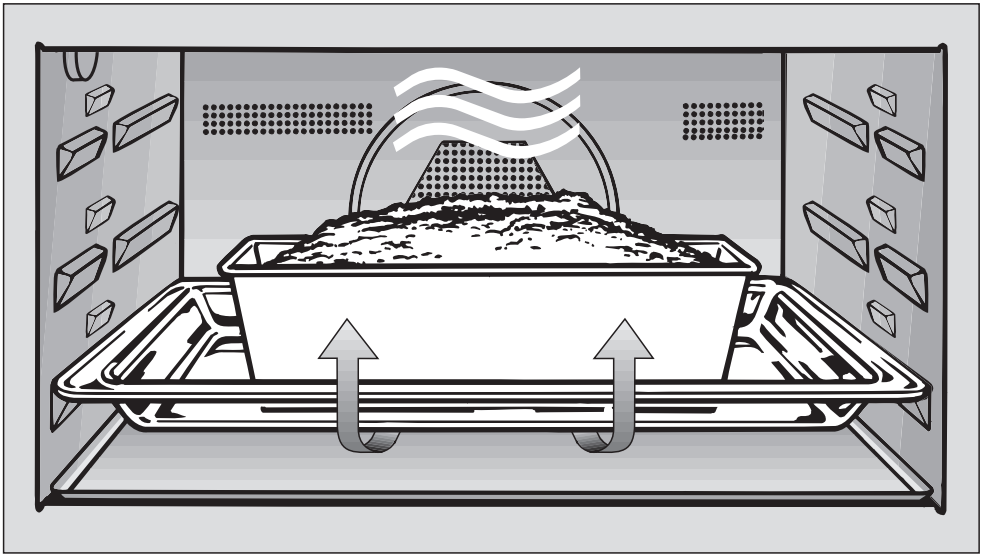
Gebruiks- en montageaanwijzing



Combimicrogolfoven
H 5030 BM, H 5040 BM

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 572 880

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 5
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 12
Beschrijving van het toestel 13
Het toestel in één oogopslag 13
Bijgeleverd toebehoren 14
Beschrijving van de werking 16
Bereidingsfuncties 18
Microgolf 18
Bereidingsfuncties zonder microgolven 19
"Hetelucht plus" 19
"Grill" 19
"Ontdooien" 19
"Circulatiegrill" 19
"Snel opwarmen" 19
Bereidingsfuncties met microgolven (combinatieprogramma's) 19
"Microgolf+Grill" 19
"Magn.+Hetelucht Plus" 19
"Magn.+Circulatiegrill" 19
Het toestel in gebruik nemen 20
Dagtijd instellen 20
Dagtijd wijzigen 20
Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten 21
Opmerkingen over kookgerei voor de microgolffunctie 22
Materiaal en vorm 22
Test 25
Kookgerei in de ovenruimte plaatsen 25
Een afdekking 26
Bedieningselementen 27
Functiekiezer 27
Temperatuurkiezer 27
Sensortoetsen 28
Display 28
Symbolen 28
Driehoekje ▲ in het display 29
Toestel bedienen 30
Bereidingsfuncties (niet in combinatie met de microgolffunctie) 30
Koelventilator 30

Voorgeprogrammeerde temperatuur . . . 30
Temperatuur wijzigen . . . 30
Temperatuurcontrolesymbool . . . 31
Bereidingsfunctie "Snel opwarmen" . . . 31
Oven voorverwarmen . . . 31
Bereidingstijden programmeren . . . 32
Automatische uitschakeling . . . 32
Startuitstel met automatische uitschakeling . . . 33
Na afloop van een bereidingsproces . . . 34
Ingestelde tijden controleren en wijzigen . . . 34
Ingestelde tijden wissen . . . 34
Bereidingsfunctie "Microgolf" . . . 35
Combinatieprogramma's . . . 36
"Magn.+Hetelucht Plus", "Magn.+Circulatiegrill" . . . 36
"Microgolf+Grill" . . . 37
Einde van een bereidingsproces . . . 37
Kookwekker (eierwekker) . . . 38
Kookwekker instellen . . . 38
Kookwekkertijd wissen . . . 38
Vergrendeling . . . 39
Instellingen . . . 40
Status van een instelling wijzigen . . . 41
Ontdooien, opwarmen en bereiden met een microgolfprogramma . . . 42
Tabel voor het ontdooien van voedsel . . . 46
Tabel voor het opwarmen van eten en drank . . . 47
Tabel voor het bereiden van gerechten . . . 48
Bakken . . . 49
Tabel voor het bakken . . . 52
Braden . . . 53
Tabel voor het braden . . . 56
Grillen . . . 57
Tabel voor het grillen . . . 59
Ontdooien zonder microgolven . . . 60
Tijden voor het ontdooien . . . 60
Inmaken . . . 61
Gegevens voor testinstellingen . . . 63

Inhoud

Reiniging en onderhoud 66
Ovenruimte 66
Binnenkant van de deur en deurdichting 69
Voorzijde 69
Bijgeleverd toebehoren 70
Storingen en problemen 71
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren 74
Naverkoopdienst 75
Elektrische aansluiting 76
Inbouw 77
Afmetingen van het toestel en kastuitsparing 77
Inbouw in een kolomkast 77
Inbouw in een onderkast 77
Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel 78
Montageaanwijzing 78

Deze combimicrogolfoven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiksaanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u het toestel in gebruik neemt. U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Gebruik de combimicrogolfoven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te ontdooien, op te warmen, te bereiden, te garen, te bakken, te braden, te grillen en in te maken. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Gebruik de combimicrogolfoven nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen. Water verdampt. Gevaar voor brand en brandwonden!

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om het toestel veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van de combimicrogolfoven komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen het toestel alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Voorkom dat kinderen tijdens de werking het toestel aanraken. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Gevaar voor brandwonden!

Technische veiligheid

▶ Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn. Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat de combimicrogolfoven wordt geplaatst, of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een beschadigde combimicrogolfoven kan uw veiligheid in gevaar brengen!

▶ Gebruik geen bereidingsfunctie met microgolven wanneer
– de deur verbogen is,
– de deurscharnieren los zitten,
– er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur, in de deurdichting of in de wanden van de ovenruimte.

In ingeschakelde toestand zouden microgolven kunnen ontsnappen en gevaar inhouden voor de gebruiker.

▶ De elektrische veiligheid van het toestel is alleen gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak.
Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas uw toestel aan. Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik uw toestel enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de ommanteling van het toestel.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het toestel leiden.

▶ Laat u het toestel tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op waarborg.

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerken moet het toestel volledig van het stroomnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

– De zekeringen op uw elektrische installatie zijn uitgeschakeld.
– De schroefzekeringen op uw elektrische installatie zijn helemaal uitgedraaid.
– de stekker van het toestel is uitgetrokken.
  Trek daarbij niet aan het snoer, wel aan de stekker.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman een speciaal aansluitsnoer installeren.

▶ Als u het toestel niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Efficiënt gebruik

Opgepast! Gevaar voor brandwonden!
Bij het gebruiken van een bereidingsfunctie zonder microgolven of een combinatieprogramma (microgolf/magnetron + een andere bereidingsfunctie), ontstaan in de ovenruimte hoge temperaturen.

▶ Gebruik keukenhandschoenen om heet voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen.
Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill wordt bij het werken met de bereidingsfuncties "Grill", "Circulatiegrill", "Microgolf+Grill" en "Magn.+Circulatiegrill" zeer heet. Gevaar voor brandwonden!

▶ Gebruik bij de al dan niet met de microgolffunctie gecombineerde bereidingsfuncties geen kookgerei uit kunststof. Dat smelt bij hogere temperaturen. Het toestel zou beschadigd kunnen raken.

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.
De hiervoor vereiste tijd is afhankelijk van diverse factoren, zoals de uitgangstemperatuur, de hoeveelheid, de soort en de toestand van het voedsel, en receptwijzigingen.
Eventuele kiemen in het voedsel worden slechts bij voldoende hoge temperatuur (70°C) en bij een voldoende lange tijd (10 min) gedood. Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd, kiest u een iets langere tijd.

Het is bovendien belangrijk dat de temperatuur zich gelijkmatig heeft verdeeld in het voedsel.
Daartoe dient u het voedsel om te roeren of te keren en de nodige wachttijden aan te houden. Wachttijden zijn rusttijden, gedurende dewelke de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel. Hou daarom de opgegeven wachttijden altijd in acht.

▶ Let erop dat de tijden bij het bereiden, opwarmen en ontdooien met microgolven vaak aanzienlijk korter zijn dan met een bereidingsfunctie die niet gebruikmaakt van microgolven.
Respecteer ook de aanbevolen grilltijden bij de bereidingsfuncties "Grill" en "Circulatiegrill".
Te lange inschakeltijden doen het voedsel uitdrogen en kunnen het zelfs doen ontvlammen. Brandgevaar!

– Gebruik de bereidingsfunctie "Microgolf" niet om bloemen, kruiden, brood of broodjes te drogen.
– Gebruik de bereidingsfuncties met "Grill" niet om bijv. broodjes en brood op te bakken of om bloemen en kruiden te drogen.

Selecteer hiervoor de bereidingsfunctie "Hetelucht plus" en hou dergelijke processen in elk geval in de gaten.

▶ Houd het toestel onder toezicht als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Verwarm nooit alcohol in onverdunde toestand.
Om levensmiddelen te bereiden, wordt vaak gebruikgemaakt van alcoholhoudende dranken, zoals rum, cognac, wijn enz.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol. Merk op dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen. Brandgevaar!

▶ Gebruik bij het inmaken geen blikken en gebruik de oven niet om blikken met voedsel te verwarmen. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Hou de toesteldeur gesloten als de levensmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen, om eventuele vlammen te verstikken. Stop het bereidingsproces door het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook weggetrokken is.

▶ Door condenswater kan er corrosie optreden in de ovenruimte en kunnen het bedieningspaneel, het werkblad of de inbouwkast beschadigd raken.

– Dek de gerechten bij het werken met de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie) steeds af. Selecteer na de kookstart een lager vermogen. Anders ontsnapt er te veel waterdamp.
– Schakel het toestel niet uit als u de resterende warmte wenst te gebruiken om voedsel warm te houden. Laat de gekozen bereidingsfunctie ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in. Zo kan er geen condenswater neerslaan.
– Dek gerechten altijd af als u ze in de oven bewaart. Zo vermijdt u dat het voedsel uitdroogt.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door hoge temperaturen in de ovenruimte kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

▶ Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Het toestel zou beschadigd kunnen raken. Het maximumgewicht dat de deur kan dragen, is 8 kg.

▶ Gebruik het toestel niet met vol vermogen als u leeg kookgerei opwarmt of kruiden droogt. Het toestel zou beschadigd kunnen raken omdat er geen levensmiddelen in de ovenruimte zitten of omdat de ovenruimte verkeerd werd gevuld.

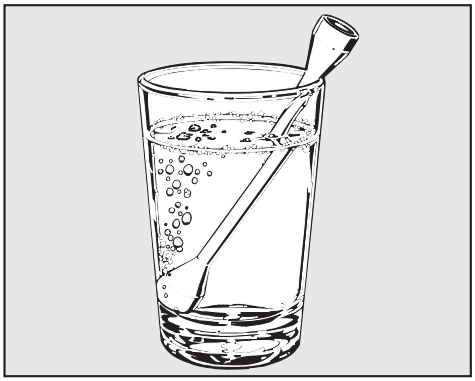
▶ Met korrels, kersenpitten of gel gevulde kussens niet opwarmen met de bereidingsfunctie "Microgolf". Dergelijke kussens kunnen ontvlammen, ook als ze na het opwarmen uit het toestel worden gehaald. Brandgevaar!

▶ De combimicrogolfoven is niet geschikt voor het reinigen en ontsmetten van gebruiksvoorwerpen.
DooDoor de hoge temperaturen in het toestel zou u zich bovendien kunnen verbranden wanneer u ze eruit haalt. Brandgevaar!

▶ Als u het voedsel uit het toestel hebt gehaald, gaat u na of het voedsel de gewenste temperatuur heeft. Vertrouw daarbij niet op de temperatuur van het kookgerei! Als u voedsel opwarmt, wordt de warmte rechtstreeks in het voedsel geproduceerd. Het kookgerei wordt enkel warm door de warmteoverdracht vanuit het voedsel.
Met name als u babyvoeding opwarmt, dient u na te gaan of de temperatuur geschikt is!
Na het opwarmen het babyvoedsel goed omroeren of schudden en daarna het voedsel uitproberen, zodat de baby zich niet verbrandt.

▶ Warm voedsel of vloeistof nooit op in afgesloten recipiënten of flessen.
Bij babyflessen dient u eerst de afsluitdop en de speen te verwijderen.
Anders kan er zich een druk ontwikkelen, waardoor de recipiënt of de fles kan ontploffen. U zou zich kunnen verwonden.

▶ Bij het opwarmen van een vloeistof met microgolven, moet u altijd de kookstaaf in de recipiënt plaatsen.



Hierdoor gaat de vloeistof gelijkmatig koken en is er een tijdige vorming van stoombellen.
Als u tijdens het koken, met name als u vloeistoffen bijverwarmt met microgolven, en als u de kookstaaf niet gebruikt, is het mogelijk dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar dat de typische stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Door deze zogenaamde kookvertraging kunnen er zich, als u de recipiënt uit de oven haalt of als er zich een trilling voordoet, plots stoombellen vormen, waardoor de inhoud plots en explosief begint over te koken. Gevaar voor brandwonden!
De vorming van de stoombellen kan zo sterk zijn, dat de deur van het toestel vanzelf opengaat. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Gebruik bij de bereidingsfunctie "Microgolf" en bij combinatieprogramma's (microgolf/magnetron + een andere bereidingsfunctie) alleen magnetronbestendig kookgerei. Hou in elk geval rekening met de opmerkingen in de rubriek "Opmerkingen over kookgerei voor een microgolfprogramma"

▶ Gebruik om gerechten te bereiden met microgolven geen kookgerei met holle greepelementen en dekselknoppen, want in de holle ruimtes kan er vocht terechtkomen. Uitzondering: De holle ruimtes zijn voldoende ontlucht.
Anders bestaat het gevaar dat het holle lichaam door de drukophoping ontploft. U zou zich kunnen verwonden.

▶ Verwarm in het toestel geen levensmiddelen in warmhoudverpakkingen, zoals zakken voor gegrilde kip.
De warmhoudverpakkingen bestaan o. a. uit een dunne aluminiumfolie. Deze folie weerkaatst microgolven. De microgolven kunnen de papierlaag zo sterk verhitten, dat de verpakking ontbrandt.

▶ Laat het toestel niet alleen werken als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.
Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen hebben die vermeld zijn onder "Opmerkingen over kookgerei voor een microgolfprogramma - Kunststof".

▶ Kook eieren in de schaal enkel in speciaal daartoe bestemd kookgerei. Warm geen hardgekookte eieren op in het toestel.
Anders kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat ze uit de ovenruimte werden gehaald.

▶ Eieren zonder schaal kunt u enkel met microgolven bereiden als u verschillende keren in het vlies van de eierdooier heeft geprikt. Anders kan de eierdooier zelfs na het bereiden onder hoge druk uitspatten. U zou zich kunnen verwonden.

▶ Levensmiddelen met een vaste schil of schaal, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, verschillende keren inkerven of erin prikken, zodat de stoom kan ontsnappen en de levensmiddelen niet springen.

▶ Onderbreek de werking om de temperatuur van het voedsel te controleren. Gebruik de spijzenthermometer om de temperatuur van het voedsel te meten; gebruik nooit kwik- of vloeistofthermometers, want deze zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en kunnen gemakkelijk breken.

Toebehoren

▶ Alleen toebehoren dat Miele uitdrukkelijk heeft goedgekeurd, mag worden gemonteerd of ingebouwd. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

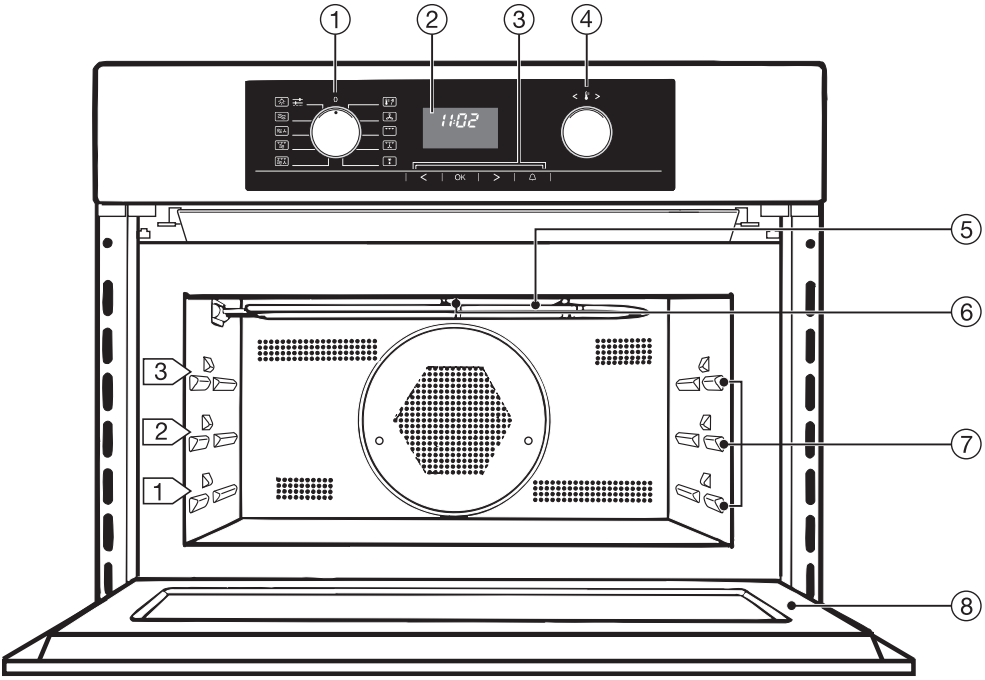
– de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Het toestel in één oogopslag



Bedieningspaneel

① Functiekiezer

② Display

③ Sensortoetsen <, OK, >, 🔔

④ Temperatuurkiezer

Ovenruimte

⑤ Verwarmingselement voor de grill

⑥ Verlichting

⑦ Drie inschuifniveaus

⑧ Toesteldeur

Bijgeleverd toebehoren

Glazen schaal

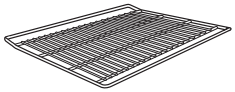
Door het materiaal is de glazen schaal geschikt voor alle bereidingsfuncties.

Gebruik voor bereidingsprocessen met de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie) **altijd** de glazen schaal.

Plaats niet meer dan 8 kg op de glazen schaal.

Plaats de glazen schaal, wanneer ze heet is, niet op een koud oppervlak zoals een werkblad uit graniet of tegels.
De glazen schaal zou beschadigd raken. Plaats ze daarom op een geschikte onderlegger.

Rooster met uittrekbeveiliging



Het rooster is speciaal afgestemd op de golflengte van de microgolffunctie en kan daarom bij een bereidingsproces met microgolven (combinatieprogramma) worden gebruikt.

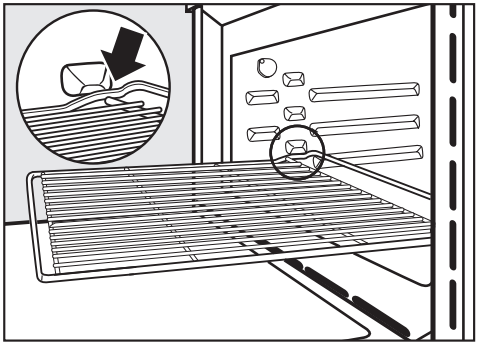
Plaats het rooster niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte en gebruik het niet bij bereidingsprocessen met de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie).
Er zouden vonken kunnen ontstaan, waardoor het toestel beschadigd zou kunnen raken.

Plaats niet meer dan 8 kg op het rooster.

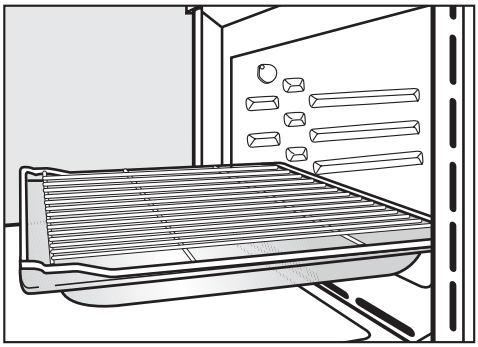
Let op: het rooster wordt heet bij bereidingsprocessen met de microgolffunctie. Gevaar voor brandwonden!

Het rooster is uitgerust met een **uittrekbeveiliging**, die voorkomt dat het rooster eruit glijdt wanneer het slechts gedeeltelijk wordt uitgetrokken.

Houd er bij het inschuiven rekening mee dat de uittrekbeveiliging zich achteraan bevindt.



Bij het uitschuiven tilt u het vooraan lichtjes op zodra het rooster in contact komt met de uittrekbeveiliging.



Voor bepaalde toepassingen, bijv. het braden van gerechten op het rooster, is het aan te raden het **rooster in combinatie met de glazen schaal** te gebruiken.

Kookstaaf

Bij het opwarmen van een vloeistof moet u altijd de kookstaaf in de recipiënt plaatsen. Hierdoor gaat de vloeistof gelijkmatig koken.

Beschrijving van de werking

Bedieningsfunctie	Uitleg
Microgolf (zonder combinatie)	Gerechten worden in enkele ogenblikken ontdooid, opgewarmd en bereid.
Bereidingsfuncties zonder microgolven	Gerechten worden bereid en gelijktijdig gegratineerd/gebruineerd.
Bereidingsfuncties met microgolven (combinatieprogramma's)	Gerechten worden snel opgewarmd, bereid en gelijktijdig gegratineerd/gebruineerd. Een bereidingsfunctie zonder microgolven wordt met de bereidingsfunctie "Microgolf" gecombineerd.
Snel opwarmen	Om de opwarmtijden van het toestel te verkorten, om voor te verwarmen.
Verlichting	Met deze functie kan de verlichting van de ovenruimte afzonderlijk worden ingeschakeld, bijv. om de ovenruimte te reinigen.
Instellingen	Fabrieksinstellingen, die afzonderlijk kunnen worden gewijzigd.
Automatische uitschakeling	Bereidingsproces automatisch uitschakelen.
Startuitstel	Bereidingsproces op een later tijdstip starten.
Kookwekker (eierwekker)	Om externe bereidingsprocessen te controleren, bijv. het koken van een ei.

Veiligheids-functie	Uitleg
Blokkering	De blokkering voorkomt dat functies ongewild worden bediend.
Veiligheidsuitschakeling	Bij het selecteren van een **bereidingsfunctie zonder microgolven** kan die worden gestart zonder dat u een tijd moet instellen. Om constante werking te voorkomen en dus brandgevaar te vermijden, schakelt het toestel, afhankelijk van de gekozen bereidingsfunctie en temperatuur, enige tijd (ca. 1 uur tot 10 uur) na de laatste bediening automatisch uit. Wanneer een **bereidingsproces met microgolven** wordt gevolgd door een tweede bereidingsproces met microgolven, wordt de microgolffunctie pas na ca. 10 seconden opnieuw ingeschakeld. Start het tweede proces dus pas als deze tijd verstreken is.

Energiebesparende functie	Uitleg
Deurcontactschakelaar	Als de deur tijdens een bereidingsproces met een **bereidingsfunctie zonder microgolven** wordt geopend, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De ventilator blijft verder draaien. Een bereidingsproces zonder microgolven loopt onmiddellijk na het sluiten van de deur verder. Als u bij een **bereidingsproces met microgolven** de deur opent, wordt de koelventilator uitgeschakeld. U moet het bereidingsproces opnieuw starten nadat u de deur weer hebt gesloten.
Functie "Dagtijdweergave uitschakelen" of een gelijkaardige functie	De fabrieksinstelling voor de weergave van de dagtijd kan zo worden ingesteld dat de dagtijd op de achtergrond afloopt en het display donker wordt weergegeven. De dagtijd wordt dan alleen weergegeven wanneer u het toestel bedient. Zie "Instellingen - Dagtijdweergave" (of een gelijkaardige functie).

Microgolf

In het toestel bevindt zich een microgolf. Hij zet de stroom om in elektromagnetische golven - de zogenaamde microgolven. Deze golven worden gelijkmatig verdeeld in de ovenruimte en weerkaatst door de wanden van de ovenruimte, die uit metaal gemaakt zijn. De microgolven komen dus langs alle zijden op en in het voedsel terecht.

Als het kookgerei geen microgolven doorlaat, kunnen de microgolven niet bij het voedsel terechtkomen (meer informatie vindt u onder "Opmerkingen over kookgerei voor de microgolffunctie"). De microgolven dringen doorheen de geschikte recipiënt direct tot in de levensmiddelen door.

Levensmiddelen bestaan uit veel moleculen. Deze moleculen - vooral de watermoleculen - worden door de microgolven snel aan het trillen gebracht en produceren daarbij warmte. Deze warmte ontwikkelt zich eerst aan de rand van de levensmiddelen en plant zich dan voort naar het midden toe. Hoe hoger het watergehalte van het voedsel, hoe sneller het voedsel wordt opgewarmd of bereid.

Aangezien de warmte direct in het voedsel ontstaat,

- kunnen gerechten met microgolven doorgaans zonder of met slechts weinig vloeistof of toevoeging van vet worden bereid,
- verloopt het ontdooien, opwarmen en bereiden sneller dan met een bereidingsfunctie zonder microgolven.
- blijven de voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, grotendeels behouden,
- wijzigt de natuurlijke kleur en de typische smaak van het voedsel nauwelijks.

Vermogen

U kunt de volgende microvermogens selecteren:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

De productie van microgolven stopt zodra het bereidingsproces wordt onderbroken of de deur van het toestel wordt geopend.

Bereidingsfuncties zonder microgolven

"Hetelucht plus"

Er wordt een hete luchtstroom geproduceerd. De hitte bereikt onmiddellijk het voedsel en er wordt met lagere temperaturen gewerkt dan bij "Boven-onderwarmte".
Er kan gelijktijdig met twee inschuifniveaus worden gewerkt.

"Grill"

Deze bereidingsfunctie is geschikt voor het grillen van platte gerechten voor het gratineren in vormen. Het verwarmingselement wordt roodgloeiend om de vereiste infraroodstraling te produceren.

"Ontdooien"

Met deze bereidingsfunctie kunt u diepvriesproducten en ingevroren voedsel voorzichtig ontdooien. Daartoe laat de ventilator lucht op kamertemperatuur in de ovenruimte circuleren.

"Circulatiegrill"

Er wordt met lagere temperaturen dan bij "Grill" gewerkt.
Deze bereidingsfunctie is geschikt om dikke gerechten te grillen, zoals rollades en gevogelte.

"Snel opwarmen"

Met deze bereidingsfunctie wordt het toestel zo snel mogelijk tot de gewenste temperatuur opgewarmd. Zodra het temperatuurcontrolesymbool dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt. De functiekiezer moet dan op de gewenste bereidingsfunctie worden gedraaid.

Bereidingsfuncties met microgolven (combinatieprogramma's)

"Microgolf+Grill"

"Magn.+Hetelucht Plus"

"Magn.+Circulatiegrill"

De combinatieprogramma's maken het mogelijk om gerechten snel op te warmen en te garen, en tegelijkertijd ook te gratineren/bruineren.

De bereidingsfunctie "Magn.+Hetelucht Plus" is hiervoor het meest geschikt. Aangezien de microgolven warmte in het voedsel produceren en de hete luchtstroom de warmte naar het gerecht transporteert, is de tijds- en energiebesparing het grootst.

Bij deze bereidingsfuncties hoeft voor het bakken doorgaans geen hoger microgolfvermogen dan 150 W te worden ingesteld, en voor het bereiden, braden en grillen geen hoger vermogen dan 300 W.

Voordat u de oven in gebruik kunt nemen, moet u eerst de bedieningselementen naar buiten laten komen door erop te drukken. Dit is alleen nodig als ze bij aflevering verzonken zijn. Daarnaast moet u de dagtijd instellen.

Dagtijd instellen

U kunt de dagtijd alleen instellen of wijzigen als de functiekiezer op "0" staat.

Op het display

– brandt het symbool ◴ (dagtijd),

– knipperen "*12:00*" en het driehoekje ▲ onder het symbool ◴.

- Stel eerst de uren in met de sensortoets < of >.
- Raak de sensortoets OK aan.

Wanneer de uren zijn ingesteld, knipperen de minuten.

- Stel de minuten in met de sensortoets < of >.
- Raak de sensortoets OK aan.

De minuten zijn bevestigd.

De dagtijd is ingesteld.

Na een stroomonderbreking verschijnt opnieuw de actuele dagtijd. Deze wordt dan knipperend weergegeven.
Bevestig de dagtijd. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Raak de sensortoets OK aan.

Het toestel bewaart de actuele dagtijd gedurende ca. 24 uur. Daarna wordt, zoals bij de eerste ingebruikname, "*12:00*" knipperend weergegeven op het display.

Dagtijd wijzigen

- Raak de sensortoets OK 2 x aan.
- Stel eerst de uren in met de sensortoets < of >.
- Raak de sensortoets OK aan.
- Stel de minuten in met de sensortoets < of >.
- Raak de sensortoets OK aan.

De dagtijd is gewijzigd.

Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten

Verwijder eventuele beschermfolie van de voorzijde van het toestel.

Hou rekening met de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Voordat u de oven gebruikt, dient u

– het **toebehoren** uit de ovenruimte te nemen en af te spoelen.

– het **toestel één keer leeg op te warmen**.
Op deze manier zullen onaangename geuren die tijdens de eerste opwarming kunnen ontstaan sneller verdwijnen.

Zorg gedurende die tijd voor een goede ventilatie van de keuken.
Zorg ervoor dat de geuren niet naar andere kamers trekken.

- Voor u het toestel opwarmt, dient u met een vochtige doek eventueel stof en verpakkingsresten uit de ovenruimte te verwijderen.
- Zet de functiekiezer op "Hetelucht plus" [icon].

De voorgeprogrammeerde temperatuur van 160 °C wordt weergegeven.

- Stel de hoogste temperatuur (250 °C) in met de temperatuurkiezer.
- Verwarm de lege oven gedurende minstens één uur.
  Stop het programma ten vroegste na één uur.

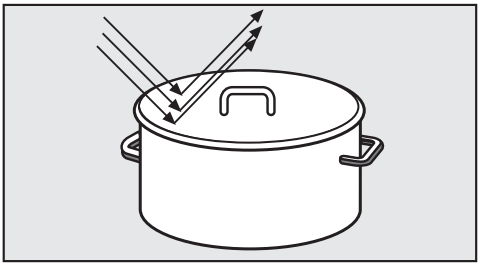
Dit programma kan ook automatisch worden beëindigd. Zie hiertoe de rubriek "Toestel bedienen - Bereidingstijden programmeren - Automatische uitschakeling".

- Wacht tot het toestel weer afgekoeld is tot kamertemperatuur.
- Reinig de ovenruimte daarna met warm water waaraan u een zacht reinigingsmiddel hebt toegevoegd. Droog alles vervolgens af met een schone doek.

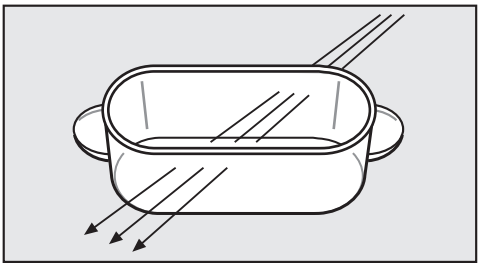
Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Opmerkingen over kookgerei voor de microgolffunctie

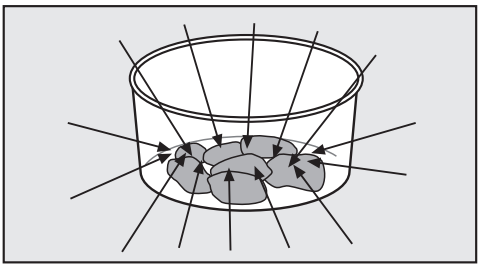
De microgolven



– worden door metaal weerkaatst.



– dringen door glas, porselein, kunststof, karton.



– worden door levensmiddelen opgenomen.

Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het gebruikte kookgerei beïnvloeden de opwarmings- en bereidingstijden. Ronde en ovalen platte recipiënten geven goede resultaten.
De levensmiddelen worden in dergelijke vormen gelijkmatiger opgewarmd dan in rechthoekige of vierkante schalen.

⚠ Gebruik om gerechten te bereiden met microgolven geen kookgerei met holle greepelementen en dekselknoppen, want in de holle ruimtes kan er vocht terechtkomen. Uitzondering: De holle ruimtes zijn voldoende ontlucht.
Anders bestaat het gevaar dat het holle lichaam door de drukophoping ontploft. U zou zich kunnen verwonden.

Metaal

Metalen recipiënten, aluminiumfolie, bestek hoort niet thuis in de microgolfoven; ook geen kookgerei met een metalen bekleding (decoratie, bijv. gouden rand, kobaltblauw). Het metaal weerkaatst de microgolven en stoort het bereidingsproces.

Zorg ervoor dat bij kunststof potjes met een aluminiumdeksel, zoals bijv. slagroompotjes enz., het deksel volledig afgenomen is. Restjes van het deksel zouden vonken kunnen doen ontstaan.

Opmerkingen over kookgerei voor de microgolffunctie

Uitzonderingen:

Het **bijgeleverde rooster** is geschikt voor bereidingsprocessen die gebruikmaken van microgolven (combinatieprogramma's).
Plaats het echter niet op de bodem van de ovenruimte!

– Metalen bakvormen zijn geschikt om te bakken met een combinatieprogramma.

– Kant-en-klaargerechten in aluminiumschalen
kunt u in het toestel ontdooien en opwarmen. Belangrijk: Verwijder vooraf het deksel van de schaal.
Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Als u het gerecht vanuit de aluminiumschaal in een magnetronbestendige schaal doet, verloopt de warmteverdeling gelijkmatiger.

Als u aluminiumschalen gebruikt, kan het gaan knetteren en kunnen er vonken worden gevormd. Daarom: aluminiumschalen niet op het rooster plaatsen.

– Stuk aluminiumfolie
Ongelijkmatige stukken vlees, zoals gevogelte, kunt u gelijkmatig ontdooien, opwarmen of bereiden door gedurende de laatste minuten de plattere delen af te dekken met kleine stukken aluminiumfolie.

De folie moet minstens 2 cm van de wanden van de ovenruimte blijven. De folie mag niet in aanraking komen met de wanden!

– Metalen spitjes en klemmen
Dergelijke metalen onderdelen mag u enkel gebruiken als het stuk vlees veel groter is dan het metaal.

Glas

Vuurvast glas of glaskeramiek zijn uitstekend geschikt.

Kristalglas, waarin meestal lood zit, kunnen springen.
Daarom is het niet geschikt.

Porselein

Kookgerei uit porselein is geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie, zoals een gouden rand, en geen holle greepelementen hebben.

Geglazuurd aardewerk

Bij beschilderd geglazuurd aardewerk moet het patroon onder het glazuur zitten.

Geglazuurd aardewerk kan heet worden.

Glazuur, kleurstoffen voor kookgerei

Bepaalde glazuren en kleurstoffen voor kookgerei bevatten metaalhoudende stoffen.
Daarom is het niet geschikt.

Hout

Houten recipiënten zijn niet geschikt. Het water in het hout verdampt tijdens het bereidingsproces. Daardoor droogt het hout uit en ontstaan er barsten.

Opmerkingen over kookgerei voor de microgolffunctie

Kunststof

Kookgerei en wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de volgende eigenschappen hebben. Gebruik voor het milieu liever geen wegwerprecipiënten.

⚠ Kookgerei uit kunststof enkel gebruiken voor bereidingsprocessen met de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie).
Kookgerei uit kunststof moet hittebestendig zijn en temperaturen van minstens 110 °C kunnen verdragen. Anders kan het vervormen en kan de kunststof een verbinding aangaan met de levensmiddelen.

In de vakhandel vindt u ook kunststof kookgerei dat speciaal voor de microgolfoven geschikt is.

Kunststof kookgerei uit melamine is niet geschikt. Het neemt energie op en wordt daardoor heet. Vraag daarom in de winkel uit welk materiaal het kunststof kookgerei gemaakt is.

Laat het toestel niet alleen werken als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.

Kookgerei uit geschuimde kunststof, zoals styropor, kunt u gebruiken om voedsel gedurende korte tijd op te warmen.

Kookzakjes uit kunststof kunt u enkel gebruiken om de inhoud op te warmen en te bereiden als u voordien gaatjes in het zakje prikt.
De stoom kan via de gaatjes ontsnappen. Op die manier wordt een drukstijging vermeden, waardoor het zakje anders zou ontploffen.

Braadzakken mag u wel gebruiken. Hou ook rekening met de instructies van de fabrikant.

⚠ Gebruik geen metalen klemmen en geen klemmen uit kunststof of papier met inwendige draad. Brandgevaar!

Test

Twijfelt u of uw kookgerei uit glas, klei of porselein geschikt is voor microgolven, dan kunt u volgende test uitvoeren.

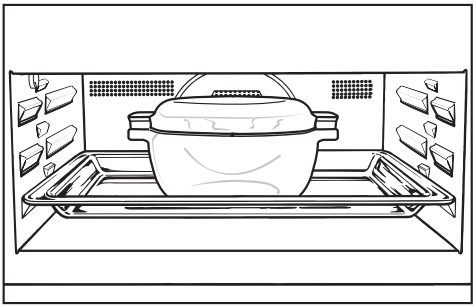
Ga als volgt te werk:

- Schuif de glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af en plaats het lege kookgerei er centraal op.
- Sluit de deur.
- Selecteer de bereidingsfunctie "Microgolf" en stel het hoogste vermogen in (1000W).
- Bevestig met "OK".
- Stel een duur in van 30 minuten en bevestig dat met "OK".

Als u tijdens de test knetterende geluiden hoort die door vonken worden vergezeld, het toestel onmiddellijk uitschakelen!
Kookgerei dat een dergelijke reactie veroorzaakt, is niet geschikt voor microgolven.
Als u niet zeker bent, vraagt u aan de fabrikant of de leverancier van het kookgerei of het kookgerei geschikt is voor een microgolfoven.

Met deze test kunt u niet nagaan of de holle ruimtes in greepelementen voldoende ontlucht zijn.

Kookgerei in de ovenruimte plaatsen



- Plaats de glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af.
- Plaats het kookgerei met het gerecht altijd centraal op de glazen schaal.

Als het gerecht rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte wordt geplaatst, wordt het onvoldoende en ongelijkmatig ontdooid/bereid/opgewarmd, omdat de microgolven het gerecht niet langs onderen kunnen bereiken.

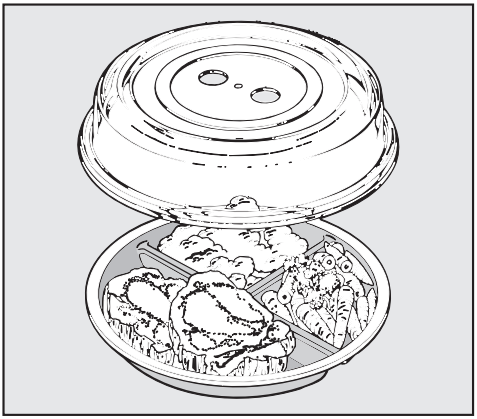
Een afdekking

– voorkomt dat er te veel waterdamp ontsnapt, met name tijdens lange bereidingen.

– versnelt het opwarmen van voedsel.

– voorkomt dat voedsel uitdroogt.

– voorkomt dat de ovenruimte vuil wordt.



Dek daarom bij bereidingsprocessen met de bereidingsfunctie "Microgolf" de gerechten altijd af met een magnetronbestendig deksel uit glas of kunststof.

Zulke deksels zijn in de handel te verkrijgen.

U kunt ook magnetronbestendige, doorschijnende folie gebruiken. Klassieke doorschijnende folie kan vervormd raken en zich door de warmte met het voedsel verbinden.

⚠ Verwarm voedsel nooit in afgesloten recipiënten, zoals potjes met babyvoeding.
Maak de recipiënt vooraf open.

Gebruik **geen afdekking** als

– voedsel met een panade wordt opgewarmd.

– gerechten een korstje moeten krijgen, zoals toast.

– een combinatieprogramma (microgolf/magnetron + andere bereidingsfunctie) is geselecteerd.

⚠ Een afdekkap mag alleen voor de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie) worden gebruikt.

Het materiaal van de kap is geschikt voor temperaturen tot 110 °C.
Bij hogere temperaturen ("Grill", "Hetelucht Plus" enz.) kan de kunststof vervormd raken en zich met het voedsel verbinden.

De kap mag de recipiënt niet afdichten. Als de recipiënt een kleine diameter heeft, is het mogelijk dat de waterdamp niet kan ontsnappen via de zijdelingse openingen in de kap. De kap wordt te heet en kan smelten.

Druk op een bedieningselement om het te verzinken of naar buiten te laten komen. De functiekiezer is alleen in de nulstand verzinkbaar; de temperatuurkiezer kan in elk stand worden verzonken.

Functiekiezer

Met de functiekiezer kiest u de gewenste functie. U kunt hem naar rechts of naar links draaien.

- "Microgolf"
- "Magn.+Hetelucht Plus"
- "Microgolf+Grill"
- "Magn.+Circulatiegrill"
- "Snel opwarmen"
- "Hetelucht plus"
- "Grill"
- "Circulatiegrill"
- "Ontdooien"
- "Verlichting"
- "Instellingen"

Temperatuurkiezer

Met de temperatuurkiezer < > kunt u de temperatuur instellen. U kunt hem naar rechts of naar links draaien.

Sensortoetsen

Onder het display bevinden zich sensortoetsen, die reageren op het contact met uw vingers. Elk contact wordt met een geluidssignaal bevestigd. U kunt het toetsgeluid uitschakelen (zie rubriek "Instellingen").

	Gebruik
OK	– Voor het selecteren van de instelmogelijkheid. Het driehoekje ▲ wordt weergegeven onder het symbool in kwestie. – Voor het bevestigen van instellingen.
< >	– Verschuift het driehoekje ▲ in het display naar links of rechts. – Verhoogt of verlaagt het microgolfvermogen/de tijd. – Voor het selecteren van de toestelinstellingen en het wijzigen van de gewenste status.
🔔	Om de kookwekker in te stellen, bijv. voor het koken van een ei.

Display

Symbolen

Afhankelijk van de stand van de functiekiezer en/of de aanraking van een sensortoets wordt het volgende weergegeven:

Symbolen	Betekenis
🌡	Temperatuur
W	Microgolfvermogen
🕒	Dagtijd
⏱	Duur
⏰	Einde
🔒	Vergrendeling
Start	Microgolf starten
🌡	Temperatuurcontrolesymbool
🔔	Kookwekker
h	Uren
min.	minuten

Driehoekje ▲ in het display

Als het driehoekje ▲ onder een symbool verschijnt, wordt de betreffende functie weergegeven.

Als het driehoekje ▲ onder een symbool knippert, wordt de betreffende functie geselecteerd en kan deze worden gewijzigd.

Als een van de sensortoetsen wordt aangeraakt, gaan afhankelijk van de stand van de functiekiezer in het display de **symbolen van de functies** aan die u kunt instellen.

Raak de sensortoets < of > herhaaldelijk aan tot het driehoekje ▲ onder het gewenste symbool staat.

Bevestig vervolgens uw instelling met de sensortoets OK.
Het **driehoekje** ▲ knippert.

Het driehoekje ▲ knippert ca. 5 seconden.
Alleen als het knippert, kunt u de instelling met de sensortoetsen < of > wijzigen.
Is de insteltijd verstreken, dan moet u het gewenste symbool opnieuw oproepen met de sensortoets OK.

Met elke druk op de sensortoetsen < of > wijzigt

- de duur voor de microgolffunctie (zonder combinatie) in stappen van 10 seconden,
- de duur in stappen van 1 minuut,
- het einde in stappen van 1 minuut,
- de kookwekkertijd, eerst in stappen van 5 seconden en vervolgens in stappen van 1 minuut.

Houd de sensortoetsen ingedrukt om de tijd op het display sneller te laten lopen.

Bereidingsfuncties (niet in combinatie met de microgolffunctie)

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie (bijv. Hetelucht plus).

Op het display ziet u:

– de voorgeprogrammeerde temperatuur "160",

– het temperatuurcontrolesymbool,

– het driehoekje ▲ onder het symbool.

Tegelijk worden de ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator ingeschakeld.

U ziet de temperatuur stijgen. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, dooft het temperatuurcontrolesymbool en weerklinkt een signaal.

- Zet de functiekiezer na de bereiding op "0" en neem het gerecht uit de oven.

Koelventilator

De koelventilator blijft nog even ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Voorgeprogrammeerde temperatuur

Er is een voorgeprogrammeerde temperatuur toegekend aan de bereidingsfuncties zonder de microgolf.

Hetelucht plus . . . . . 160 °C
Grill . . . . . vaste temperatuur
Circulatiegrill . . . . . 200 °C
Snel opwarmen . . . . . 160 °C

Aan de bereidingsfunctie "Ontdooien" is geen voorgeprogrammeerde temperatuur toegekend, aangezien de ventilator lucht op kamertemperatuur in de ovenruimte laat circuleren.

Temperatuur wijzigen

Als de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeenstemt met die in uw recept, kunt u met de temperatuurkiezer de temperatuur binnen een bepaald bereik wijzigen.
U kunt de temperatuur in stappen van 5° wijzigen.

Hetelucht plus . . . . . 30 - 250 °C
Circulatiegrill . . . . . 100 - 220 °C
Snel opwarmen . . . . . 30 - 250 °C

Voor het bereiden van gerechten met de bereidingsfunctie "Grill" stelt het toestel automatisch een grilltemperatuur voor. Die kan niet worden gewijzigd. Het temperatuursymbool wordt bij het grillen weergegeven zolang het toestel opwarmt.

Temperatuurcontrolesymbool

Naast de temperatuur wordt het **temperatuurcontrolesymbool** weergegeven in het display. Dat is altijd zichtbaar wanneer de opwarming van ver ovenruimte is ingeschakeld.

Als de geselecteerde temperatuur is bereikt,

– wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.

– dooft het temperatuurcontrolesymbool.

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instelling - Geluidssignaal").

Zodra de temperatuur echter onder de ingestelde waarde zakt, wordt de ovenverwarming weer ingeschakeld en verschijnt het temperatuurcontrolesymbool weer.

Bereidingsfunctie "Snel opwarmen"

De bereidingsfunctie "Snel opwarmen" kunt u gebruiken om de oven voor te verwarmen.

Oven voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u rechtstreeks in de koude ovenruimte plaatsen om zo ook de warmte tijdens de opwarmfase te gebruiken.

U moet het toestel alleen bij "Hetelucht plus" voorverwarmen om
– donker brooddeeg te bakken,
– rosbief en filets te braden.

Het is niet aan te raden tijdens de opwarmfase voor pizza en delicate deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) de bereidingsfunctie "Snel opwarmen" in te schakelen. Dergelijk voedsel zou anders bovenaan te snel bruin worden.

Om voor te verwarmen:

- Selecteer de bereidingsfunctie "Snel opwarmen".
- Stel met de temperatuurkiezer de vereiste temperatuur in.

De ovenverwarming start.

- Wanneer het temperatuurcontrolesymbool voor het eerst is gedoofd en het signaal weerklinkt, selecteert u de gewenste bereidingsfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.

De bereidingsfunctie "Snel opwarmen" is niet geschikt voor traditionele bereidingsprocessen.

Bereidingstijden programmeren

Als u de duur en/of het einde instelt, kunnen bereidingsprocessen automatisch worden uitgeschakeld of in- en uitgeschakeld.

Duur

Hier geeft u de tijd in die voor de bereiding vereist is.
Als die tijd verstreken is, schakelt het toestel automatisch uit.

De maximaal in te stellen duur voor een bereidingsproces is afhankelijk van de bereidingsfunctie/het microgolfvermogen.

Bij een bereidingsproces met microgolven moet altijd een duur worden ingesteld.

Einde

Met "Einde" bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces moet worden beëindigd. Het toestel wordt op dat tijdstip automatisch uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling

Om een bereidingsproces automatisch te laten uitschakelen, stelt u "Duur" **of** "Einde" in.

– Voorbeeld: Duur instellen

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer de bereidingsfunctie en stel de temperatuur in.

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden ingeschakeld.

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool staat.

Op het display verschijnt "*0:00*".

- Druk op de sensortoets OK.
- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de duur met de sensortoets > in uren en minuten instellen.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK kunt u in het display het aflopen van de duur volgen.

Startuitstel met automatische uitschakeling

Om een bereidingsproces automatisch te laten in- en uitschakelen, stelt u de bereidingstijden via "Duur" **en** "Einde" in.

Vooral voor het braden is het automatisch in- en uitschakelen ideaal.
Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

– Voorbeeld: Duur instellen en einde verschuiven

Het is 10.45 uur.
Een stuk vlees kan in 90 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13.30 uur klaar zijn.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden ingeschakeld.

Stel nu eerst de **Duur** in:

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool (duur) staat.

In het display verschijnt "*0:00*".

- Druk op de sensortoets OK.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de duur met de sensortoets > in uren en minuten (1:30) instellen.
- Druk op de sensortoets OK.

Verschuif nu het **Einde**:

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool (einde) staat.

Op het display verschijnt de dagtijd vermeerderd met de ingevoerde duur (10:45 + 1:30 = 12.15 uur).

- Druk op de sensortoets OK.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de sensortoets > de eindtijd naar het gewenste tijdstip (13.30 uur) verschuiven.

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden uitgeschakeld.

In het display wordt de eindtijd weergegeven, zolang u het driehoekje niet onder een ander symbool zet.

Zodra de starttijd (13:30 - 1:30 = 12.00 uur) bereikt is, worden de ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator ingeschakeld.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van de duur

– schakelt de ovenverwarming automatisch uit.

– blijft de koelventilator draaien (bij een proces met de microgolffunctie).

– knippert het symbool .

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instelling - Geluidssignaal").

■ Zet de functiekiezer op "0".

Het geluidssignaal en het signaal op het display worden uitgeschakeld.

■ Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Ingestelde tijden controleren en wijzigen

De tijden die voor een bereidingsproces zijn ingesteld kunnen op elk moment worden gecontroleerd of gewijzigd. Selecteer hiertoe met de sensortoets < of > het symbool in kwestie.

Raak de sensortoets OK aan om de instelling te wijzigen. Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de instelling met de sensortoets < of > wijzigen.

Ingestelde tijden wissen

■ Draai de functiekiezer op "0".

Bereidingsfunctie "Microgolf"

U kunt de volgende vermogens selecteren:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W en 1000 W.

- Zet de functiekiezer op de bereidingsfunctie "Microgolf".

Het toestel geeft een voorgeprogrammeerd vermogen van 1000 W weer.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de sensortoets < de instelling wijzigen, als u een lager vermogen wilt selecteren.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gewenste duur met de sensortoets > in minuten en seconden instellen (bijv. 1 minuut en 30 seconden).

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

- Druk op de sensortoets OK om het bereidingsproces te starten.

Als u geen ander symbool selecteert, kunt u het aflopen van de duur op het display volgen.

Na afloop van de duur

– knippert het symbool .

– blijft de koelventilator draaien.

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instelling - Geluidssignaal"). Druk op een willekeurige sensortoets om het signaal te onderbreken.

In het display verschijnt de dagtijd. De ovenverlichting wordt uitgeschakeld.

Combinatieprogramma's

Bij de combinatieprogramma's wordt de bereidingsfunctie "Microgolf" (magnetron) met een andere bereidingsfunctie als "Hetelucht plus", "Grill" of "Circulatiegrill" gecombineerd.

"Magn.+Hetelucht Plus" ,
**"Magn.+Circulatiegrill" **

- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie.

Het toestel geeft een voorgeprogrammeerd vermogen van 300 W weer. U kunt ook een vermogen van 150 W of 80 W selecteren.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de sensortoets < de instelling wijzigen, als u een lager vermogen wilt selecteren.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gewenste duur met de sensortoets > in minuten en seconden instellen (bijv. 1 minuut en 30 seconden).

U kunt naar gelang het geselecteerde vermogen een tijd van maximum 2 uur instellen.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

Als de gewenste temperatuur niet overeenstemt met de voorgeprogrammeerde temperatuur:
"Magn.+Hetelucht Plus" . . . . 160 °C,
"Magn.+Luchtcirculatie" . . . 200 °C,
dan kunt u die binnen een bepaald bereik wijzigen:
"Magn.+Hetelucht Plus"
. . . . . 30 - 250 °C,
"Magn.+Luchtcirculatie"
. . . . . 100 - 220 °C.

- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurkiezer.

Na enkele ogenblikken verschijnt in het display:

- Druk op de sensortoets OK om het bereidingsproces te starten.

Als u geen ander symbool selecteert, kunt u het aflopen van de duur op het display volgen.

"Microgolf+Grill"

- Selecteer het programma "Microgolf+Grill".

Het toestel geeft een voorgeprogrammeerd vermogen van 300 W weer. U kunt ook een vermogen van 150 W of 80 W selecteren.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de sensortoets < de instelling wijzigen, als u een lager vermogen wilt selecteren.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gewenste duur met de sensortoets > in minuten en seconden instellen (bijv. 1 minuut en 30 seconden).

U kunt naar gelang het geselecteerde vermogen een tijd van maximum 2 uur instellen.

Na enkele ogenblikken of na bevestiging met de sensortoets OK verschijnt in het display:

Het toestel heeft een vast ingestelde grilltemperatuur. Die kan niet worden gewijzigd.

- Druk op de sensortoets OK om het bereidingsproces te starten.

Als u geen ander symbool selecteert, kunt u het aflopen van de duur op het display volgen.

Einde van een bereidingsproces

Na afloop van de duur

– schakelt de ovenverwarming automatisch uit.

– blijft de koelventilator draaien.

– knippert het symbool .

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instelling - Geluidssignaal").

- Draai de functiekiezer op "0".

Het geluidssignaal en het signaal op het display worden uitgeschakeld.

- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Kookwekker (eierwekker)

Om bereidingen los van de oven te controleren (zoals het koken van eieren) of om andere activiteiten in de keuken niet uit het oog te verliezen, kunt u de kookwekker gebruiken. U kunt deze functie gelijktijdig met bereidingsprocessen gebruiken.

Kookwekker instellen

■ Raak de sensortoets 🔔 aan.

■ Zolang het symbool 🔔 knippert, kunt u de kookwekkertijd met de sensortoets > instellen.

Met elke druk op de sensortoets > wijzigt de kookwekkertijd 🔔, eerst in stappen van 5 seconden en vervolgens in stappen van 1 minuut.

U kunt een kookwekkertijd van 5 seconden tot 59 minuten 55 seconden instellen.

■ Druk op de sensortoets OK.

De kookwekkertijd loopt in het display in stappen van seconden af.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert het symbool 🔔.

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instelling - Geluidssignaal kookwekkertijd").

– wordt de tijd weergegeven die na afloop van de kookwekkertijd verstreken is.

■ Druk vervolgens op de sensortoets OK.

Kookwekkertijd wissen

■ Raak de sensortoets 🔔 aan.

■ Zolang het symbool 🔔 knippert, kunt u de kookwekkertijd met de sensortoets < instellen op "*0:00*".

Met de vergrendeling 🔒 voorkomt u dat er ongewild functies worden geactiveerd.

- Zet de functiekiezer op "0".

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool 🔒 staat.
- Druk op de sensortoets OK.

- Zolang het driehoekje ▲ onder het symbool 🔒 knippert, kunt u met de sensortoets < of > de instelling "*1*" of "*0*" selecteren.

  "*0*" De vergrendeling is uitgeschakeld.

  "*1*" De vergrendeling is ingeschakeld. De bediening is vergrendeld.

- Bevestig de instelling met de sensortoets OK.

Wanneer "*1*" is ingesteld, kan het toestel niet meer worden bediend.

Het symbool 🔒 geeft aan dat de vergrendeling ingeschakeld is.

Na een stroomonderbreking blijft de vergrendeling ingeschakeld.

Instellingen

In de fabriek zijn bepaalde instellingen van uw toestel vooraf geprogrammeerd. U kunt voor de instellingen een alternatief selecteren, door de status "*S*" van een instelling "*P*" te wijzigen (zie tabel).

Instelling	Status (* fabrieksinstelling)	
P 1 **Weergave dagtijd**	*S 0*	De weergave van de dagtijd is **uitgeschakeld**. Het display is donker wanneer de functiekiezer in de stand "0" staat. De dagtijd loopt op de achtergrond door.
	S 1 *	De weergave van de dagtijd is **ingeschakeld**. De dagtijd verstrijkt op het display.
P 2 **Geluidssignaal bereidingstijd**	*S 0*	Na het verstrijken van een tijd en aan het einde van een opwarmfase, weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *(kort) *S 2* (lang)	Na het verstrijken van een tijd en aan het einde van een opwarmfase, weerklinkt **een geluidssignaal**. U kunt kiezen tussen 2 geluidssignalen.
P 3 **Geluidssignaal kookwekker**	*S 0*	Na het verstrijken van de kookwekkertijd weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *(kort) *S 2* (lang)	Na het verstrijken van de kookwekkertijd weerklinkt **een geluidssignaal**. U kunt kiezen tussen 2 geluidssignalen.
P 4 **Toetsgeluid**	*S 0*	Bij het drukken op een sensortoets weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *	Bij het drukken op een sensortoets weerklinkt **een geluidssignaal**.
P 5 **Volume geluidssignalen**	*S 0* * tot *S 30*	Als u voor het geluidssignaal voor de bereidingstijd *P 2* en dat voor de kookwekker *P 3* de status *S 2* hebt geselecteerd, kunt u het volume wijzigen. Als u voor de geluidssignalen de status *S 1* selecteert, is dit niet mogelijk!
P 6 **Tijdformaat**	*24* *	De dagtijd wordt in het **24-uurs-formaat** weergegeven.
	12	De dagtijd wordt in het **12-uurs-formaat** weergegeven.

Status van een instelling wijzigen

- Selecteer "Instellingen".
- Druk op de sensortoets OK.

Op het display verschijnt "*P 1*".

- Druk zo vaak op de sensortoets < of > tot het gewenste cijfer in het display wordt weergegeven.
- Druk op de sensortoets OK.

In het display wordt de actuele status "*S*" van de instelling weergegeven.

- Verander de status met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.

De wijziging van de status wordt opgeslagen.

Op het display verschijnt opnieuw *P* en het cijfer van de instelling.

Zolang de functiekiezer niet op "0" wordt gezet, kunnen andere instellingen worden gewijzigd.

Na een stroomonderbreking blijven de wijzigingen behouden.

Ontdooien, opwarmen en bereiden met een microgolfprogramma

	Bereidings-functie	Vermogen/ Temperatuur	Geschikt voor:
Ontdooien	"Microgolf"	80 W	Zeer delicate levensmiddelen: Room, boter, room- en botercrèmetaart, kaas
		150 W	Alle andere levensmiddelen
Opwarmen	"Microgolf"	450 W	Baby-, kindervoeding
		600 W	Diverse gerechten; diepgevroren kant-en-klaargerechten die niet moeten worden gegratineerd/ gebruineerd
		850 W	
		1000 W	Dranken
Bereiden	"Microgolf"	850 W Kookstart	Ovenschotels; Rijstpap, gruismeelpap; diepgevroren levensmiddelen die niet moeten worden gegratineerd/gebruineerd
		450 W Verder garen	
		150 W Doen opzwellen (bijv. rijst)	
	Selecteer een combinatieprogramma (microgolf/magnetron + een andere bereidingsfunctie) als u de bereidingstijd wilt verkorten en het gerecht wilt gratineren/bruineren:		
	"Microgolf+ Grill"	300 W + vaste temperatuur	Garen en met een korstje bedekken, bruineren van toast of kleine voorgerechten
	"Magn.+ Hetelucht Plus"	300 W + 160 - 180 °C	Kant-en-klaargerechten die een korstje moet krijgen en moeten worden gegratineerd/ gebruineerd (bijv. gratins)

De **vereiste tijd** is afhankelijk van de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel. Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur.
U vindt de tijden in de tabellen op de volgende pagina's.

Ontdooien, opwarmen en bereiden met een microgolfprogramma

Voor het ontdooien, opwarmen, bereiden

- Doe het te bereiden voedsel in magnetronbestendig kookgerei en dek het af.
- Schuif de glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af en plaats het kookgerei er centraal op.

Bij combinatieprogramma's (microgolf/magnetron + andere bereidingsfunctie)

Gebruik alleen magnetron- en hittebestendig kookgerei.

Doorgaans bereidt u de gerechten het best zonder afdekking.
Bij de bereidingsfunctie "Microgolf+Grill" dient u het gerecht altijd zonder afdekking te bereiden. Anders wordt het gerecht niet gegratineerd/gebruineerd.

- Schuif de glazen schaal in het tweede inschuifniveau van onderen af.

Kant-en-klaargerechten in aluminiumschalen moeten rechtstreeks op de glazen schaal worden geplaatst.

Tijdens het ontdooien, opwarmen, bereiden

Draai de levensmiddelen meerdere keren om, deel ze in stukken of roer erin. Roer de buitenste lagen naar het midden toe, want de randen worden sneller warm.

Na het ontdooien, opwarmen, bereiden

Laat de levensmiddelen enkele minuten (wachttijd) op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt.

⚠ Na het opwarmen het voedsel, met name baby- en kindervoeding, altijd omroeren of schudden en de eet-/drinktemperatuur controleren! Gevaar voor brandwonden!

⚠ Let op als u het kookgerei uit de oven haalt!
Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig geglazuurd aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel. Gevaar voor brandwonden!

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd en bereid.

Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd/bereid, stelt u beter een iets langere tijd in.
Zorg ervoor dat licht bederfbaar voedsel, zoals vis, gevogelte en gehakt voldoende wordt bereid.

Opmerkingen over het opwarmen

Baby- en kindervoeding mag niet te warm zijn. Gevaar voor brandwonden! Dergelijke voeding warmt u daarom het best op gedurende slechts 30 seconden tot 1 minuut, op 450 watt.

Afgesloten bokalen altijd openmaken.
Bij bokalen met kindervoeding het deksel verwijderen.

Babyflessen zonder afsluitkap en speen opwarmen.

Plaats de bijgeleverde kookstaaf in de recipiënt om een vloeistof op te warmen!

Verwarm geen hardgekookte eieren, ook niet zonder de schaal, met de microgolfoven. De eieren kunnen ontploffen.

Opmerkingen over het bereiden

Levensmiddelen met een vaste schil of schaal, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, verschillende keren inkerven of erin prikken, zodat de stoom kan ontsnappen en de levensmiddelen niet springen.

Het koken van eieren in de schaal met de bereidingsfunctie "Microgolf" mag alleen in speciaal kookgerei.
Anders kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat ze uit de ovenruimte werden gehaald. Dergelijk speciaal kookgerei vindt u in de vakhandel.

Eieren zonder schaal kunt u met mirogolven enkel bereiden als u verschillende keren in het vlies van de eierdooier hebt geprikt. Anders kan de eierdooier zelfs na het bereiden onder hoge druk uitspatten.

Ontdooien, opwarmen en bereiden met een microgolfprogramma

Gebruik	Tips
Ontdooien van grote hoeveelheden levensmiddelen, bijv. 2 kg vis	U kunt de glazen schaal als ontdooirecipiënt gebruiken in het eerste inschuifniveau van onderen af.
Opwarmen van gerechten	Gebruik altijd een afdekking. Alleen gebraad met een panade warmt u het best onafgedekt op.
Bereiden van groenten	Voeg een beetje water toe aan bewaarde groenten. De bereidingstijden voor groenten zijn afhankelijk van hun toestand. Verse groenten bevatten meer water en worden daardoor sneller gaar.
Bereiden van diepgevroren kant-en-klaargerechten	U kunt deze tegelijkertijd ontdooien en opwarmen of bereiden. Hou rekening met de gegevens van de producent.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na verloop van de ingestelde tijd is het voedsel niet warm of niet gaar genoeg.	Controleer of de microgolfoven na een onderbroken bereiding niet opnieuw gestart werd. Controleer of bij het koken of verwarmen met de microgolfoven de juiste tijd ingesteld werd in verhouding tot het gekozen vermogen. Hoe lager het vermogen, hoe langer de tijd.
Na het opwarmen of bereiden in de microgolfoven is het voedsel te snel afgekoeld.	Wegens de specifieke eigenschappen van microgolven wordt eerst de buitenkant van het voedsel opgewarmd waarna de warmte naar de kern doorgegeven wordt. Wordt het voedsel met een hoog vermogen opgewarmd, dan kan het dat het langs buiten al heet is, maar dat de kern nog niet opgewarmd is. Tijdens de daarop volgende temperatuurstabilisatie wordt het voedsel aan de binnenzijde warmer en aan de buitenzijde kouder. Daarom is het meer bepaald bij het opwarmen van voedsel met verschillende ingrediënten, zoals bijv. een volledig gerecht, zinnig om een lager vermogen en dus een langere tijd te selecteren.

Tabel voor het ontdooien van voedsel

	Hoeveelheid	Microgolfvermogen 150 W Tijd in min.	Microgolfvermogen 80 W Tijd in min.	Wachttijd [1] in min.
Zuivelproducten				
Room	250 ml	-	13 - 17	10 - 15
Boter	250 g	-	8 - 10	5 - 10
Plakjes kaas	250 g	-	6 - 8	10 - 15
Melk	500 ml	14 - 16	-	10 - 15
Kwark	250 g	10 - 12	-	10 - 15
Taart/gebak/brood				
Zandtaart	1 stuk ca. 100 g	1 - 2	-	5 - 10
Zandtaart	300 g	4 - 6	-	5 - 10
Fruittaart	3 stuks ca. 300 g	6 - 8	-	10 - 15
Botertaart	3 stuks ca. 300 g	5 - 7	-	5 - 10
Room-, crèmetaart (-gebak)	1 stuk ca. 100 g	-	1,5	5 - 10
	3 stuks ca. 300 g	-	4 - 4,5	5 - 10
Met gist gebakken koek(jes), gebak van bladerdeeg	4 stuks	6 - 8	-	5 - 10
Fruit				
Aardbeien, frambozen	250 g	7 - 8	-	5 - 10
Rode bessen	250 g	8 - 9	-	5 - 10
Pruimen	500 g	12 - 16	-	5 - 10
Vlees				
Rundergehakt	500 g	16 - 18	-	5 - 10
Kip	1000 g	34 - 36	-	10 - 15
Groenten				
Erwten	250 g	8 - 12	-	5 - 10
Asperge	250 g	8 - 12	-	10 - 15
Bonen	500 g	13 - 18	-	10 - 15
Rode kool	500 g	15 - 20	-	10 - 15
Spinazie	300 g	12 - 14	-	10 - 15

1) Het voedsel bij kamertemperatuur laten staan.
Intussen verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig over het voedsel.

Neem de aangegeven microgolfvermogens, tijdsduren en wachttijden in acht. Hiervoor wordt rekening gehouden met de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Doorgaans kiest u het best de middelste tijd.

Tabel voor het opwarmen van eten en drank

Dranken [2]		**Microgolfvermogen**		
	Hoeveelheid	**1000 W Tijd in min.**	**450 W Tijd in min.**	**Wachttijd** [1] **in min.**
Koffie, drinktemperatuur 60 - 65 °C	1 tas, 200 ml	0:50 - 1:10	-	-
Melk, drinktemperatuur 60 - 65 °C	1 tas, 200 ml	1- 1:50 [3]	-	-
Water aan de kook brengen	1 tas, 125 ml	1 - 1:50	-	-
Babyflessen (melk)	Ca. 200 ml	-	0:50 - 1 [3]	1
Glühwein, grog drinktemperatuur 60 - 65 °C	1 glas, 200 ml	0:50 - 1:10	-	-
Voedsel [3]		**Microgolfvermogen**		
	Hoeveelheid	**600 W Tijd in min.**	**450 W Tijd in min.**	**Wachttijd** [1] **in min.**
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 glas, 200 g	-	0:30 - 1	1
Kotelet, gebraden	200 g	3 - 5	-	2
Visfilet, gebraden	200 g	3 - 4	-	2
Gebraad met saus	200 g	3 - 5	-	1
Bijgerechten	250 g	3 - 5	-	1
Groente	250 g	4 - 5	-	1
Braadjus	250 ml	4 - 5	-	1
Soep / eenpansgerechten	250 ml	4 - 5	-	1
	500 ml	7 - 8	-	1

1) Het voedsel bij kamertemperatuur laten staan.
Intussen verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig over het voedsel.
2) De kookstaaf in de recipiënt plaatsen.
3) De tijden gelden voor een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C voor het voedsel.

Voor voedsel dat gewoonlijk niet in de koelkast wordt bewaard, wordt van een kamertemperatuur van ca. 20 °C uitgegaan.

Met uitzondering van babyvoeding en delicate sauzen, zijn gerechten op een temperatuur van 70 - 75 °C op te warmen.

Neem de aangegeven microgolfvermogens, tijdsduren en wachttijden in acht. Hiervoor wordt rekening gehouden met de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Doorgaans kiest u het best de middelste tijd.

Ontdooien, opwarmen en bereiden met een microgolfprogramma

Tabel voor het bereiden van gerechten

		Microgolfvermogen			
	Hoeveelheid	**850 W Tijd in min.**	**+**	**450 W Tijd in min.**	**Wachttijd[1] in min.**
Vlees					
Gehaktballetjes in saus (400 g vlees)		10 - 12			2 - 3
Kalfsgoulash in saus (750 g vlees)		16	+	15	2 - 3
Gevogelte					
Kip in mostersaus	Ca. 800 g	4	+	12	2 - 3
Kip in currysaus	Ca. 900 g	5	+	12	2 - 3
Gevogelte met risotto	Ca. 1,6 kg	10	+	15	3 - 5
Vis					
Visfilet in saus	Ca. 900 g	8 - 10			2 - 3
Viscurry	Ca. 1,5 kg	5	+	12	3 - 5
Verse groenten					
Wortels	300 g	2	+	6	2
Bloemkoolroosjes	500 g	6	+	10	2
Erwten	450 g	5	+	10	2
Reepjes paprika	500 g	5	+	10	2
Koolrabistengels	500 g	3	+	8	2
Spruitjes	300 g	3	+	9	2
Asperge	500 g	5	+	8	2
Broccoliroosjes	300 g	4	+	4	2
Prei	500 g	5	+	8	2
Groene bonen	500 g	4	+	12	2
Diepvriesgroenten					
Erwten, gemengde groenten	450 g	5	+	11	2
Spinazie	450 g	5	+	7	2
Spruitjes	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Prei	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Kwarksoufflé (500 g kwark)		10 - 12		-	-
Vruchtengerecht (500 ml sap of 500 g vruchten)		6 - 8		-	-

1) Het voedsel bij kamertemperatuur laten staan.
Intussen verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig over het voedsel.

Neem de aangegeven microgolfvermogens, tijden en wachttijden in acht. Hiervoor wordt rekening gehouden met de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Als er tijdsbereiken worden vermeld, kiest u doorgaans het best de middelste tijd.

Bereidingsfunctie

- **"Hetelucht plus"**

Geschikt voor het bakken van klein gebak, roer-, soezen-, blader- en strudeldeeg.

- **"Magn.+Hetelucht Plus"**

Geschikt voor het bakken van deeg met een langere baktijd, zoals gist-, kwark-olie-, roer- en kneeddeeg.

De baktijd wordt korter.

Stel voor de totale baktijd een microgolfvermogen van max. 150 W in.

Bakvorm

Hou bij het selecteren van de bereidingsfunctie rekening met het materiaal van de bakvorm om een optimaal resultaat te bereiken.

"Hetelucht plus"

Elke bakvorm uit temperatuurbestendig materiaal is geschikt. Lichte, spiegelende vormen met dunne wanden kunnen ook worden gebruikt, maar zijn niet zo goed geschikt.

"Magn.+Hetelucht Plus"

Gebruik alleen magnetron- en hittebestendige bakvormen (zie rubriek "Kookgerei dat geschikt is voor de microgolf"), zoals bijvoorbeeld bakvormen uit temperatuurbestendig glas of keramiek. De microgolven dringen dit materiaal immers gemakkelijk binnen.

Metalen vormen daarentegen weerkaatsen microgolven, waardoor die alleen de bovenkant van de taart of het gebak bereiken. U moet ermee rekening houden dat het bereiden langer kan duren. Bovendien kunnen er vonken ontstaan wanneer u metalen vormen gebruikt.

Plaats de vorm op de glazen schaal, zodat de vorm de toestelwanden niet raakt. Als er vonken ontstaan, mag u deze vorm niet meer gebruiken voor de combinatieprogramma's.

Inschuifniveau

"Hetelucht plus"

Taart/gebak in vormen	**1e inschuifniveau van onderen af**
Plat gebak (koekjes, plaatkoek enz.)	**2de inschuifniveau van onderen af**
Bakken op twee niveaus tegelijkertijd (afhankelijk van de hoogte van het gebak)	**1e en 3e inschuifniveau of 2de en 3e inschuifniveau van onderen af**

"Magn.+Hetelucht Plus"

- Schuif de glazen schaal in het eerst inschuifniveau en plaats de bakvorm erop.

Tips om te bakken

U kunt ook een duur programmeren (zie rubriek "Toestel bedienen - Bereidingstijden programmeren"). Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Als u cakes en dergelijke in **rechthoekige vormen** bakt, moet u deze dwars in de ovenruimte plaatsen. Zo is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

Een voorzichtige behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid.

Taart, pizza, frieten en dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebruind en niet donkerbruin worden gebakken.

Een voorzichtige bereiding en een gelijkmatige bruinering van taart, gebak en diepvriesproducten, zoals frieten, kroketten, diepvriestaarten, -pizza, -stokbrood of dergelijke producten, is mogelijk als u

– de **laagste temperatuur** in recept-/verpakkingsgegevens kiest.
Stel geen hogere temperatuur in dan aangegeven in het recept of op de verpakking. Hogere temperaturen verkorten weliswaar de baktijd, maar hebben niet zelden een zeer verschillende bruinering als gevolg.
In ongunstige omstandigheden wordt het voedsel ook onvoldoende gaar.

– na afloop van de **kortste baktijd** controleert of het gebak gaar is.
Prik daartoe met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het deeg van het gebak of de taart.
Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak of de taart gaar.

– bij frieten, kroketten of dergelijke **bakpapier** gebruikt.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De taart of het gebak zijn na het verstrijken van de in de baktabel vermelde tijd nog niet gaar.	Controleer of u de juiste baktemperatuur hebt ingesteld. Controleer of u het recept hebt veranderd. Als u meer vloeistof of meer eieren toevoegt, moet u de baktijd wegens de hogere vochtigheidsgraad van het deeg verlengen. Controleer uit welk materiaal en welke kleur de bakvorm bestaat. Lichte, spiegelende vormen zijn niet zo goed geschikt. Hierdoor worden de warmtestralen van de oven namelijk weerkaatst. Daardoor kan de warmte het voedsel minder goed bereiken en wordt het niet voldoende gaar.
De taart of het gebak is niet gelijkmatig bruin.	Kleine verschillen zijn normaal. Als het verschil in kleur erg groot is, controleert u of de temperatuur te hoog is ingesteld en uit welk materiaal en welke kleur de bakvorm bestaat. Lichte, spiegelende vormen zijn niet zo goed geschikt. Hierdoor worden de warmtestralen van de oven namelijk weerkaatst. Daardoor kan de warmte moeilijker bij het voedsel komen en krijgt men in een dergelijke vorm een ongelijkmatige of zwakke bruinering.

Tabel voor het bakken

	"Hetelucht plus"		"Magn.+Hetelucht Plus"		
	Temperatuur in °C	**Tijd in min.**	**Vermogen in W**	**Temperatuur in °C**	**Tijd in min.**
Roerdeeg					
Zandtaart, kerststronk	140 - 160	60 - 80	-	-	-
Tulband	**150 - 170**	**65 - 80**	80	160	60 - 70
Muffins [1]	**150 - 170**	**25 - 35**	-	-	-
Marmercake (vorm)	**150 - 170**	**60 - 70**	-	-	-
Fruittaart met schuim of glazuur (glazen schaal) [1]	**150 - 170**	**35 - 45**	-	-	-
Fruittaart (glazen schaal) [1]	**150 - 170**	**35 - 45**	-	-	-
Fruittaart (vorm)	**150 - 170**	**55 - 65**	80	160	45 - 60
Taartbodem	**150 - 170**	**30 - 35**	-	-	-
Klein gebak (koekjes)	**150 - 170**	**15 - 30**	-	-	-
Biscuitdeeg					
Taart	150 - 170	30 - 35	-	-	-
Taartbodem (2 eieren)	150 - 170	25 - 30	-	-	-
Rol [1]	150 - 170	20 - 25	-	-	-
Kneeddeeg					
Taartbodem	150 - 170	30 - 38	-	-	-
Kruimelkoek (glazen schaal) [1]	**150 - 170**	**40 - 50**	-	-	-
Klein gebak (koekjes) [1]	**150 - 170**	**20 - 30**	-	-	-
Kwarktaart	150 - 170	75 - 85	-	-	-
Appeltaart, afgedekt	150 - 170	65 - 75	-	-	-
Abrikozentaart met glazuur	150 - 170	60 - 70	-	-	-
Gistdeeg/kwark-oliedeeg					
Kruimelkoek (glazen schaal) [1]	**150 - 170**	**35 - 45**	-	-	-
Fruittaart (glazen schaal) [1]	150 - 170	40 - 50	**150**	**170**	**35 - 45**
Gugelhupf	**140 - 160**	**55 - 65**			
Kerstbrood	**150 - 170**	**55 - 65**	-	-	-
Witbrood	**160 - 180**	**40 - 50**	-	-	-
Donker brood	**150 - 170**	**110 - 130**	-	-	-
Pizza (glazen schaal) [1]	170 - 190	40 - 50	80	180	30 - 40
Uientaart (glazen schaal) [1]	150 - 170	35 - 40	-	-	-
Appelflappen [1]	**150 - 170**	**25 - 35**	-	-	-
Soezendeeg, roomsoezen [1]	**160 - 180**	**30 - 40**	-	-	-
Bladerdeeg [1]	**170 - 190**	**25 - 35**	-	-	-
Merengue, makarons [1]	**120 - 140**	**35 - 45**	-	-	-

De gegevens voor de aanbevolen bereidingsfunctie zijn in het vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd.
Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.

1) Tweede inschuifniveau van onderen af

Houd rekening met de vermelde temperatuurbereiken, de microgolfvermogens, de inschuifniveaus en de tijdsbereiken. Die zijn afgestemd op de verschillende bakvormen, deeghoeveelheden en bakgewoonten.

Doorgaans kiest u het best de middelste temperatuur. Controleer het gebak/de taart na het verstrijken van de kortste tijd.

Bereidingsfunctie

- **"Hetelucht plus"**

Geschikt voor vlees- en gevogeltegerechten met een bruin korstje.

- **"Magn.+Hetelucht Plus"**

De braadtijd wordt korter.

Voor het braden moet het volgende microgolfvermogen ingesteld zijn:

– bij vlees en vis: max. 300 W,

– bij gevogelte: 150 W.

Is **niet** geschikt voor het braden van rosbief en filets. Het vlees zou binnenin gaar worden voordat het een knapperig korstje krijgt.

Kookgerei

Houd bij de keuze van de bereidingsfunctie rekening met het materiaal van het kookgerei om zo een optimaal resultaat te garanderen.

"Hetelucht plus"

U kunt het volgende kookgerei gebruiken:
Braadpan, braadpot, vuurvaste glazen vorm, römertopf.

Het kookgerei moet hittebestendige grepen hebben.

"Magn.+Hetelucht Plus"

Gebruik alleen magnetron- en hittebestendig kookgerei, zonder metalen deksel (zie rubriek "Opmerkingen over kookgerei voor een microgolfprogramma").

Braden in een gesloten ovenpan

Het is aan te bevelen te braden in een gesloten ovenpan:

– Het vlees blijft binnenin sappig,

– de ovenruimte blijft schoner dan als u op het rooster braadt.

– Er blijft voldoende braadvocht over om een saus te maken.

Kruid het vlees kruiden en doe het in de ovenpan. Plaats er enkele stukjes boter of margarine op of overgiet het vlees met olie of spijsvet. Voeg bij grote stukken mager gebraad (2 - 3 kg) en dik gevogelte ongeveer 1/8 l water toe.

Het vlees of het gevogelte wordt in een niet-voorverwarmde ovenruimte geplaatst. Uitzondering: Om rosbief en filets te braden, moet de oven worden voorverwarmd op de in het recept vermelde temperatuur.

Inschuifniveau

"Hetelucht plus"

■ Plaats het rooster met het gerecht op het eerste inschuifniveau van onderen af.

"Magn.+Hetelucht Plus"

■ Plaats het rooster of de glazen schaal op het eerste inschuifniveau van onderen af.

Temperatuur

Informatie over de temperatuur vindt u in de tabel voor het braden.

Hoe groter het stuk gebraad (de maximale grootte is 3 kg, met uitzondering van gevogelte), hoe lager de temperatuur. Stel vanaf 3 kg een temperatuur in die ongeveer 10 °C lager is dan de temperatuur die in de tabel voor het braden staat vermeld. Daardoor duurt de bereiding weliswaar langer, maar het gevogelte wordt gelijkmatig gaar en krijgt geen te dikke korst.

Braadtijd

De braadtijd is afhankelijk van het soort vlees, de grootte en de dikte. U kunt de braadtijd als volgt berekenen:
Hoogte van het gebraad x tijd per cm (zie tabel voor informatie over het soort vlees)

Soort vlees	Tijd per cm (hoogte van het vlees)
Rund/wild	15 - 18 min.
Varken/kalf/lam	12 - 15 min.
Rosbief/filet	12 - 15 min.

Voorbeeld: Rundergebraad, 8 cm hoog
8 x 15 min. per cm = 120 min. braadtijd

Het vlees wordt pas aan het einde van de braadtijd bruin.
Het wordt extra bruin als u 15 - 10 minuten voor het verstrijken van de braadtijd het deksel van het kookgerei verwijdert.

Tips voor het braden

Neem het vlees uit de ovenruimte, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ongeveer 10 minuten staan. Op deze manier loopt bij het aansnijden van het vlees minder vocht weg.

Braden op het rooster

Voor het braden op het rooster moet de temperatuur ongeveer 20 °C lager zijn dan voor het braden in een gesloten ovenpan.

Mager vlees kunt u insmeren met vet, met spekschijfjes bedekken of met spek doorrijgen.

Voeg tijdens het braden niet te veel vloeistof toe. Dit heeft gevolgen voor het bruineren van het vlees.

Braden met een braadzak

Wanneer u een braadzak gebruikt, dient u de aanwijzingen van de producent van de braadzak te volgen.

Gevogelte braden

Het vel wordt knapperig als u het gevogelte 10 minuten voor het einde van de braadtijd met licht gezouten water bestrijkt.

Diepgevroren vlees bakken

Diepgevroren vlees met een gewicht tot ca. 1,5 kg kunt u braden zonder het eerst te ontdooien. De braadtijd neemt per kilo met ca. 20 minuten toe.

Tabel voor het braden

	"Hetelucht plus"		"Magn.+Hetelucht Plus"		
	Temperatuur in °C [1) 2)]	**Tijd in min.**	**Vermogen in W**	**Tempera-tuur in °C [2)]**	**Tijd in min.**
Rundergebraad (ca. 1 kg)	170 - 190	100 - 120	-	-	-
Runderfilet, rosbief [3), 4)] (ca. 1 kg)	190 - 210	40 - 60	-	-	-
Wildbraad (bout) (ca. 1 kg)	180 - 200	100 - 120	-	-	-
Wildbraad (rug) (ca. 1 kg)	180 - 200	70 - 100	-	-	-
Varkensgebraad (fricandeau, varkensnek; ca. 1 kg)	170 - 190	110 - 130	150	180	90 - 100
Casselerrib (ca. 1 kg)	170 - 190	70 - 80	150	180	60 - 70
Gehakt [4)] (ca. 1 kg)	160 - 180	65 - 75	300	180	35 - 45
Kalfsgebraad (ca. 1 kg)	170 - 190	80 - 100	150	180	70 - 80
Lamsbout (ca. 2 kg)	170 - 190	110 - 130	150	180	90 - 110
Lamsrug [3)] (ca. 2 kg)	170 - 190	60 - 80	-	-	-
Gevogelte (ca. 1 kg)	170 - 190	55 - 65	150	180	45 - 55
Gevogelte (ca. 4 kg)	170 - 190	200 - 220	150	160	120 - 150
Vis, stuk (ca. 1,5 kg)	160 - 180	45 - 55	150	170	35 - 45

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

1) Braden in een gesloten ovenpan.
   Als het vlees op het rooster wordt bereid: temperatuur 20 °C lager instellen.
2) Stel de braadtemperatuur niet hoger in dan aangegeven is.
   Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar.
3) Gerecht niet afdekken.
4) Oven voorverwarmen.

Houd rekening met de vermelde temperatuurbereiken, de microgolfvermogens, de inschuifniveaus en de tijdsbereiken. Die zijn afgestemd op de verschillende ovenpannen, stukken vlees en bereidingsgewoonten.

Doorgaans kiest u het best de middelste temperatuur. Controleer het gerecht na het verstrijken van de kortste tijd.

Bereidingsfunctie

- **"Grill"**

Geschikt voor platte gerechten: kotelet, steak, frikadellen, toast, belegde toast.

- **"Circulatiegrill"**

Geschikt voor dikke gerechten: sjasliek, rollades, gevogelte.

- **Microgolf+Grill**
- **"Magn.+Circulatiegrill"**

De grilltijd wordt korter.

Voor het grillen moet een microgolfvermogen van max. 300 W ingesteld zijn.

Voedsel voorbereiden

Spoel het vlees snel af onder koud, stromend water en droog het goed af. Stukken vlees niet zouten voor het grillen, anders loopt het sap uit het vlees.

Mager vlees kunt u insmeren met olie. Andere soorten vet worden snel donker of produceren rook. Kip kunt u met boter bestrijken.

Platte stukken vis zoals gewoonlijk schoonmaken, zouten en besprenkelen met citroen.

Grillen op het rooster

Verwarm gedurende ca. 5minuten het verwarmingselement voor de grill voor, terwijl de toesteldeur gesloten is. Intussen geen microgolfvermogen instellen.

- Om te grillen, bestrijkt u het rooster met olie en legt u het gerecht erop. U kunt het beste stukken vlees grillen die ongeveer even groot zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel uiteenlopen.
- Selecteer de bereidingsfunctie.

Grill

Temperatuur

Er wordt gegrilld op een vaste temperatuur. De temperatuur wordt dus automatisch ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Inschuifniveau

- Kies afhankelijk van de grootte van het gerecht het tweede of derde inschuifniveau van onderen af.
- Draai het gerecht om wanneer de helft van de duur is verstreken.

Circulatiegrill

Temperatuur

220 °C	Platte gerechten (bijv. kotelet, steak)
180 - 200 °C	Dikke gerechten (bijv. gevogelte, rollade)

Als het oppervlak van grote stukken vlees tijdens het grillen reeds sterk bruin geworden is maar de kern nog niet gaar is, kunt u verder grillen op een lagere temperatuur.

Inschuifniveau

- Kies afhankelijk van de grootte van het gerecht het eerste of tweede inschuifniveau van onderen af.

Grilltijd

Ca. 6 - 8 min./kant	Platte stukken of sneetjes vlees of vis
Ca. 7 - 9 min.	Hogere stukken
Ca. 10 min./cm diameter	Rollade

Test

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

– Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.

– Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").

– Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Het verwarmingselement voor de grill ca. 5 minuten voorverwarmen. Intussen geen microgolfvermogen instellen.

Grillgerechten	Aanbevolen inschuifniveau van onderen af	"Grill"		"Circulatiegrill"	
		Stand	Totale grilltijd in min. [1]	Temperatuur in °C	Totale grilltijd in min. [1]
Platte gerechten					
Runderbiefstukken	2 of 3[2]	**3**	**18 - 22**	220	10 - 16
Sjasliek	2	-	-	220	15 - 20
Gevogeltebrochetten	2	-	-	220	15 - 20
Schnitzel	2 of 3[2]	-	-	220	14 - 18
Frikadellen	2 of 3[2]	**3**	**20 - 25**	220	20 - 25
Braadworst	2 of 3[2]	**3**	**15 - 20**	-	-
Visfilet	2 of 3[2]	**3**	**15 - 20**	-	-
Forellen	2 of 3[2]	-	-	220	20 - 25
Toast bruineren	2 of 3[2]	**3**	**2 - 4**	-	-
Toast Hawaï	2	**3**	**5 - 9**	-	-
Tomaten	2 of 3[2]	**3**	**10 - 12**	220	6 - 8
Perziken	2	**3**	**4 - 8**	220	7 - 10
Dikke gerechten					
Kip, volledig (ca. 1 kg)	1 of 2[3]	**2**	**50 - 60**	**180 - 200** **150 W + 200** [4]	**45 - 55** **35 - 45**
Rollade, Ø 10 cm (ca. 1,5 kg)	1	2	80 - 100	180 - 200	80 - 100
Varkensschenkel (ca. 1 kg)	1	-	-	**180 - 200**	**100 - 120**

De gegevens voor de aanbevolen bereidingsfunctie zijn in het vet gedrukt.

1) Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
2) Houd bij de keuze van het inschuifniveau rekening met de dikte van het gerecht.
3) Bij "Circulatiegrill": tweede inschuifniveau van onderen af.
4) Selecteer de bereidingsfunctie "Magn.+Circulatiegrill".

Houd rekening met de vermelde temperatuurbereiken, het microgolfvermogen, de inschuifniveaus en de tijdsbereiken. Die zijn afgestemd op de verschillende stukken vlees en bereidingsgewoonten.
Doorgaans kiest u het best de middelste temperatuur. Controleer het gerecht na het verstrijken van de kortste tijd.

Ontdooien zonder microgolven

Bereidingsfunctie

- **"Ontdooien"**

Om diepgevroren producten behoedzaam te ontdooien, laat de ventilator lucht op kamertemperatuur in de ovenruimte circuleren.

Inschuifniveau

- Leg de diepgevroren producten zonder verpakking op de glazen schaal of doe ze in een kom.

Leg klein gevogelte op een omgekeerd schoteltje op de glazen schaal. Zo ligt het gevogelte niet in het ontdooivocht.

- Kies afhankelijk van de grootte van het voedsel het eerste of tweede inschuifniveau van onderen af.

Tijden voor het ontdooien

De tijden hangen af van het gewicht en het soort voedsel dat wordt ontdooid:

Gerechten	Gewicht	Tijd in min.
Kip	800 g	90 – 120
Vlees	500 g	60 – 90
	1 000 g	90 – 120
Braadworst	500 g	30 – 50
Vis	1 000 g	60 – 90
Aardbeien	300 g	30 – 40
Botercake	500 g	20 – 30
Brood	500 g	30 – 50

Tips

⚠ Als u gevogelte ontdooit, dient u extra aandacht aan de netheid te schenken. Gebruik het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt niet. De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Vlees, gevogelte en vis hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor verdere bereiding.
Gedeeltelijk ontdooien volstaat. Het oppervlak is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Bereidingsfunctie

- **"Hetelucht plus"**

Geschikt voor grote hoeveelheden fruit, groenten (max. 5 bokalen van 1/2 liter).

- **"Microgolf"**

Geschikt voor kleinere hoeveelheden fruit, groenten.

Inmaakbokalen

⚠ Blikjes zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

"Hetelucht plus"

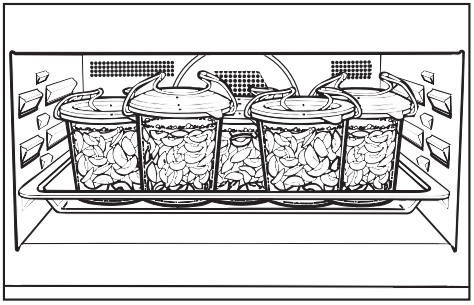
Inmaakbokalen; bokalen met schroefsluiting

Gebruik voor het inmaken alleen speciale bokalen met een schroefsluiting. U vindt ze in de vakhandel.

"Microgolf"

Inmaakbokalen

Sluit de bokalen enkel met voor de microgolfoven geschikte klemmen of met een doorzichtige kleefband af. Gebruik nooit metalen klemmen. Er kunnen vonken ontstaan.



De bokalen bereidt u zoals gebruikelijk voor. De bokalen mogen niet meer dan 2 cm onder de rand worden gevuld.

Inmaken

"Hetelucht plus"

5 bokalen (1/2 liter inhoud)[1]	**Temperatuur**	**Inmaaktijd vanaf het borrelen [2] in min.**	**Resterende warmte: Tijd in min.**
Fruit, augurken	150 - 170°C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna in het uitgeschakelde toestel laten staan.	geen	25 - 30
Asperges, wortels	150 - 170°C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna op 100 °C laten doorkoken.	60 - 90	25 - 30
Erwten, bonen		90 - 120	25 - 30

1) Glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af.
2) Borrelen = het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes

"Microgolf"

Bokalen (1/2 liter inhoud)[1]	**Vermogen**	**Inmaaktijd tot het borrelen [2] in min.**	**Inmaaktijd vanaf het borrelen [2] in min.**
Fruit, augurken	850 W totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna in het uitgeschakelde toestel laten staan.	3 - 15 naar gelang het aantal bokalen	
Asperges, wortels	850 W totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna op 450 W laten doorkoken.	3 - 15 naar gelang het aantal bokalen	Ca. 15
Erwten, bonen			Ca. 25

1) Glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af.
2) Borrelen = het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes

Na het inmaken

Neem de bokalen uit de ovenruimte en laat ze met een doek afgedekt ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.
De klemmen of de kleefband verwijderen en nagaan of alle bokalen gesloten zijn.

Controlegerechten volgens EN 60705	Microgolfvermogen in Watt/Grill	Duur in min.	Wachttijd in min. [1]	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g [2]	150	7	3	Zonder afdekking ontdooien
Rundergehakt ontdooien, 500 g [2]	150	16 - 18	5 - 10	Zonder afdekking ontdooien na de helft van de tijd omkeren
Gehakt bereiden, 900 g [2]	600 + 450	8,5 + 11	5	Recipiënt: Pyrex 03.838.80, lengte 28 cm, onafgedekt garen
Aardappelgratin bereiden, 1105 g [2]	300 + "Grill"	35 - 40	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden 475 g [2]	450	7,5 - 8,5	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80, onafgedekt bereiden
Kip grillen, 1200 g gewicht (diepgevroren), 2 helften [3]	150 + "Grill"	38 - 43	2	Borstzijde eerst omlaag leggen, na de helft van de tijd omkeren
Eiercrème bereiden, 1000 g [2]	450	25 - 27	120	Recipiënt: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Overige controlegerechten				
Roodbaarsfilet ontdooien en bereiden, 400 g [2]	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Vis afdekken, na de helft van de tijd omkeren
Kip ontdooien, 1200 g gewicht (diepgevroren) [2]	150	38 - 40	10	Borstzijde eerst omlaag leggen, na de helft van de tijd omkeren

1) Het voedsel bij kamertemperatuur laten staan.
Intussen verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig over het voedsel.
2) Glazen schaal, eerste inschuifniveau van onderen af
3) Glazen schaal en rooster, eerste inschuifniveau van onderen af

Gegevens voor testinstellingen

Gerechten getest volgens EN 60350	Vorm /aantal (glazen schaal)	Bereidingsfunctie	Temperatuur-instelling in °C	Bak- / bereidingstijd in min.
Zandkoekjes	1 glazen schaal [1]	"Hetelucht plus"	140	38 - 45
	2 glazen schalen [2]	"Hetelucht plus"	140	50 - 55
Biscuittaart	Springvorm, [3] 26 cm, donker	"Hetelucht plus"	170	32 - 37
Afgedekte appeltaart	Springvorm, [3] 20 cm, donker	"Hetelucht plus"	160	110 - 120
Kleine cakes	1 glazen schaal [1]	"Hetelucht plus"	160	26 - 34
	2 glazen schalen [2]	"Hetelucht plus"	160	30 - 36
Sneetjes toast bruineren	Rooster [4]	"Grill"	-	5 - 7 + 5 min. voorverwarmen
Grillen van steaks (12 stuks)	Rooster en glazen schaal [1]	"Grill"	-	1ste kant: 16 - 18, 2de kant: 12 - 14 + 5 min. voorverwarmen

1) tweede inschuifniveau van onderen af
2) eerste en derde inschuifniveau van onderen af
3) eerste inschuifniveau van onderen af
4) derde inschuifniveau van onderen af

Overige controle-gerechten	Vorm / aantal (glazen schaal)	Bereidingsfunctie / programma	Microgolf-vermogen in watt	Tempera-tuurinstel-ling in °C	Bak- / be-reidingstijd in min.
Gistplaatkoek met kruimels	1 glazen schaal 1)	Hetelucht plus	-	170	45 - 55
	1 glazen schaal 1)	Magn.+Hetelucht Plus	150	170	30 - 40
Cake	Rechthoekige bakvorm 2)	Hetelucht plus	-	160	55 - 65
	Rechthoekige bakvorm 2)	Magn.+Hetelucht Plus	80	160	40 - 50
Eend ca. 2.000 g	Rooster en glazen schaal 2)	Hetelucht plus	-	180	100 - 120
	Rooster en glazen schaal 2)	Magn.+Hetelucht Plus	150	180	80 - 90
Varkens-gebraad ca. 1500 g	Rooster en glazen schaal 2)	Hetelucht plus	-	160	110 - 130
	Rooster en glazen schaal 2)	Magn.+Hetelucht Plus	150	160	85 - 95
Bakken van diepvries-pizza	Rooster 1)	Hetelucht plus	-	200	12 - 16 + voorver-warmen

1) tweede inschuifniveau van onderen af

2) eerste inschuifniveau van onderen af

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting zodra ze afgekoeld zijn. Als u te lang wacht, wordt reinigen nodeloos moeilijk en in extreme gevallen zelfs onmogelijk.
Sterke vervuiling kan het toestel zelfs beschadigen.

Ovenruimte

⚠ De ovenruimte is na het gebruik heet. Gevaar voor brandwonden!

De ovenruimte is van **roestvrij staal** waarvan het oppervlak met **PerfectClean** veredeld is. Door de veredeling krijgt het materiaal een glanzende uitstraling. Met PerfectClean veredelde oppervlakken kenmerken zich door goede **anti-aanbakeigenschappen** en een **eenvoudige reiniging**.

Voor een optimaal gebruik dient u de oppervlakken bij voorkeur na ieder gebruik te reinigen. Het antiaanbakeffect neemt af, wanneer het met PerfectClean veredelde oppervlak verontreinigd is door resten van vorige bereidingen.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Normaal vuil

Veeg de ovenruimte niet te vochtig schoon, zodat er geen vloeistof in de openingen in het toestel terechtkomt.

U reinigt de oppervlakken het best met een afwasspons, heet water en handspoelmiddel.
Het reinigen verloopt eenvoudiger als u het water met afwasmiddel enkele minuten laat inwerken op de resten. Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken.

Spoel de oppervlakken daarna goed af met schoon water. Het water moet vlot van het oppervlak afdruipen. Als dit niet het geval is, betekent dit dat er nog resten van het afwasmiddel aanwezig zijn.

Hardnekkig vuil

Laat de te reinigen oppervlakken afkoelen tot kamertemperatuur. Breng daarna ovenspray aan en laat het product enkele minuten (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na deze inwerkingstijd, terwijl de ovenspray dus nog aangebracht is, de harde zijde van een afwasspons gebruiken. Indien nodig herhaalt u deze procedure.

Als u ovenspray hebt gebruikt, dient u de oppervlakken daarna met water te reinigen en af te drogen.

Met de beschreven hulpmiddelen kan het oppervlak altijd grondig en zonder schade worden gereinigd.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

– schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurcrème, poetsstenen,

– reinigingsmiddelen voor keramische kookvlakken,

– staalwol,

– schuursponzen, zoals pannensponzen of gebruikte sponzen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten,

– ovenspray op PerfectClean-oppervlakken met een hogere temperatuur of langere inwerktijd.

Let ook op het volgende:

– Vuil zoals fruitsap en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog wat warm is.

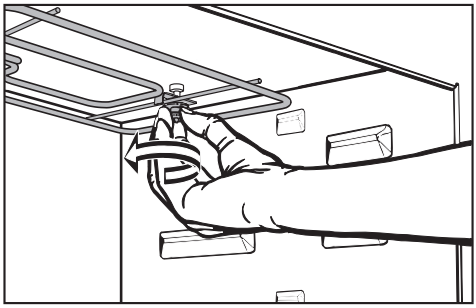
– Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de veredeling. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat het wil te verwijderen.
Gebruik enkel de beschreven hulpmiddelen.

– Geurtjes in de ovenruimte kunt u neutraliseren door een kopje water met een weinig citroensap gedurende een paar minuten in het toestel te koken.

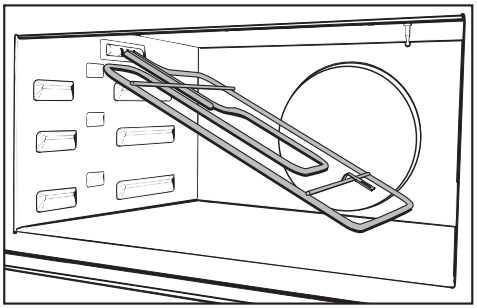
Bovenwand

Mochten de verontreinigingen op de bovenwand hardnekkig zijn, dan kunt u het verwarmingselement voor de grill omlaagklappen.

⚠ Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Gevaar voor brandwonden!



- Draai de moer los als u het verwarmingselement voor de grill omlaag wilt klappen.



- Laat het verwarmingselement voor de grill zakken.

Duw het verwarmingselement voor de grill niet met geweld omlaag. Daardoor kan het beschadigd raken.

- Klap het verwarmingselement voor de grill na het reinigen weer omhoog. Draai de moer weer vast.

Binnenkant van de deur en deurdichting

⚠ De binnenkant van de deur is na gebruik heet. Gevaar voor brandwonden!

Reinig de binnenkant van de deur en de deurdichting met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

⚠ Controleer de deur en de deurdichting op beschadigingen.
Als de deur beschadigd is, mag u geen bereidingsfunctie met microgolven gebruiken. De deur moet eerst door Miele worden hersteld.

Glazen oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt.

Gebruik bij het reinigen van de glazen oppervlakken geen

- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- scherpe metaalschrapers!

Voorzijde

Vuil op de voorzijde van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk. Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig de voorzijde van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze met niet-geschikte reinigingsmiddelen in contact komen.

Voorkom schade aan de oppervlakken! Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- scherpe metaalschrapers!

Bijgeleverd toebehoren

Rooster

Het verchroomde oppervlak is met PerfectClean veredeld.
Voor reiniging en onderhoud gelden dan ook dezelfde aanwijzingen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud - Ovenruimte".

Glazen schaal

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

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken!

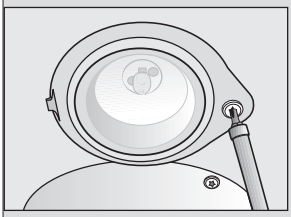
Kookstaaf

De kookstaaf kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen, kunt u zelf oplossen. Het volgende overzicht kan u hierbij helpen.
Slaagt u er niet in aan de hand van dit overzicht de oorzaak van een storing te vinden of een probleem te verhelpen, neem dan contact op met de Service After Sales van Miele.

⚠ U mag in geen geval zelf de ommanteling van het toestel openen!
Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Probleem	**Oorzaak en oplossing**
Het display is niet verlicht.	Controleer of de dagtijdweergave zo is ingesteld dat ze nooit wordt ingeschakeld. Zie rubriek "Instellingen - Dagtijdweergave" of een gelijkaardige functie). Controleer of de betreffende zekering op uw elektrische installatie niet gesprongen is (neem in dat geval contact op met de Service After Sales van Miele of een elektricien). Controleer of de stekker van het toestel goed in het stopcontact zit.
Een bereidingsproces kan niet worden gestart.	Controleer of de deur van het toestel bij een bereiding met microgolven goed gesloten is. Controleer of u een vermogen en tijd hebt ingesteld bij een bereiding met de bereidingsfunctie "Microgolf". Controleer of u bij een combinatieprogramma (magnetron/microgolf + een andere bereidingsfunctie) een vermogen, een tijd voor de microgolffunctie en een temperatuur voor de soort verwarming hebt ingesteld.
Als u de deur van het toestel opent tijdens een bereiding met "Microgolf" (zonder combinatie), hoort u geen geluid.	Dit is geen storing! Als u tijdens een bereiding de ovendeur opent, schakelt de deurcontactschakelaar de koelventilator uit.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na een bereiding is een werkingsgeluid te horen.	Na een bereiding draait de koelventilator door. Deze wordt bij een bepaalde temperatuur in de ovenruimte uitgeschakeld.
Tijdens het gebruik van een programma met microgolven is een vreemd geluid te horen.	Controleer of er vonken ontstaan door het gebruik van metalen kookgerei (zie rubriek "Opmerkingen over kookgerei voor een microgolfprogramma"). Controleer of het gerecht met aluminiumfolie afgedekt is. Zo ja, verwijder de folie. Controleer of het rooster in de ovenruimte is. Gebruik voor bereidingen met de bereidingsfunctie "Microgolf" (zonder combinatie) altijd de glazen schaal.
De microgolf of de ovenverwarming werkt, maar de ovenverlichting niet.	Controleer of het halogeenlampje defect is. Zo vervangt u het lampje: Maak het toestel stroomloos. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering op de elektrische installatie uit. De lampafdekking bestaat uit twee losse delen: glas en een omlijsting. Hou bij het demonteren de lampafdekking vast, zodat die niet valt. Leg ter bescherming bijv. een handdoek op de bodem van de ovenruimte en de geopende deur.  ■ Draai de schroef van de lampafdekking los met een torx-schroevendraaier (T20) en verwijder de afdekking. ■ Trek het halogeenlampje eruit.

	■ Monteer een nieuw halogeenlampje. Aansluitgegevens van het halogeenlampje: 12 V, 10 W, thermisch belastbaar tot 300 °C, G4-fitting, Fa. Osram, type 64418 Neem het halogeenlampje niet met uw blote vingers vast. Hou rekening met de informatie van de fabrikant. ■ Plaats het glas in de omlijsting en bevestig de lampafdekking: Plaats het vooruitstekende gedeelte van de omlijsting in de uitsparing van de bovenwand van de ovenruimte. Druk de omlijsting in de bovenwand van de ovenruimte en bevestig deze met de schroef. ■ Steek de stekker van het toestel in het stopcontact of schakel de betreffende zekering op de elektrische installatie in.

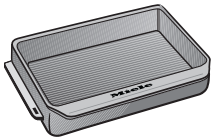
Foutmelding op het display	**Oorzaak en oplossing**
Voor foutmeldingen die worden weergegeven als "F + cijfer"	neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

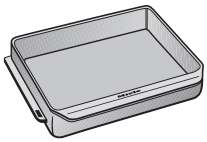
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een waaier aan handig toebehoren. U kunt deze producten via het internet of de Service After Sales van Miele (zie omslag) bestellen. Ze zijn ook verkrijgbaar bij uw Miele-verdeler.

Braadpannen HUB 61-22 en HUB 61-35

Braadpannen niet gebruiken voor bereidingen die gebruikmaken van microgolven.

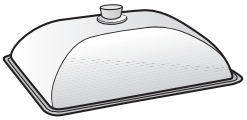


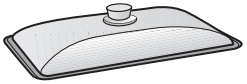


Het oppervlak van de braadpan is bekleed met een antiaanbaklaag. Plaats ze op de glazen schaal in het eerste inschuifniveau van onderen af.

De braadpan is verkrijgbaar met een diepte van 22 cm (HUB 61-22) of 35 cm (HUB 61-35).

Braadpandeksels



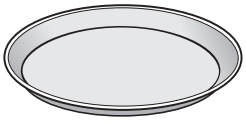


Er zijn deksels verkrijgbaar voor de braadpannen.

In een compacte oven met microgolffunctie kan de pan HUB 61-35 niet samen met een deksel worden geplaatst, doordat de totale hoogte groter is dan de beschikbare ovenruimte.

Vermeld bij het bestellen de diepte van uw braadpan.

Pizzavorm



De ronde vorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of vla's te bereiden, of om diepgevroren taart of pizza op te bakken.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is ideaal om normaal vuil en vingerafdrukken te verwijderen.

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met:

– uw Miele-handelaar

of

– de Technische Dienst van Miele

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiks- en montageaanwijzing.

■ Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst van Miele, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op van uw combimicrogolfoven.

Beide gegevens vindt u op het typeplaatje dat op de voorzijde van de ovenruimte aangebracht is.

Elektrische aansluiting

De combimicrogolfoven is met een kabel en stekker aansluitklaar uitgerust voor wisselstroom van 50 Hz, 230 V.

De zekering moet 16 A bedragen.

Het toestel moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De elektrische installatie moet uitgevoerd zijn overeenkomstig VDE 0100.

Het toestel moet zo geplaatst zijn, dat de netstekker bereikbaar is.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een vaste aansluiting is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

Als stroomonderbrekers kunnen toegankelijke schakelaars worden gebruikt met een contactopening van meer dan 3 mm in uitgeschakelde toestand. Daartoe behoren vermogenschakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60335).

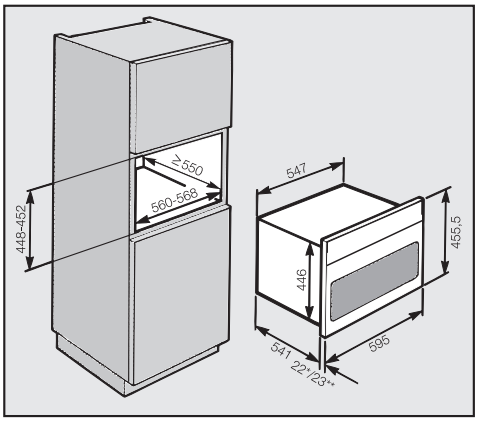
De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het typeplaatje, dat zich op de voorzijde van de ovenruimte bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Als de aansluitleiding beschadigd is, moet een speciale aansluitleiding worden geïnstalleerd door de Technische Dienst van Miele.

Deze combimicrogolfoven voldoet aan de Europese norm EN 55011. Het product is volgens de norm een toestel van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat het toestel hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen opwekt om levensmiddelen op te warmen of te koken. Klasse B betekent dat het toestel geschikt is voor huishoudelijke toepassingen.

Afmetingen van het toestel en kastuitsparing

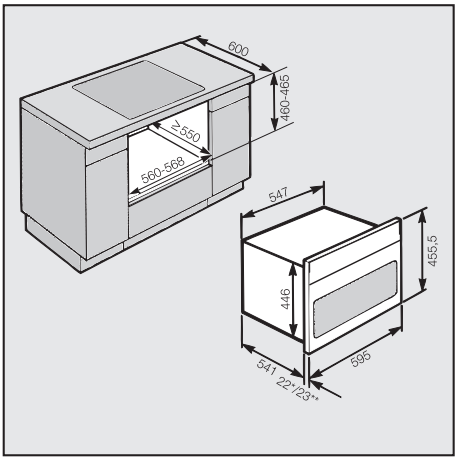
Inbouw in een kolomkast



* Toestellen met glazen voorzijde
** Toestellen met roestvrijstalen voorzijde

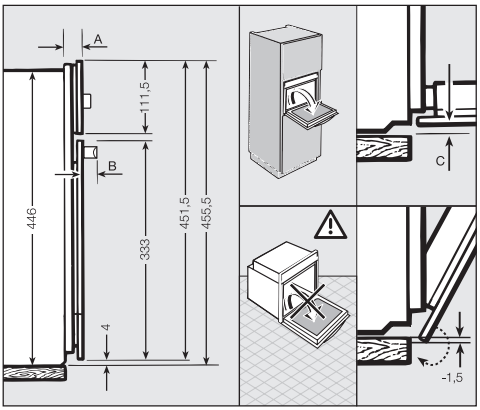
Inbouw in een onderkast

Bij combinatie met een gaskookvlak moeten de instructies voor het inbouwen van het gaskookvalk worden gevolgd.



* Toestellen met glazen voorzijde
** Toestellen met roestvrijstalen voorzijde

Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel



A Toestellen met glazen voorzijde: 22 mm
Toestellen met roestvrijstalen voorzijde: 23 mm

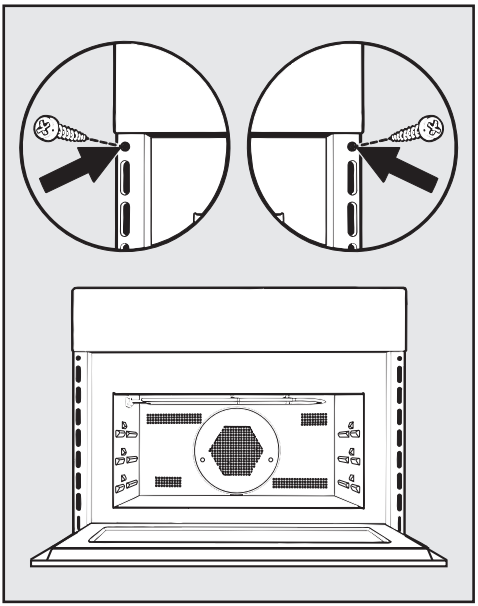
B H 5030: 53,2 mm
H 5040: 47,5 mm

C Toestellen met glazen voorzijde: 1,5 mm
Toestellen met roestvrijstalen voorzijde: 0,5 mm

Montageaanwijzing

⚠ Het toestel mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

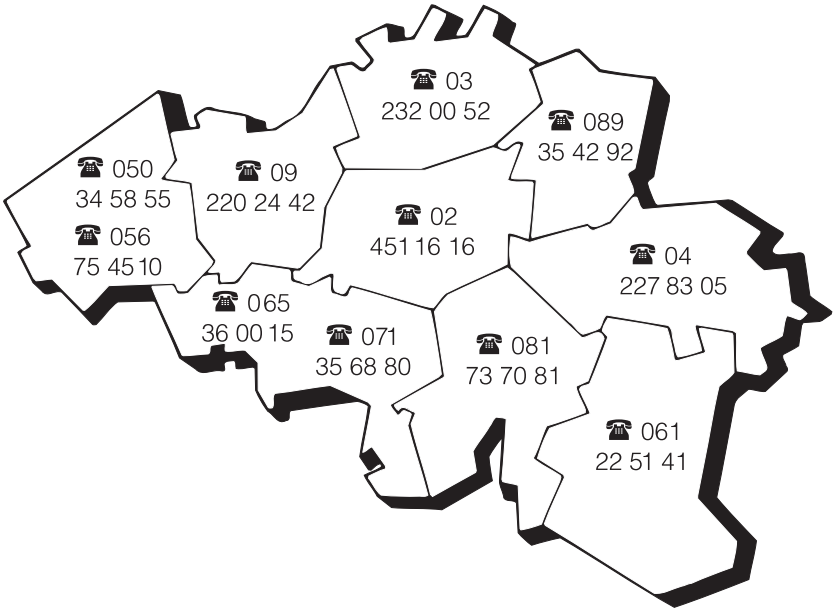
- Sluit het toestel aan op het stroomnet.



- Plaats het toestel in de ombouwkast en lijn het uit.
- Open de deur en schroef het toestel met 2 schroeven vast aan de zijwanden van de kast.

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Wijzigingen voorbehouden / 1409 M.-Nr. 07 572 880 / 00

(H 5030 BM, H 5040 BM)

CE