De dagtijd wordt altijd in het display weergegeven. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.
- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. Voor u de magnetron weer kunt bedienen, moet u deze inschakelen.
- Nachtschakeling
Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker. Voor u de magnetron weer kunt bedienen, moet u deze inschakelen.

Tijdformaat

U kunt de dagtijd laten weergegeven in een 24- of een 12-uursformaat.



Instellen

Met deze functie stelt u de uren en de minuten in.

Na een stroomstoring wordt de huidige dagtijd weer weergegeven. De dagtijd wordt ongeveer 150 uur bewaard.

Volume

Het volume van de signalen wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- 
maximale geluidsterkte
- 
Het geluid is uitgeschakeld.

Instellingen

Geluidssignalen

Wanneer de geluidssignalen zijn ingeschakeld, klinkt na afloop van een ingestelde tijd een geluidssignaal.

Toetssignaal

Wanneer het toetssignaal is ingeschakeld, klinkt bij de keuze van een sensor-toets een geluidssignaal.

Lichtsterkte display

De lichtsterkte van het display wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- ■■■■■■
maximale lichtsterkte
- ■-----□
minimale lichtsterkte

Eenheden

Gewicht


Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de gerechten in gram (g), pond (lb) of pond/ounce (lb/oz) instellen.

Warmhouden

De functie Warmhouden wordt automatisch ingeschakeld wanneer na afloop van een bereiding op minstens 450 Watt de deur gesloten blijft en er geen toets wordt aangeraakt. Het eten wordt dan na ca. 2 minuten op 80 Watt gedurende maximaal 15 minuten warm gehouden.

- Aan
De functie Warmhouden is ingeschakeld.
- Uit
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

Quick-magnetron

Het volstaat om de toets  aan te raken om het apparaat op maximaal vermogen gedurende 1 minuut in te schakelen.

Vermogen en duur kunnen worden aangepast. Zo kunt u een veel gebruikte bereiding op deze programmaplaats opslaan.

- Vermogen
Alle beschikbare vermogensstanden kunnen worden gekozen.
- Bereidingstijd
Bij de maximale vermogensstand kunt u maximaal 5 minuten bereidingstijd programmeren, bij de andere vermogensstanden maximaal 10 minuten.

Popcorn

Dit programma is geschikt voor de bereiding van magnetron-popcorn.

De fabrieksinstelling van 3:20 minuten kan worden aangepast.

Er kan een bereidingstijd tussen 2:30 en 3:50 minuten worden ingesteld.

Vraag gerecht in oven

Het apparaat kan beschadigd raken als het leeg wordt ingeschakeld.

Als een bereiding wordt gestart zonder dat vooraf de deur is geopend, dan verschijnt in het display de vraag Gerecht in oven?

Mogelijk bevindt zich nog geen gerecht in het apparaat, aangezien de deur gedurende langere tijd (rond de 20 minuten) niet werd geopend.

Pas na bevestiging met OK of na het openen van de deur start de bereiding.

Veiligheid

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat het apparaat kan worden bediend.

Bij een actieve ingebruiknamebeveiliging kunt u alsnog een kookwekker instellen.

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan
De ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld. Voor u de magnetron kunt gebruiken, dient u hem eerst in te schakelen en minstens 6 seconden lang de toets *OK* vast te houden.
- Uit
De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de magnetron weer gebruiken zoals gewoonlijk.

Toetsenvergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt onbedoeld uitschakelen of wijzigen van een bereiding. Als de toetsvergrendeling is geactiveerd, worden alle sensortoetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld.

- Aan
De toetsvergrendeling is actief. Voor u een functie kunt gebruiken, dient u minstens 6 seconden lang de toets *OK* vast te houden. De vergrendeling wordt dan voor korte tijd gedeactiveerd.
- Uit
De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Softwareversie

Het menupunt “Softwareversie” is bestemd voor de Miele-technici. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de magnetron presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Wanneer u de magnetron bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt in het display de aanwijzing *Demo-functie*. Het apparaat verwarmt niet.

- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd, wanneer u minimaal 4 seconden lang *OK* ingedrukt houdt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd, wanneer u minstens 4 seconden lang *OK* vasthoudt. De magnetron is weer volledig operationeel.

Fabrieksinstellingen

U kunt met één instelling alle doorgevoerde wijzigingen terugbrengen naar de standaardinstellingen van de magnetron.

- Niet resetten
Alle doorgevoerde wijzigingen blijven bestaan.
- Resetten
Alle instellingen worden teruggezet op de fabrieksinstelling.

Bediening

Deur openen

Als de magnetron in gebruik is, wordt de bereiding bij het openen van de deur onderbroken.



Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Serviesgoed in het apparaat zetten

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

Draaiplateau

Gebruik het apparaat alleen als het draaiplateau geplaatst is.

Het draaiplateau wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld.

Ontdooi en bereid gerechten niet op het draaiplateau zelf. Het gebruikte serviesgoed mag niet groter zijn dan het plateau.

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

Deur sluiten

Als u tijdens een bereiding de deur heeft geopend, kunt u de bereiding voortzetten door op de toets "Start" te drukken.

Bereidingsproces starten

Met behulp van de overeenkomstige sensortoets kunt u het magnetronvermogen kiezen.

- Raak de sensortoets aan om de gewenste vermogensstand te kiezen.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.
- Raak toets start aan.

Het gerecht wordt bereid.

U kunt kiezen uit 7 vermogensstanden. Hoe groter het vermogen, des te meer microgolven bereiken het gerecht.

Kies een laag vermogen bij gerechten die u tijdens de bereiding niet kunt doorroeren of omkeren of waarvan de samenstelling heel divers is.

Alleen zo wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verleng de bereidingstijd evenredig om het gewenste resultaat te bereiken.

De benodigde tijd hangt af van

- de uitgangstemperatuur van de producten. Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor gerechten op kamertemperatuur.
- De kwaliteit van het voedsel en het soort voedsel. Verse groente bijvoorbeeld bevat meer water dan minder verse groente en hoeft daardoor minder lang te worden verwarmd.
- De frequentie van het roeren en omkeren.
Als u het gerecht frequent doorroert en omkeert, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en neemt de bereidingstijd af.
- De hoeveelheid voedsel.
Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele tijd
Kleinere hoeveelheid = een evenredig kortere tijd.
- De vorm en het materiaal van het serviesgoed.

Gerecht in oven?

Het apparaat kan beschadigd raken als het leeg wordt ingeschakeld.

Als u de starttoets aanraakt zonder dat u eerst de deur hebt geopend, verschijnt **Gerecht in oven?** in het display. Er bevindt zich mogelijk nog geen gerecht in het apparaat, aangezien de deur gedurende langere tijd niet is geopend. De start wordt geblokkeerd totdat u de deur opent.

Bereidingsproces onderbreken/voortzetten

U kunt op elk moment een **bereiding** **onderbreken**:

- Open de deur van het apparaat.

De tijd wordt stopgezet.
In het display verschijnt de melding **Sluit de deur**.

. . . **voortzetten**:

- Sluit de deur en raak de toets start aan.

De bereiding wordt voortgezet.

Instellingen wijzigen

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

. . . de **vermogensstand** van de magnetron te hoog of te laag is:

- Kies dan een nieuwe vermogensstand.

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

- Wijzig de tijd met behulp van de pijltoetsen en zet de bereiding voort (raak start aan).

Bereidingsproces wissen

- Raak tweemaal de toets \leftarrow aan of de gekozen vermogensstand.

In het display verschijnt **Functie afbreken**.

- Bevestig met **OK**.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van de bereiding klinkt er een geluidssignaal. De magnetronverlichting dooft.

Het signaal wordt enkele keren herhaald. In het display staat **Einde**.

- Raak ter bevestiging de toets aan van de gekozen vermogensstand.

Warmhouden

De functie **Warmhouden** schakelt automatisch in, wanneer na afloop van een bereiding op minstens 450 Watt de deur gesloten blijft en er geen toets wordt aangeraakt.

Het gerecht wordt dan na ca. 2 minuten op 80 Watt gedurende maximaal 15 minuten warm gehouden.

In het display staat **Warmhouden**.

Wanneer u de deur opent of een toets aanraakt, wordt het proces afgebroken.

De functie **Warmhouden** kunt u niet afzonderlijk selecteren.

Deze functie kunt u uitschakelen (zie het hoofdstuk "Instellingen").

Bediening

Bereidingstijden programmeren

Het resultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het begin van de bereiding.

Met het invoeren van Einde om of Start om kunt u de bereiding automatisch uit- of inschakelen.

- Einde om

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. De magnetron schakelt op dit tijdstip dan automatisch uit.

- Start om

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten. De magnetron schakelt op dit tijdstip dan automatisch in.

■ Zet het gerecht in de magnetron.

■ Kies de gewenste functie.

■ Stel de bereidingstijd in en bevestig met *OK*.


■ Raak toets  aan.

■ Kies met de pijltoetsen Einde om of Start om en bevestig met *OK*.

■ Leg met de pijltoetsen het tijdstip vast waarop de bereiding moet eindigen of beginnen en bevestig met *OK*.

In het display staat Start om en de starttijd.

Quick-magnetron kiezen

Het volstaat om de toets  aan te raken om het apparaat op maximaal vermogen gedurende 1 minuut in te schakelen.

■ Raak toets  aan.

Als u verder geen toetsen aanraakt, start de bereiding van 1 minuut op maximaal vermogen.

Tijd en vermogen wijzigen

U kunt de opgeslagen tijd en het opgeslagen vermogen wijzigen en zo een standaard gebruik opslaan.

■ Kies .


■ Kies Instellingen  en bevestig met *OK*.

■ Kies Quick-magnetron en bevestig met *OK*.

■ Kies Vermogen.

In het display staat Vermogen en daarachter het opgeslagen vermogen.

■ Wilt u het vermogen wijzigen, bevestig dan met *OK*.


Het opgeslagen vermogen is gemarkeerd met .

■ Wijzig het vermogen met de pijltoetsen en bevestig uw keuze met *OK*.

■ Kies dan met behulp van de pijltoetsen Bereidingstijd en aansluitend *OK*.

■ Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.

In het display staan Bereidingstijd en daarachter de gekozen tijd.

■ Raak meermaals  aan om terug te keren naar het hoofdniveau.


De gewijzigde vermogensstand en de gewijzigde tijd zijn nu opgeslagen en worden opgeroepen als u toets  aanraakt.

De door u geprogrammeerde tijden worden bij een stroomstoring bewaard en hoeven niet opnieuw te worden ingevoerd.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat het apparaat kan worden bediend.

Ingebruiknamebeveiliging inschakelen

- Kies .
- Kies Instellingen  en bevestig met *OK*.
- Kies Veiligheid en bevestig met *OK*.
- Kies Vergrendeling  en dan *OK*.
- Kies Aan en dan *OK*.
- Schakel het apparaat uit om de ingebruiknamebeveiliging te activeren.


De functies van het apparaat zijn nu geblokkeerd. U kunt deze pas weer gebruiken, wanneer de ingebruiknamebeveiliging wordt opgeheven.


Alleen de kookwekker kan ook bij ingeschakelde ingebruiknamebeveiliging worden gebruikt (zie het hoofdstuk “Kookwekker”).

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

Ingebruiknamebeveiliging onderbreken

U kunt de ingebruiknamebeveiliging tijdelijk opheffen.

- Schakel het apparaat in met de Aan/Uit-toets .

In het display staat Vergrendeling .

- Bevestig met *OK*.

In het display staat Druk 6 seconden op *OK*.

- Volg de aanwijzing in het display op.


In het display ziet u de tijd aftellen. Aansluitend wordt de ingebruiknamebeveiliging onderbroken.


- Stel de gewenste bereiding in.

Alle toetsen en bereidingen kunnen vrij worden gekozen totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.

Pas na uitschakelen van het apparaat is de ingebruiknamebeveiliging weer actief.

Ingebruiknamebeveiliging opheffen

- Schakel het apparaat in met de Aan/Uit-toets .

In het display staat Vergrendeling .

- Bevestig met *OK*.

In het display staat Druk 6 seconden op *OK*.

- Volg de aanwijzing in het display op.

In het display ziet u de tijd aftellen. Aansluitend wordt de ingebruiknamebeveiliging onderbroken.

- Kies .

- Kies Instellingen  en bevestig met *OK*.

- Kies Veiligheid en bevestig met *OK*.

- Kies Vergrendeling  en dan *OK*.

- Kies Uit en dan *OK*.

- Schakel het apparaat uit.

De ingebruiknamebeveiliging is nu gedeactiveerd. De functies van het apparaat zijn weer beschikbaar.

Bediening

Kookwekker gebruiken

De kookwekker kunt u gebruiken voor bereidingsprocessen buiten het apparaat, bijvoorbeeld voor het koken van eieren. De ingestelde tijd loopt in seconden af.

U kunt de kookwekker ook gebruiken als u tegelijkertijd tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van een bereiding hebt ingesteld (bijv. om u eraan te herinneren na een deel van de bereidingstijd kruiden toe te voegen).


- Raak toets  aan.


In het display verschijnt *Kookwekker*.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste kookwekkertijd in en bevestig met *OK*.

In het display licht  op en de tijd telt af.

Aan het einde van de tijd klinkt een geluidssignaal.

Het symbool  knippert en de tijd telt op. U kunt zo zien hoe lang de ingestelde kookwekkertijd al verstreken is.

- Druk op de toets  om het proces te stoppen.

Kookwekkertijd wijzigen

- Raak toets  aan.

In het display staat *Wijzigen*. De kookwekkertijd wordt gestopt.

- Bevestig met *OK*.

- Corrigeer de tijd met de pijltoetsen en bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd loopt door.

Kookwekkertijd wissen

- Raak toets  aan.


In het display staat *Wijzigen*. De kookwekkertijd wordt gestopt.

- Kies met de pijltoetsen *Wissen* en bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd is gewist.

Kookwekkertijd met bereiding gebruiken

U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al een bereiding hebt ingesteld. De kookwekker loopt dan op de achtergrond af.

- Raak tijdens de bereiding toets  aan.

- Kies met de pijltoetsen *Kookwekker* en bevestig met *OK*.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste kookwekkertijd in en bevestig met *OK*.

- Raak toets  aan.

In het display ziet u naast elkaar de aftellende bereidingstijd en de aftellende kookwekkertijd.

U kunt uit 4 grillstanden kiezen: Solo en 3 combinaties met magnetron, waarbij de grill met een bepaald magnetronvermogen wordt gecombineerd.

Als de totale grilltijd < 15 min is, verwarm de grill dan ongeveer 5 minuten voor.

Draai het vlees of de vis halverwege om, zodat beide kanten gelijkmatig worden gegrild. Platte stukken hoeven slechts één keer te worden gekeerd; grote, ronde stukken meermaals.

De grilltijden zijn slechts algemene richtlijnen. Vooral bij grillen spelen het soort gerecht, de dikte van het product en het gewenste resultaat een belangrijke rol.


Als u op het rooster grilt, kunt u het beste een hittebestendige en voor magnetron geschikte schaal onder het rooster in het apparaat plaatsen. Het vet wordt dan in de schaal opgevangen.

Schade door oververhitting.

Voor het opvangen van vet is de bijgeleverde gourmetschaal niet geschikt. De lege schaal zou te heet worden. Hierdoor zou de coating beschadigd kunnen raken.

Gebruik in plaats hiervan een hittebestendige schaal die geschikt is voor de magnetron.

- Plaats het gerecht in een geschikte schaal of pan.
- Plaats het rooster met een hitte- en magnetronbestendige schaal, of plaats het servies met het gerecht op het draaiplateau.

 U kunt zich branden door heet serviesgoed.

Het rooster en het serviesgoed worden bij gebruik heet.

Trek ovenhandschoenen aan.

Het serviesgoed en het rooster zijn gemakkelijker te reinigen als u ze na gebruik meteen in een sopje van afwasmiddel zet.

Bij het grillelement ontstaat na verloop van tijd een blauwachtige kleur op de bovenwand. Dit zijn onvermijdelijke gebruikssporen die het functioneren van het apparaat echter niet beïnvloeden.

Grillen zonder magnetron

Deze functie is ideaal voor bijvoorbeeld biefstuk en worstjes.

- Raak toets  aan.

De toets  op het bedieningspaneel licht oranje op.

In het display staat Bereidingstijd en 00:00 min.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.

- Raak toets start aan.

Het gerecht wordt bereid. Na afloop van de bereiding klinkt er een geluidssignaal.

Grilltijd wijzigen

De grilltijd kan tijdens gebruik worden gewijzigd.

- Raak een pijltoets aan.

Het programma wordt onderbroken.

- Wijzig de tijd met de pijltoetsen.


- Zet de bereiding voort door *startaan* te raken.

Bediening - grillen

Een start- of eindtijd kiezen

De grilltijd kan op een vooraf bepaald moment starten en eindigt na de ingestelde duur.

- Raak toets  aan.

De toets  op het bedieningspaneel licht oranje op.

In het display staat Bereidingstijd en 00:00 min.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.

- Raak aansluitend  aan.

In het display staan Bereidingstijd en de ingestelde duur voor het grillen.

- Kies met de pijltoetsen tussen de opties Start om en Einde om.


Met Start om legt u het tijdstip vast, waarop het grillen moet starten.
Met Einde om legt u het tijdstip vast waarop het grillen klaar moet zijn.

Als alternatief kunt u hier echter ook Kookwekker kiezen, wanneer u naast het grillen voor een afzonderlijke bereiding een kookwekker wilt starten.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

In het display staan Start om of Einde om, afhankelijk van uw keuze.
Bovendien wordt de tijd op een lichte achtergrond getoond.

- Kies met de pijltoetsen de gewenste start- of eindtijd en raak vervolgens ter bevestiging *OK* aan.

In het display staat Start om en de toets  licht op.

Het grillen start op het uitgekozen tijdstip.

Na afloop van de bereiding klinkt er een geluidssignaal.

Grill met magnetron combineren





Deze ovenfunctie is ideaal voor oven-schotels en bruinen. De magnetron maakt het gerecht gaar. Het grillelement zorgt voor een bruin korstje.

De grill kan met 3 verschillende magnetron-vermogensstanden worden gecombineerd, namelijk:

150, 300 en 450 Watt.

Tijdens de bereiding kunt u niet meer wisselen tussen de 3 combinatiestanden zonder het programma te onderbreken.

De combinaties  en  bevinden zich rechtstreeks op het bedieningspaneel, de combinatie  vindt u onder .

- Kies de gewenste combinatie door ,  of  aan te raken, indien u  wilt kiezen.

De bijbehorende toets op het bedieningspaneel licht oranje op.

In het display staat Bereidingstijd en 00:00 min.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.

- Raak toets start aan.

Het gerecht wordt bereid.
Na afloop van de bereiding klinkt er een geluidssignaal.

Bereidingstijd veranderen

Tijdens het gebruik kan de bereidingstijd worden gewijzigd.

- Raak een pijltoets aan.

Het programma wordt onderbroken.

- Wijzig de tijd met de pijltoetsen.

- Zet de bereiding voort door start aan te raken.

Een start- of eindtijd kiezen

De bereidingstijd kan starten op een vooraf gekozen tijdstip en eindigt na de ingestelde duur.

- Kies de gewenste combinatiefunctie.

De bijbehorende toets op het bedieningspaneel licht oranje op.

In het display staat *Bereidingstijd* en 00:00 min.

- Stel met de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met *OK*.

- Raak aansluitend  aan.

In het display staan *Bereidingstijd* en de ingestelde duur voor het grillen.

- Kies met de pijltoetsen tussen de opties *Start om* en *Einde om*.

Met *Start om* legt u het tijdstip vast waarop de bereiding moet starten.
Met *Einde om* legt u het tijdstip vast waarop de bereiding klaar moet zijn.

Als alternatief kunt u hier echter ook *Kookwekker* kiezen, wanneer u naast de bereiding voor een afzonderlijke bereiding een kookwekker wilt starten.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

In het display staan *Start om* of *Einde om*, afhankelijk van uw keuze.

Bovendien wordt de tijd op een lichte achtergrond getoond.

- Kies met de pijltoetsen de gewenste start- of eindtijd en raak vervolgens ter bevestiging *OK* aan.


In het display staat *Start om* en de toets van de gekozen functie licht op.

De bereiding start op het gekozen tijdstip.

Na afloop van de bereiding klinkt er een geluidssignaal.


Gourmetschaal

Gebruik

 U kunt zich branden door heet serviesgoed.

De gourmetschaal wordt zeer heet. Raak de hete schaal daarom alleen met ovenwanten aan. Gebruik een temperatuurbestendige onderzetter als u de gourmetschaal wilt neerzetten.

Vóór het eerste gebruik

Doe voor het eerste gebruik 400 ml water en 3 tot 4 eetlepels azijn of citroensap in de schaal en verhit het geheel gedurende 5 minuten met het combinatieprogramma 450 Watt + Grill .

Door de coating van de gourmetschaal laten de bereide gerechten gemakkelijk los en is de schaal eenvoudig te reinigen.


De teflonachtige coating is wel krasgevoelig.

Metalen of spitse voorwerpen kunnen de coating beschadigen.

Snijd gerechten daarom niet in de schaal in stukken.

Gebruik voor het omroeren of omkeren van gerechten houten of kunststof spatels.

Aanbraden/bruineren

 Brandgevaar bij oververhitting.

Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten.

Houd de gourmetschaal goed in de gaten als u met vetten en/of olie werkt.

- Gebruik bij braden maar weinig vet of olie. Door de coating koekt het eten niet aan en kunt u caloriearm koken.

- Bereid de gerechten voor zodat u deze meteen in de hete schaal kunt leggen.
- Zet de gourmetschaal op het draaiplateau.

Vonken kunnen de schaal en de ovenruimte beschadigen.

Zet de schaal niet op het rooster en houd een afstand aan van ca. 2 cm ten opzichte van de ovenwand, zodat er geen vonken ontstaan.

- Verwarm de schaal gedurende maximaal 5 minuten met het combinatieprogramma 450 Watt + grill .

 Schade door oververhitting.

De schaal mag niet te heet worden. Hierdoor kan de coating beschadigd raken.

Plaats de schaal daarom niet tijdens het grillen onder het rooster om vet op te vangen.







Als u olie voor het braden gebruikt, kunt u de olie in de schaal meeverhitten of nadat de schaal op temperatuur is. Gebruik boter pas na het verhitten van de schaal. Boter is temperatuurgevoeliger dan olie en wordt anders te donker. Droog vlees, gevogelte, vis en groente goed af voordat u deze producten in de gourmetschaal legt.

Eieren kunnen ontploffen.

Gebruik de gourmetschaal niet voor het koken of opwarmen van gekookte eieren.

Praktijkvoorbeelden

Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verwarm de schaal maximaal 5 minuten voor met het combinatieprogramma 450 Watt + Grill .

- Vissticks (diepvries), 150 g + 2 eetlepels olie, , per kant 3 – 4 minuten.
- Hamburgers, 2 stuks + 2 eetlepels olie, , per kant 3 – 4 minuten.
- Kroketten (diepvries), 10 – 12 stuks + 2 eetlepels olie, , 6 – 8 minuten, tussendoor omkeren.
- Filet, ca. 200 g, , per kant ca. 5 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid).
- Pizza (diepvries), 300 g, , 7 – 9 minuten.
- Pizza, vers, zonder voorverwarmen, , ca. 15 minuten (afhankelijk van het beleg).

Recepten

Bij de aangegeven bereidingstijden gaat het om de totale tijd die nodig is voor het voorbereiden en de bereiding. Rusttijden en tijden die voor het marinieren van levensmiddelen nodig zijn, worden apart genoemd.

Croque Monsieur (3 porties)

Bereidingstijd: 10 – 15 minuten

Ingrediënten

- 6 sneetjes toast
- 30 g zachte boter
- 75 g Emmentaler, geraspt
- 3 plakken gekookte ham

Bereiding

Smeer boter op de toast. Verdeel de kaas over drie toasts en leg daarop een plakje ham. Leg de overgebleven toast met de gesmeerde kant op de ham. Verhit de gourmetschaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Doe de toast in de schaal. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Bruineer elke kant ca. 3 minuten, met het programma 450 Watt + Grill. Alternatief kunt u ook tonijn met dun gesneden uienringen gebruiken of ananasschijven, kaas en gekookte ham.

Gourmetschaal

Groenteschotel (3 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

Ingrediënten

2 uien
2 eetlepels olie
100 g oesterzwammen of champignons, schoongemaakt
150 g kleine wortels (diepvries) of wortelschijfjes
100 g broccoliroosjes
1 rode paprika of 100 g paprikareepjes (diepvries)
1 tomaat
zout, peper
30 g Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding

Snijd de uien in dunne ringen. Halveer en vierendeel de paprika. Verwijder de ribben en pitten en snijd de paprika in reepjes. Snijd de tomaat in blokjes. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Voeg de olie en de uienringen toe. Zet de gourmetschaal weer op het draaiplateau. Bruineer het product ca. 2 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Voeg vervolgens de paddestoelen, wortels, broccoli, paprikareepjes, tomatenblokjes en kruiden toe. Goed mengen. Laat het geheel in ca. 6 minuten gaar worden met het programma 450 Watt + Grill. Omkeren en met Parmezaanse kaas bestrooid serveren.

Varkensfilet “Lucullus” (2 porties)

Bereidingstijd: 15 – 20 minuten

Ingrediënten

1 varkensfilet (ca. 400 g)
4 repen doorregen spek
zout, peper
10 g boter
200 g champignonschijfjes
200 ml room
2 eetlepels brandewijn

Bereiding

Snijd de varkensfilet in vier schijven. Kruid de schijven met zout en peper. Wikkel om elke schijf een reepje spek (eventueel met een houten prikker vastzetten). Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Doe de boter in de schaal. Leg de schijven in de schaal. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Laat elke kant in ca. 3 minuten gaar worden met het programma 450 Watt + Grill. Haal het vlees na afloop uit de schaal en houd het afgedekt warm. Doe de paddestoelen, de room en de brandewijn in het braadvocht. Stoof het geheel op maximaal vermogen in ca. 4 minuten gaar. Serveer de paddestoelen bij het vlees.

Varkensfilet “pikant”

Bereidingstijd: 10 – 12 minuten

Bereiding

Snijd 1 varkensfilet in 4 schijven. Doe het vlees in de verhitte gourmetschaal en bereid het vlees in ca. 4 minuten per kant (programma 450 W + Grill). Voeg vervolgens 50 ml witte wijn, 125 ml

room, 2 eetlepels bloemsaus en 150 g roquefort toe, goed roeren. Laat het geheel nog 3 minuten koken.

Pikante kipblokjes (3 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

Ingrediënten

600 g borstfilet van kip of kalkoen
2 eetlepels olie
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels appelsap
1 eetlepel citroensap
zout, zwarte peper
1 theelepel kerrie
1 mespuntje rozemarijn, gemalen
1 mespuntje gember, gemalen
1 mespuntje cayennepeper
1/2 theelepel tabasco
20 g boter

Bereiding

Snijd het filetstuk in ca. 2 x 2 cm grote blokjes. Roer de overige ingrediënten, behalve de boter, door elkaar en giet het mengsel over de blokjes. Goed mengen en ca. 30 minuten laten inwerken. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal ca. 5 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Doe de boter in de schaal en vervolgens de (uitgelekte) vleesblokjes. Zet de schaal weer op het draaiplateau en laat het gerecht in ca. 4 minuten gaar worden (programma 450 Watt + Grill). Als het vlees zo veel vleessap vormt dat het nauwelijks bruin wordt, verwijder dan eventueel wat vleessap.

Zalmfilet “naturel” (2 porties)

Bereidingstijd: 5 – 10 minuten

Ingrediënten

2 zalmfilets (à 150 g)
1 eetlepel citroensap
zout, witte peper

Bereiding



Besprenkel de zalmfilets met citroensap. Laat de filets daarna ca. 10 minuten rusten. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450 Watt + Grill. Leg de met keukenpapier afgedroogde en gekruide zalmfilets in de gourmetschaal en druk het vlees even aan. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Laat elke kant in 1 1/2 – 2 minuten gaar worden met het programma 450 Watt + Grill. Serveer de filets met rijst, sauce hollandaise of gebruikte boter en een vers blaadje sla.


Bediening - automatische programma's

Alle automatische programma's zijn gewichtsafhankelijk.

U kunt het gewicht van gerechten in gram (g), pond (lb) of pond/ounce (lb/oz) aangeven (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Instellingen wijzigen").

- Bereiden 
- Ontdooien
- Verwarmen
- Popcorn 


De bereidingsprogramma's en het popcornprogramma worden via de sensor-toetsen  of  opgeroepen.

De automatische programma's uit de categorieën "ontdooien" en "verwarmen" worden opgeroepen via de sensor-toets  en kunnen dan met de pijl-toetsen gekozen worden.

Automatische programma's gebruiken

- Kies het gewenste automatische programma en bevestig met *OK*.
- Geef het gewicht van het gerecht aan en bevestig met *OK*.
- Kies met de pijltoetsen uit de opties *Meteen starten*, *Start om* en *Einde om*.
- Volg de instructies in het display, zoals bijvoorbeeld *Gerecht keren* of *Gerecht doorroeren*.
- Let op de tijd bij kamertemperatuur (doorwarmtijd), zodat de warmte gelijkmatig over het gerecht wordt verdeeld.

Bereiden

 **Schade door hittegevoelige kunststof.**

Het materiaal van een deksel is in principe bestand tegen temperaturen tot 110 °C (zie fabrieksvoorschriften). Bij hogere temperaturen (grill, hete lucht, etc.) kan de kunststof vervormen en smelten.

Gebruik een deksel alleen voor de magnetron-solofunctie.

Gebruik in geen geval een deksel wanneer de grill is ingeschakeld, zoals bij de met een * gemarkeerde programma's.

- Ontbijtspek
 - Aardappelen
 - Kipstukken *
 - Kip in saus
 - Visfilet
 - Visfilet in saus
 - Friet, diepgevroren *
 - Soep
 - Groente
 - Ovenschotel, diepvries *
 - Pizza-dunne bodem *
 - Pizza-dikke bodem *
 - Kant en klaar, diepgevr.
 - Groente, diepgevroren
 - Vruchtencompote
 - Ovenschotel *
 - Grillkip *
 - Visschotel *
 - Vis, gegrilleerd *
 - Draaispit *
 - Vlees in saus
 - Rijst
 - Eenpansgerecht
- * tijdelijk met ingeschakelde grill

Ontdooien

Voor het ontdooien van verschillende soorten levensmiddelen kunt u kiezen uit 13 programma's. De doorwarmtijd bedraagt steeds ca. 10 minuten.

- Brood
- Taart/cake
- Kippenbout
- Bordmaaltijden
- Visfilet
- Fruit
- Stukken vlees
- Gehakt
- Gevogelte
- Soep
- Vlees in schijven
- Groente
- Vis

Verwarmen

Voor het verwarmen van verschillende soorten voedsel kunt u kiezen uit 8 automatische programma's. De doorwarmtijd is voor deze programma's steeds ca. 2 minuten.

- Ovenschotel
- Kip in saus
- Bordmaaltijden
- Visfilet in saus
- Soep
- Vlees in saus
- Eenpansgerecht
- Groente

Popcorn

Met dit automatische programma kunt u magnetron-popcorn bereiden.

Magnetron-popcorn wordt in diverse verpakkingsformaten aangeboden. Dit programma is afgestemd op een verpakking van ca. 100 g. Bij afwijkend verpakkingsformaat kan de tijd in een bepaald interval worden gewijzigd (zie het hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Instellingen wijzigen").

De tijd van een lopend programma kunt u niet wijzigen.

Het programma is niet geschikt voor het bereiden van popcornmaïs of maïskorrels.

Bereid alleen popcorn die als magnetron-popcorn wordt verkocht.

- Leg het zakje met popcorn volgens de aanwijzingen op de verpakking op het draaiplateau.

Als het zakje de binnenwand raakt of blijft steken, kan er ongewenste warmteophoping plaatsvinden.


Het zakje moet onbelemmerd kunnen uitzetten.

- Raak  aan.

Na korte tijd start het programma. Het begint direct wanneer u toets start aanraakt.

Al gauw hoort u de eerste maïskorrels ploffen.

- Stop het programma voor het einde als de plofgeluiden minder worden. Houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.

 Verbrandingsgevaar door heet zakje.

Het zakje wordt heet.

Wees voorzichtig als u het uit het apparaat haalt.

Recepten - automatische programma's

Hier volgen enkele receptideeën voor de automatische programma's uit de categorie "Bereiden [Auto]", die u kunt aanvullen of variëren.

Overschrijd de aangegeven maximumgewichten niet, anders worden de gerechten niet gaar.

Houdt u zich aan de aangegeven gewichten.

Groente

Bereiding

Doe de gereinigde en voorbereide groente in een schaal. Voeg afhankelijk van de versheid en het vochtgehalte 3–4 eetlepels water en wat zout of andere kruiden toe. Voer het gewicht (inclusief het water) in en bereid de groente in de afgedekte schaal. Na ongeveer de helft van de bereidingstijd klinkt een signaal voor het draaien of omroeren van het gerecht.

Voer bij het bereiden van groente in saus het gewicht inclusief de saus in. Overschrijd het maximumgewicht niet.

Wortels in kervelroom (2 porties)

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ingrediënten

350 g wortels, gereinigd

5 g boter

50 ml groentebouillon (instant)

75 g crème fraîche

1 eetlepel witte wijn

zout, peper

1 snufje suiker

1/2 theelepel mosterd

1–2 eetlepels kervel, vers, gehakt of

1 eetlepel kervel, gedroogd en gemalen

ca. 1 eetlepel lichte sauzenbinder

Bereiding

Snijd de wortels in reepjes (dikte ca. 3–4 mm) of in schijfjes (3–4 mm). Meng de boter, de bouillon, de crème fraîche en alle andere ingrediënten. Doe het geheel met de wortels in een schaal. Bereid het gerecht afgedekt en roer om bij geluidssignaal.

Instelling: [Auto] Groente

Gewicht: 525 g

Niveau: draaiplateau

Aardappelen

Met dit programma kunt u geschilde aardappelen, aardappelen in schil en bouillonaardappelen bereiden.

Bereiding

Voer het gewicht van de aardappels en de vloeistof in.

Doe geschilde aardappelen druipnat in een schaal. Doe er zout bij en bereid de aardappelen afgedekt.

Voeg bij aardappelen in de schil per aardappel ca. 1 eetlepel water toe. Prik de schil van de aardappelen met een vork in en bereid ze afgedekt.

Goudgele aardappelen (3 porties)

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ingrediënten

500 g geschilde aardappelen
1 fijngesnipperde ui
10 g boter
1–2 eetlepels kerriepoeder
250 ml groentebouillon (instant)
50 ml room
125 g erwten (diepvries)
zout, peper

Bereiding

Snijd de aardappelen in grove blokjes (ca. 3 x 3 cm) of gebruik kleine aardappeltjes. Doe alle ingrediënten in een voldoende grote schaal en meng het geheel. Bereid de aardappelen afgedekt. Roer de aardappelen om als het geluidssignaal klinkt en laat ze verder koken.

Instelling:  Aardappelen

Gewicht: 800 g

Niveau: draaiplateau

Rijst

Met dit programma kunt u rijst in de magnetron bereiden.

Bereiding

Voer het gewicht van de droge rijst in. Giet kokend water over de droge rijst in de volgende verhouding: 1 deel rijst op 2 delen water.

Bereid de rijst afgedekt.

Groentegratin (4 porties)

Bereidingstijd: ca. 40 minuten

Ingrediënten

400 g bloemkool of broccoli
400 g wortelen

Voor de kaassaus

20 g margarine
20 g bloem
300 ml groentebouillon (instant)
200 ml melk
100 g Emmentaler, in blokjes
50 g Goudse kaas, geraspt
Peper, zout, nootmuskaat,
1 eetlepel gehakte peterselie

Bereiding

Snijd de bloemkool of broccoli in kleine roosjes. Snijd de wortels in schijfjes (3 mm). Doe beide producten in een ovenschaal (diameter ca. 24 cm) en meng het geheel. Verhit de margarine, voeg het meel toe en voeg al roerend de bouillon en de melk toe. Voeg de Emmentaler toe en laat het mengsel op een zacht vuur koken totdat de kaas is gesmolten. Voeg zout, peper, nootmuskaat en peterselie toe. Giet de saus over de groente. Strooi de Goudse kaas erover en bereid het gerecht onafgedekt.

Instelling:  Ovenschotel

Gewicht: 1.500 g

Niveau: draaiplateau

Recepten - automatische programma's

Gegratineerde aardappelen met kaas (4 porties)

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten

Voor de gratin
600 g aardappelen, kruimig
75 g Goudse kaas, geraspt

Voor de saus

250 g room
zout, zwarte peper, nootmuskaat
Boter

Voor het bestrooien

75 g Goudse kaas, geraspt

Voor de vorm

1 teentje knoflook

Materialen

Ovenschaal, magnetron- en hittebestendig, Ø 26 cm

Bereiding

Wrijf de ovenschaal met de knoflook in.

Meng voor de saus de room met het zout, de peper en de nootmuskaat.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes van 3–4 mm. Meng de aardappelen met de Goudse kaas en de saus en doe alles in de ovenschaal.

Bestrooi het geheel met Goudse kaas en bereid onafgedekt.

Instelling: Ovenschotel

Gewicht: 1.000 g

Niveau: draaiplateau

Filetspiesen (8 spiesen)

Bereidingstijd: 25–35 minuten + 1 uur wachttijd

Ingrediënten

1 varkensfilet, ca. 300 g
1 rode paprika
2 uien

Voor het marineren

8 eetlepels spijsolie
peper, zout, paprikapoeder edelzoet, chilipoeder
8 houten spiesen

Bereiding

Snijd de varkensfilet in 16 stukjes. Spoel de paprika af en snijd deze in hapklare stukjes. Snijd de uien elk in acht stukken. Steek afwisselend vlees, paprika en ui op de spiesen. Meng voor de marinade de ingrediënten goed door elkaar en bestrijk hiermee de spiesen. Laat de marinade een uur intrekken. Leg de spiesen op het grillrooster en plaats dat samen met een hitte- en magnetronbestendige schaal in de ovenruimte. Keer de spiesen ongeveer halverwege de bereidingstijd om (na het signaal).

Instelling: Draaispit

Gewicht: per spies ca. 100 g

Niveau: rooster en schaal op plateau

Kipspiesen (8 spiesen)

Bereidingstijd: 25–35 minuten + 1 uur wachttijd

Ingrediënten

4 stukken kipfilet à ca. 120 g
4 schijven ananas (uit blik)
16 halve abrikozen (uit blik)

Voor het marineren

4 eetlepels spijsolie
4 eetlepels sesamolie
peper, zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel paprikapoeder (scherp)
 $\frac{1}{2}$ theelepel kerrie
snufje chilipoeder
gember naar wens (gemalen) of koriander (gemalen)

8 houten spiesen

Bereiding

Snijd de kipfilets in 4 stukken. Snijd ook de ananasschijven in vieren. Laat de abrikozen goed uitlekken. Meng de ingrediënten voor de marinade.

Steek afwisselend kip, ananas en abrikoos op de houten spiesen. Bestrijk de spiesen met marinade. Laat de marinade ca. 1 uur intrekken. Leg de spiesen op het grillrooster en plaats dat samen met een hitte- en magnetronbestendige schaal in de ovenruimte. Keer de spiesen ongeveer halverwege de bereidingstijd om (na het signaal).

Instelling:  Draaispit

Gewicht: per spies ca. 100 g

Niveau: rooster en schaal op plateau

Kippenbout

Bereiding


Bestrijk de kippenbouten zoals u gewend bent met boter of olie en kruid ze. Leg de bouten op het grillrooster en plaats dat samen met een hitte- en magnetronbestendige schaal in de ovenruimte. Keer de kippenbouten ongeveer halverwege de bereidingstijd om (na het signaal) en laat het vlees daarna verder gaar worden.

Instelling:  Kipstukken

Gegrilde kip

Bereiding

Halveer de kip. Bestrijk de kip zoals u gewend bent met boter of olie. Kruid het vlees. Leg de helften eerst met de snijkant naar boven op het grillrooster en plaats dat samen met een hitte- en magnetronbestendige schaal in de ovenruimte. Keer de helften ongeveer halverwege de bereidingstijd om (na het signaal) en laat het vlees daarna verder gaar worden.

Instelling:  Grillkip

Gevogelte grillen

Bereiding

Voor een mooie kleur kunt u bij gevogelte paprikapoeder en kerrie aan het kruidenmengsel toevoegen. Naast een heerlijke smaak krijgt het vlees door deze kruiden een zeer mooie, goudbruine kleur.

Recepten - automatische programma's

Viscurry (4 porties)

Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ingrediënten

300 g ananas (in stukjes)
1 rode paprika
1 kleine banaan
500 g goud- of roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
30 g boter
100 ml witte wijn
100 ml ananassap
zout, suiker, chilipoeder
2 eetlepels lichte sauzenbinder

Bereiding

Snijd de visfilet in blokjes. Doe de blokjes in een schaal en besprenkel de vis met citroensap. Snijd de paprika in 4 stukken. Verwijder de ribben en pitten en snijd de paprika in smalle reepjes. Pel de banaan en snijd deze in plakjes. Doe de banaan, de paprika en de ananas bij de vis en meng het geheel. Voeg de boter toe. Meng de wijn, het sap, de kruiden en de sauzenbinder en doe het mengsel bij de vis in de schaal. Meng het geheel goed en bereid het gerecht afgedekt.

Instelling:  Visfilet in saus

Gewicht: ca. 1.200 g

Niveau: draaiplateau

Vis met een korstje (2 porties)

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ingrediënten

400 g roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
zout, witte peper
50 g boter
2 theelepels mosterd
1 fijngesnipperde ui
40 g Goudse kaas, geraspt
20 g paneermeel
2 eetlepels dille, gehakt

Bereiding

Besprenkel de visfilet met citroensap en laat ca. 10 minuten rusten. Bestrijk een platte ovenschaal met boter. Dep de vis droog. Kruid de vis met zout en peper. Leg de vis in de schaal. Meng de gesmolten boter (450 W, 40 – 50 sec.) met de mosterd, ui, Goudse kaas, paneermeel en dille. Bestrijk de vis met het mengsel. Laat de vis goudbruin worden.

Instelling:  Visschotel

Gewicht: ca. 600 g

Niveau: draaiplateau

Roodbaars-tomaten-gratin (4 porties)

Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ingrediënten

500 g roodbaarsfilet
2 eetlepels citroensap
500 g tomaten
Kruidenzout
2 theelepels oregano, fijngewreven
150 g Goudse kaas, geraspt

Bereiding

Snijd de roodbaarsfilet in stukken. Besprenkel met citroensap en laat het ca. 10 minuten rusten. Snijd de tomaten

in blokjes en doe deze met de vis en de helft van de kaas in een ovenschaal. Kruid goed met kruidenzout en oregano en meng het geheel goed. Strooi de rest van de kaas erover en bereid het gerecht onafgedekt.

Instelling: Auto Visschotel

Gewicht: ca. 1.150 g

Niveau: draaiplateau

Gegrilde forel (4 porties)

Bereidingstijd: 25–30 minuten

Ingrediënten

4 forellen à 250 g

4–8 eetlepels gehakte peterselie

zout, peper, Citroensap

Vlokjes boter

Bereiding

Maak de forellen schoon. Bestrooi de vissen van binnen en buiten met zout en peper. Vul de vissen met de kruiden. Leg de forellen op het met olie ingesmeerde grillrooster. Bestrijk de vissen met zachte boter en zet het rooster samen met een hitte- en magnetronbestendige schaal in de ovenruimte.

Instelling: Auto Vis, gegrilleerd

Gewicht: ca. 1.000 g

Niveau: rooster en schaal op plateau

Ontbijtspek

Met dit programma kunt u knapperig spek bereiden in de magnetron.

Bereiding

Leg een vel keukenpapier op een magnetronbestendig bord.

Leg het spek op het papier en dek af met een tweede vel keukenpapier.

Roep het programma **Ontbijtspek** op, geef het aantal plakken aan en start het programma.

Kipfilet in mosterd (4 porties)

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

250 g crème fraîche

1 teentje knoflook, geplet

4 eetlepels zoete mosterd

1½ theelepel zout

½ theelepel salie

4 kipfilets (à 200 g), panklaar

Materialen

Ovenschaal, geschikt voor de magnetron

Bereiding

Meng voor de saus de crème fraîche met de knoflook, mosterd, zout en salie door elkaar.

Doe de kipfilets in een ovenschaal en verdeel de saus erover. Dek af en start het programma.

Nadat in het display de melding **Gerecht** keren is verschenen, keert u de kipfilets en giet u de saus erover. Bereid verder afgedekt.

Instelling: Auto Kip in saus

Gewicht: 1.100 g

Niveau: draaiplateau

Tip

Als alternatief kunt u ook grove mosterd gebruiken.

Recepten - automatische programma's

Minestrone (4 porties)

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten

50 g bacon
1 ui
150 g selderij
2 tomaten
150 g wortelen
100 g sperziebonen, diepvries
100 g erwten, diepvries
50 g pasta (kleine schelpjespasta)
1 eetlepel Italiaanse kruidenmix, diepvries
100 ml groentebouillon
100 g harde kaas (Parmezaan), één stuk

Materialen

Glazen schaal met deksel, magnetronbestendig

Bereiding

Snijd de bacon in blokjes en snipper de ui. Snijd de selderij en tomaten in blokjes. Snijd de wortelen in schijfjes. Doe alles in de ovenschaal.

Voeg de bonen, erwten, pasta en kruiden met de bouillon toe en roer alles door elkaar. Dek af en start het programma.

Roer de soep tussendoor om en laat afgedekt doorgaren.

Rasp de Parmezaanse kaas en strooi deze over de soep.

Instelling: Soep
Gewicht: 1.000 g
Niveau: draaiplateau

Tip

In plaats van pasta kunt u ook 150 g aardappelen in blokjes gebruiken.

Wittekoolpannetje (4 porties)

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten

200 g rundergehakt
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel paprikapoeder, edelzoet
Peper
1 ui
250 g aardappelen
100 g prei
250 g witte kool
250 g rode bieten
250 ml runderbouillon
 $1\frac{1}{2}$ theelepel zout
2 eetlepels rodewijnazijn
150 g crème fraîche
1 eetlepel gehakte peterselie

Materialen

Schaal, geschikt voor de magnetron

Bereiding

Kneed het zout, de paprika en de peper door het gehakt. Vorm kleine gehaktballetjes en leg deze in de schaal.

Snijd de ui en aardappelen in blokjes. Snijd de prei in ringen. Schaaf de witte kool. Rasp de rode bieten.

Verdeel de groenten over de vleesballetjes. Voeg de runderbouillon en het zout toe. Bereid afgedekt volgens het programma.

Roer de crème fraîche en peterselie erdoor. Breng op smaak met de rodewijnazijn.

Instelling: Eenpansgerecht
Gewicht: 1.600 g
Niveau: draaiplateau

Königsberger gehaktballetjes (4 porties)

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor de gehaktballen

40 g paneermeel
110 ml water
1 fijngesnipperde ui
250 g varkensgehakt
250 g rundergehakt
1 ei, grootte M
1 theelepel zout
Peper

Voor de saus

40 g zachte boter
40 g tarwebloem, type 405
500 ml koude vleesbouillon
2 eetlepels room
1 eetlepel kappertjes
1 theelepel citroenrasp

Materialen

Ovenschaal, geschikt voor de magnetron

Bereiding

Meng het paneermeel en het water en laat het enkele minuten wellen. Voeg de uien en het gehakt toe aan het paneermeel. Kneed het met het ei, het zout en de peper tot een samenhangend deeg. Vorm 8 gehaktballetjes en leg ze in een ovenschaal. Roer de boter en het meel door elkaar en leg dit in kleine hoeveelheden naast de gehaktballen. Voeg de vleesbouillon toe. Bereid afgedekt volgens het programma. Roer de saus voorzichtig glad bij het geluidssignaal. Breng op smaak met room, kappertjes en citroen en laat verder garen.

Instelling: Auto Vlees in saus
Gewicht: 1.400 g
Niveau: draaiplateau

Diepvriespizza

Met de programma's Pizza-dunne bodem en Pizza-dikke bodem kunt u kant-en-klaar diepvriespizza bereiden.

Het programma Pizza-dunne bodem is geschikt voor dunne, voorgebakken pizza's, het programma Pizza-dikke bodem voor dikkere pizza's die in de oven nog verder moeten rijzen.

Kies afhankelijk van uw pizza het juiste programma.

Visfilet

Kruid de panklare visfilet naar smaak, leg deze in een magnetronbestendige ovenschaal, dek af met magnetronfolie of een magnetronbestendig deksel, voer het gewicht in en bereid afgedekt.

Rodevruchtencompote (4 porties)

Bereidingstijd: 15–20 minuten

Ingrediënten

400 g gemengd rood fruit (bijv. aardbeien en frambozen), vers of diepvries
50 ml aardbeiensiroop
1–2 eetlepels maïzena
20 ml rodebessenlikeur

Bereiding

Doe de rode vruchten met 100 ml water en de aardbeiensiroop in een ovenschaal.

Meng de maïzena met 2 eetlepels water en de likeur, voeg dit aan de vruchten toe en bereid volgens programma.

Instelling: Auto Vruchtencompote
Gewicht: 500 g
Niveau: draaiplateau


Tip

Lekker met vanillesaus of -ijs.

Verwarmen

Kies voor het verwarmen het volgende vermogen:


Dranken	900 Watt
Gerechten	600 Watt
Baby-, kindervoeding	450 Watt

 Verbrandingsgevaar door te hete voeding.

Baby- en kindervoeding mag niet te heet worden.


Verwarm deze producten daarom slechts 1/2 tot 1 minuut op 450 Watt.

Tips voor het verwarmen

 Explosiegevaar door te hoge druk.

Als u gesloten potten of flessen verwarmt, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verwarm nooit levensmiddelen in afgesloten potjes en dergelijke, bijvoorbeeld potjes babyvoeding. Open de potjes eerst. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

 Verwondingsgevaar door overkoken.

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de magnetronfunctie kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u een glas of beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Als de vloeistof nog in de oven staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen.

Voorkom bij het verhitten van vloeistoffen dat de vloeistof plotseling gaat koken (zonder dat er eerst belletjes ontstaan). Roer de vloeistof daarom voor het verwarmen om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of iets dergelijks in het glas zetten.

Eieren kunnen ontploffen.

Verhit geen hardgekookte eieren (ook niet zonder schaal) met de ovenfunctie "Magnetron".

Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verhit.

Als u twijfelt of het product warm genoeg is, stel dan opnieuw een tijd in.

Grotere hoeveelheden voedsel dient u tijdens het verwarmen af en toe te roeren of keren. Roer de buitenste lagen naar het midden toe (de buitenkant wordt het eerst warm).

Na het verwarmen

Wees voorzichtig bij het uitnemen van het serviesgoed. Het serviesgoed kan heet zijn.

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

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

 Verbrandingsgevaar door te heet voedsel.

Het voedsel kan na verwarmen zeer heet zijn.

Vergeet niet om gerechten, met name baby- en kindervoeding, na het verwarmen te roeren of schudden. Controleer daarnaast of ze niet te heet zijn.

Koken

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


Stel voor het aankoken een vermogen in van 900 Watt en voor het doorkoken een vermogen van 450 Watt.

Stel voor het koken van **rijstebrij** en **griesmeel** eerst 900 Watt in en vervolgens 150 Watt.

Let op het volgende

De bereidingstijd van groente is afhankelijk van de kwaliteit. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Is de groente niet meer helemaal vers, voeg dan vóór de bereiding een beetje water toe.


Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor gerechten op kamertemperatuur.

 Gezondheidsrisico's door te korte bereidingstijd.

Bijzonder bederfelijk voedsel, zoals vis, moet lang genoeg bereid worden.

Houdt u zich bij dergelijk voedsel altijd aan de aangegeven bereidingstijden.

Bij **producten met harde schil of hard vel**, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, dient u deze meermaals in te prikken of te kerven, zodat de ontstane stoom kan ontsnappen en de gerechten niet ontploffen.

 Gevaar voor verwonding door eieren met schaal.

Eieren met schaal kunnen tijdens het koken ontploffen. Dat kan ook gebeuren nadat u ze al uit het apparaat hebt gehaald.

Eieren met schaal kunt u alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed met de magnetron koken.

 Verbrandingsgevaar door eieren zonder schaal.

Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie verhit, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uit spuiten.


Eieren zonder schaal kunt u in de magnetron bereiden als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt.

Na het koken

Wees voorzichtig als u het gerecht uit het apparaat 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 bereid een paar minuten bij kamertemperatuur staan (doorwarmtijd). De warmte wordt dan gelijkmatiger verdeeld. De temperatuurverschillen nemen af.


 Gezondheidsrisico's door opnieuw invriezen.

(Deels) ontdooid voedsel verliest zijn voedingswaarde wanneer het opnieuw wordt ingevroren en kan dan bederven.

Vries eenmaal (deels) ontdooid voedsel niet weer in. Gebruik het zo snel mogelijk. Als ontdooid voedsel wordt gekookt of gebraden kunt u het wel opnieuw invriezen.

- 80 W
voor het ontdooien van zeer kwetsbare producten, zoals room, boter, kaas, slagroom- en crèmetaarten.
- 150 W
voor het ontdooien van andere producten.

Haal het ingevroren product uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor de magnetron. Ontdooi het product onafgedekt. Na de helft van de ontdooitijd moet het product worden gekeerd, in stukken gesneden of doorgeroerd.

 Gezondheidsrisico's door kans op salmonella.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne.

Gebruik het dooivocht niet.

Vlees, gevogelte en vis hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor verdere bereiding.

Het is voldoende als de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Ontdooien en bereiden

Diepgevroren gerechten kunt u ontdooien en aansluitend meteen bereiden.

Stel eerst een vermogen in van 900 Watt en daarna van 450 Watt.

Haal het gerecht uit de verpakking en doe het in een magnetronbestendige schaal. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Bereid het ook afgedekt. Uitzondering: Bereid gehakt onafgedekt.

Roer gerechten die veel vocht bevatten, zoals soep en groenten, tussendoor regelmatig om. Draai stukken vlees halverwege de tijd om en haal de stukken los. Draai ook vis halverwege de tijd om.

Laat het gerecht na het ontdooien en bereiden een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het geheel kan verdelen.

Inmaken

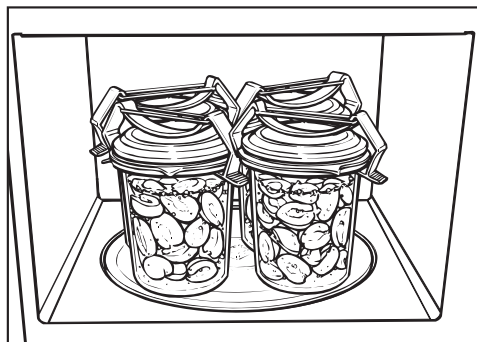
Met de magnetron kunt u kleine hoeveelheden fruit, groente en vlees inmaken in magnetronbestendige potten, die in de vakhandel verkrijgbaar zijn. Bereid de potten voor zoals gewoonlijk.

Vul de potten tot maximaal 2 cm onder de bovenrand.

Sluit de magnetronbestendige inmaakpotten alleen met magnetronbestendige haken of doorzichtig plakband af.

Gebruik geen metalen haken, potten met schroefdeksel of blikken, om het ontstaan van vonken te voorkomen.

U kunt maximaal vier potten van een $\frac{1}{2}$ liter tegelijk inmaken.



- Zet de potten op het draaiplateau.
- Breng de inhoud met een vermogen van 900 Watt aan het borrelen.
 - de begintemperatuur van de inhoud van de potten.
 - het aantal potten.

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

1 pot	ca. 3 minuten
2 potten	ca. 6 minuten
3 potten	ca. 9 minuten
4 potten	ca. 12 minuten

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

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

na.

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.

Praktijkvoorbeelden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Boter/margarine smelten	100 g	450	1:00–1:10	onafgedekt smelten
Chocolade smelten	100 g	450	3:00–3:30	onafgedekt smelten, tussendoor roeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 el. water	450	0:10–0:30	onafgedekt oplossen, tussendoor roeren
Glazuur bereiden	1 pakje + 250 ml vocht	450	4–5	onafgedekt verwarmen, tussendoor roeren
Gistdeeg	voordeeg van 100 g meel	80	3–5	afgedekt laten rijzen
Chocozoen vergroten	20 g	600	0:10–0:20	onafgedekt op een bord
Slasauzen aromatiseren	125 ml	150	1–2	onafgedekt heel licht verwarmen
Citrusvruchten op temperatuur brengen	150 g	150	1–2	onafgedekt op een bord leggen
Ijs schepklaar maken	500 g	150	1–3	onafgedekt in het apparaat zetten
Tomaten pellen	3 stuks	450	6–7	maak bij het kroontje een kruisvormige inkeping, verwarm afgedekt in weinig water, pel ze. De tomaten kunnen zeer heet worden.
Aardbeienconfiture bereiden	300 g aardbeien 300 g geleisuiker	900	7–9	meng vruchten en suiker en bereid ze afgedekt in een hoge schaal
Broodjes ontdooien en afbakken	2 stuks	150+grill grill	1–2 4–6	onafgedekt op het rooster ontdooien, halverwege keren

Alle getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten


Testgerechten volgens EN 60705	Magn.vermogen (Watt)+grill/automatisch programma	Tijd (min.)/gewicht	Doorwarmtijd* (min.)	Opmerking
Eiercrème, 1000 g	300	38–40	120	Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant (25 x 25 cm)
Zandtaart, 475 g	600	7–7:30	5	Voor serviesgoed: zie de norm, buitendiameter aan bovenkant 220 mm, open bereiden
Gehaktmassa, 900 g	600 450	4 17	5	Voor het serviesgoed: zie de norm, afmetingen aan bovenkant 250 mm x 124 mm, open bereiden
Aardappelgratin, 1.100 g	Ovenschotel	1.100 g	5	Voor serviesgoed: zie de norm, buitendiameter aan bovenkant 220 mm, open bereiden
Kip, 1.200 g gewicht in bevroren toestand, ontdooid en gehalveerd	Grillkip	1.200 g	2	Grillrooster, daaronder een hitte- en magnetronbestendige schaal. Gesneden zijde eerst naar boven leggen en halverwege de bereidingstijd omdraaien
Ontdooien van vlees (gehakt), 500 g	300 150	3 6:30	10	Voor het serviesgoed zie de norm, open ontdooien, halverwege keren
Frambozen, 250 g	150	7	3	Voor het serviesgoed: zie de norm, open ontdooien

* Laat het product tijdens de doorwarmtijd bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatig verdeeld.

Reinig het apparaat alleen als de spanning van het apparaat is gehaald (trek bijvoorbeeld de stekker uit de contactdoos).


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.

Ovenruimte, binnenkant deur

 Gevaar voor verbranding door hete magnetron.

Direct na gebruik kan de magnetron nog te heet zijn om te reinigen.

Reinig de magnetron als deze voldoende is afgekoeld.

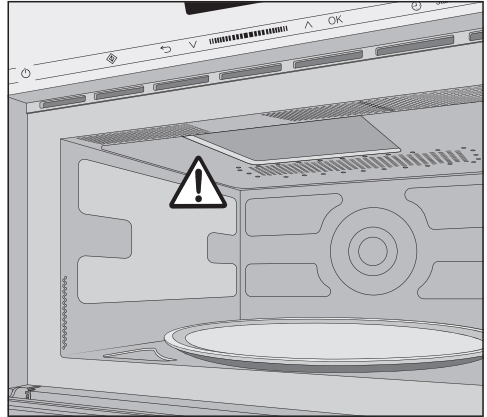
 Brandgevaar door te sterke verontreiniging.

Sterke verontreiniging kan in extreme omstandigheden het apparaat beschadigen en door brandgevaar zelfs tot gevaarlijke situaties leiden.

Wacht niet te lang met reinigen, zodat het reinigen niet onnodig moeilijker en in extreme gevallen zelfs onmogelijk wordt.

U kunt de binnenkant van de magnetron en de binnenkant van de deur reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water schoonvegen. Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Bij verontreinigingen kunt u ook een glas water 2 tot 3 minuten in het apparaat verhitten, totdat het water kookt. De damp slaat dan op de wanden neer en weekt de verontreinigingen los. Daarna kunt u deze gemakkelijk verwijderen, eventueel met een beetje afwasmiddel.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven (zie afbeelding).

Er mogen geen vloeistoffen of voorwerpen in de ventilatie-openingen van het apparaat terechtkomen.

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

Gebruik geen schuurmiddelen, want daardoor kunnen krassen ontstaan.

Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de magnetron te laten koken.

Reiniging en onderhoud

⚠ Gezondheidsrisico's door een defect apparaat.

Een apparaat met een beschadigde deur mag niet worden gebruikt, totdat de deur door een door Miele geautoriseerde technicus is gerepareerd. Als u de magnetron wel inschakelt, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn.

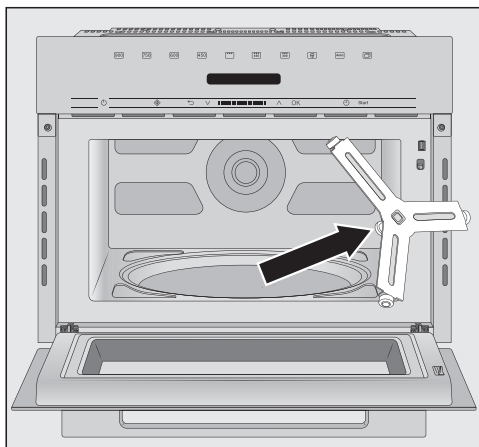
Houd de deur altijd schoon en controleer deze regelmatig op beschadigingen. Gebruik de magnetron niet als

- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.

Voor het reinigen van de ovenruimte gaat u als volgt te werk:



- Verwijder het draaiplateau en reinig het in de afwasautomaat of met een zjupje afwasmiddel in water.



- Houd het kruis onder het draaiplateau en de bodem van de ovenruimte eronder schoon. Het draaiplateau draait anders schokkerig.
- Controleer of de raakvlakken tussen het draaiplateau en het kruis schoon zijn.

Draai het kruis niet met de hand, anders kan de aandrijfmotor beschadigd raken.

Front

Er mogen geen vloeistoffen of voorwerpen in de ventilatie-openingen terechtkomen.

Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden. Verwijder verontreinigingen op het front bij voorkeur meteen.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben. Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als ze met verkeerde reinigingsmiddelen in aanraking komen. Neem de volgende reinigingstips in acht.

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen,
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes,
- vlekkenponsjes,
- scherpe metalen schrapers.

Bijgeleverd materiaal

Rooster

Reinig het rooster na elk gebruik. U kunt het in de afwasautomaat plaatsen. Hardnekkige vlekken kunt u met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal verwijderen.

Gourmetschaal

Gebruik nooit staalsponsjes, schurende middelen of agressieve reinigingsmiddelen.

Reinig de opvangschaal niet in de afwasautomaat.


Na de bereiding van sterk ruikende gerechten kunt u de gourmetschaal met water en citroensap op maximaal magnetronvermogen verhitten (gedurende 2 – 3 minuten) en vervolgens met schoon water afspoelen.

Nuttige tips

De meeste storingen en problemen die bij dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en het probleem te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Een bereiding kan niet worden gestart.	Controleer <ul style="list-style-type: none">■ of de deur gesloten is.■ of de ingebruiknamebeveiliging is ingeschakeld (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Ingebruiknamebeveiliging”).■ of er Gerecht in oven? in het display wordt weergegeven. De deur is langere tijd (ongeveer 20 minuten) niet open geweest (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Gerecht in oven?”).■ of de stekker goed in het stopcontact zit.■ of de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen, omdat het apparaat, de huisinstallatie of een ander apparaat defect is (trek dan de stekker uit het stopcontact en waarschuw een elektricien of Miele-technicus, zie het hoofdstuk “Miele Service”).
Na de bereiding is een geluid te horen.	Dat is geen storing. Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog een tijdje draaien. Het systeem wordt automatisch uitgeschakeld.
Het display is donker.	De dagtijd is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets  in.
Het draaiplateau draait onregelmatig.	Het gedeelte onder het draaiplateau is mogelijk verontreinigd. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of er vuil zit tussen het draaiplateau en de bodem van de ovenruimte.■ Controleer of de raakvlakken tussen het draaiplateau en het kruis eronder schoon zijn.■ Reinig het gedeelte onder het draaiplateau.
Het gerecht is na afloop van de bereiding niet voldoende ontdooid, warm of gaar.	De tijd of de vermogensstand is niet goed gekozen. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of u een tijd heeft ingesteld die past bij het ingestelde vermogen. Hoe lager het vermogen, des te langer is de bereidingstijd.■ Controleer of de bereiding is onderbroken en daarna is voortgezet.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De magnetron werkt, maar de verlichting van de ovenruimte niet.	<p>De lamp is defect. U kunt het apparaat gewoon gebruiken. Alleen de lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
Tijdens de bereiding in de magnetron zijn vreemde geluiden te horen.	<p>Het voedsel is met aluminiumfolie afgedekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de aluminiumfolie.
	<p>Er ontstaan vonken door het gebruik van metalen serviesgoed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Houdt u zich aan de aanwijzingen uit het hoofdstuk "Serviesgoed voor de magnetron".
De dagtijd in het display is niet juist.	<p>Na een stroomstoring moet de dagtijd opnieuw worden ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrigeer de dagtijd.
Het gerecht koelt te snel af.	<p>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 heet zijn, terwijl het van binnen nog niet warm genoeg is. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. In het midden wordt het warmer, aan de buitenkant kouder.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwarm met name gerechten die uit verschillende bestanddelen bestaan, zoals een menu, daarom op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.
De magnetron wordt tijdens een bereidingsproces automatisch uitgeschakeld.	<p>De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de luchttoe- of -afvoer afgesloten is. Verwijder de betreffende voorwerpen.
	<p>Als het apparaat oververhit raakt, wordt het om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Na een afkoelfase kunt u de bereiding voortzetten.
	<p>Het apparaat wordt herhaaldelijk uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**
<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

M 7244 TC

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 194 821 / 03