



# Inhoud

---

<b>Beschrijving van het toestel</b> . . . . .	4
Ovenruimte, toebehoren . . . . .	4
Bedieningspaneel . . . . .	5
Bijgeleverd toebehoren . . . . .	6
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren . . . . .	6
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> . . . . .	7
<b>Opmerkingen omtrent uw veiligheid</b> . . . . .	8
<b>Hoe werkt uw toestel?</b> . . . . .	25
Hoe werkt een microgolfoven? . . . . .	25
<b>Mogelijkheden</b> . . . . .	26
Wat kan de microgolfoven? . . . . .	26
Over welke functies beschikt de microgolfoven? . . . . .	26
Solofunctie (microgolven zonder grill) . . . . .	26
Grillen . . . . .	26
Combinatiefuncties (microgolven en grill) . . . . .	26
Automatische programma's . . . . .	26
<b>Opmerkingen omtrent kookgerei voor de microgolfoven</b> . . . . .	27
Materiaal en vorm . . . . .	27
Kookgerei testen . . . . .	30
Het deksel . . . . .	31
<b>Vóór het eerste gebruik</b> . . . . .	32
<b>Weergave van het uur</b> . . . . .	33
Tijd instellen . . . . .	33
Tijd corrigeren . . . . .	33
Weergave van het uur uitschakelen . . . . .	33
Nachtuitschakeling . . . . .	33
<b>Bediening</b> . . . . .	34
Deur openen . . . . .	34
Kookgerei in de ovenruimte plaatsen . . . . .	34
Draaibodem . . . . .	34
Deur sluiten . . . . .	34
Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces starten . . . . .	34
Melding "door". . . . .	36
Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces onderbreken / verder zetten . . . . .	36
Instelling wijzigen. . . . .	36
Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces wissen . . . . .	36
Na afloop van een proces . . . . .	36

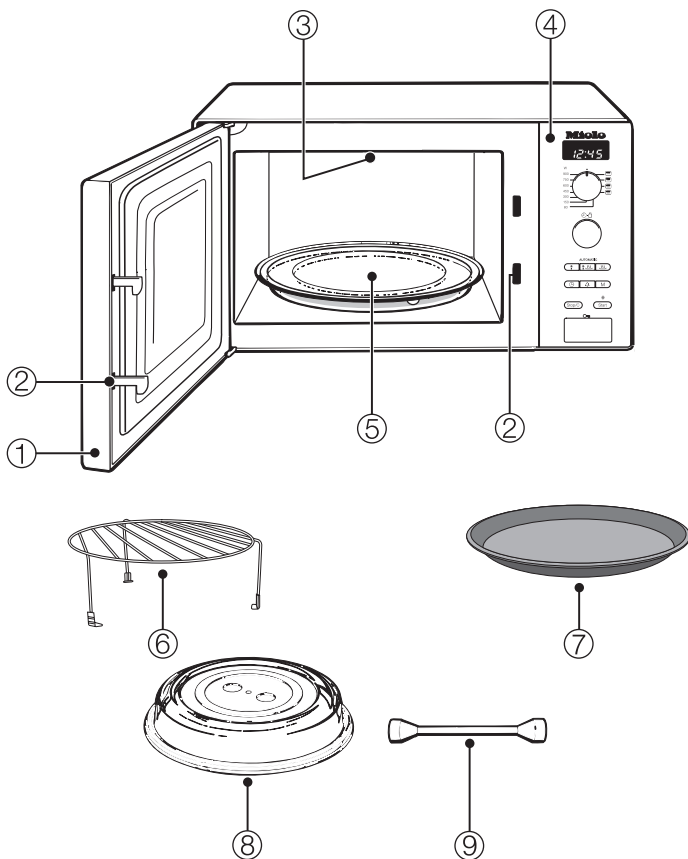
---

Automatische warmhoudfunctie . . . . .	37
Quick-Start (programmeerbaar) . . . . .	37
Vergrendeling . . . . .	38
Kookwekker . . . . .	38
Kookwekkertijd corrigeren . . . . .	38
Kookwekkertijd in combinatie met een bereidingsproces . . . . .	39
<b>Bediening - grillen</b> . . . . .	40
<b>Gourmetplaat</b> . . . . .	42
Opmerkingen omtrent het gebruik . . . . .	42
Toepassingsvoorbeelden . . . . .	43
Recepten . . . . .	43
<b>Bediening - automatische programma's</b> . . . . .	48
Automatische ontdooiprogramma's . . . . .	48
Automatische bereidingsprogramma's . . . . .	48
<b>Recepten - automatische programma's</b>  . . . . .	50
<b>Eigen programma opslaan (Memory)</b> . . . . .	56
<b>Instellingen van het toestel wijzigen</b> . . . . .	58
<b>Opwarmen</b> . . . . .	60
<b>Bereiden</b> . . . . .	61
<b>Ontdooien / ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden</b> . . . . .	62
<b>Inmaken</b> . . . . .	63
<b>Toepassingsvoorbeelden</b> . . . . .	64
<b>Gegevens voor testinstellingen</b> . . . . .	65
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	66
Behuizing, ovenruimte, binnenkant van deur . . . . .	66
Front van het toestel . . . . .	67
Bijgeleverd toebehoren . . . . .	68
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren . . . . .	69
<b>Wat gedaan als . . . ?</b> . . . . .	70
<b>Service After Sales</b> . . . . .	72
<b>Elektrische aansluiting</b> . . . . .	73
<b>Plaatsen</b> . . . . .	74
<b>Adressen</b> . . . . .	75

# Beschrijving van het toestel

---

## Ovenruimte, toebehoren



① Toesteldeur

② Deurvergrendeling

③ Kwartsgrill

④ Bedieningspaneel

⑤ Draaiodem

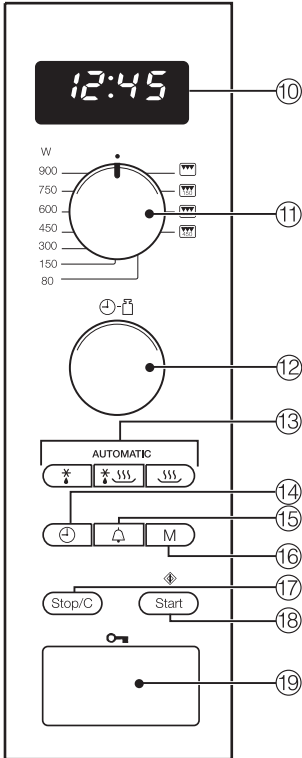
⑥ Grillrooster

⑦ Gourmetplaat

⑧ Deksel

⑨ Kookstaafje

## Bedieningspaneel



- ⑩ Display met digitale klok
- ⑪ Functiekiezer voor microgolfvermogen (solofunctie), grillfunctie en combinatiefuncties
- ⑫ Draaiknop voor tijd en gewicht
- ⑬ Toetsen voor de automatische programma's
- ⑭ Toets voor de tijd (het uur) ⌚
- ⑮ Toets voor de kookwekker 🔔
- ⑯ Geheugenruimte voor een programma met 1 tot 3 stappen
- ⑰ Stoptoets / wistoets
- ⑱ Toets Start / Plus één minuut / Quick-Start (programmeerbaar) ⬠
- ⑲ Deuropener 🗝️

# Beschrijving van het toestel

---

## Bijgeleverd toebehoren

### Grillrooster

Het grillrooster is geschikt voor de grillfunctie en de combinatiefuncties, maar **niet** voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Om te voorkomen dat het grillrooster bij gebruik van de solofunctie (microgolven zonder grill) per vergissing in het toestel blijft zitten, mag u het grillrooster niet in de ovenruimte bewaren.

### Gourmetplaat

Dit is een ronde grillplaat die voorzien is van een antiaanbaklaag. Met deze gourmetplaat kunt u zoete of hartige snacks en kleine gerechten zeer snel knapperig klaarmaken.

### Deksel

Het deksel is enkel geschikt voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Het voorkomt o.a. dat het voedsel uitdroogt en de ovenruimte vuil wordt. Bovendien wordt het voedsel hiermee sneller warm.

### Kookstaafje

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

## Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

### Glazen schaal

Dankzij het materiaal is de glazen schaal geschikt voor alle functies. Deze is bestand tegen temperaturen en microgolven.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen de glazen schaal onder het rooster te plaatsen om het vet en het braadvocht op te vangen.

U kunt deze producten en ander toebehoren bestellen in de Miele Online Shop, via de dienst Onderdelen en toebehoren van Miele of bij uw Miele-handelaar.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

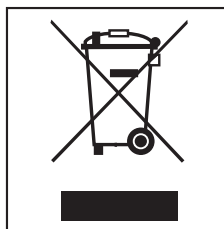
## Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recyclen van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw handelaar neemt de verpakking terug.

## Wat met een afgedankt toestel?

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het toestel nodig waren. Als u het toestel bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Geef uw oude toestel dus niet mee met het gewone huisvuil.



Breng het toestel liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark.

Zorg er ook voor dat het toestel kindveilig wordt bewaard voor u het wegbrengt.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

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

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor u het toestel in gebruik neemt. U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent plaatsing, veiligheid, gebruik en onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Miele is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze opmerkingen niet in acht werden genomen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt!

### Juist gebruik

► Deze microgolfoven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.

Dit toestel is niet bestemd voor gebruik buiten.

► Gebruik de microgolfoven uitsluitend in huishoudelijke context om levensmiddelen te ontdooien, op te warmen, te bereiden, te grillen en in te maken. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten.



▶ Wanneer u ontvlambare materialen in de microgolfoven droogt, verdampt de vochtigheid van die materialen. Daardoor kunnen deze uitdrogen en vanzelf ontvlammen. Gebruik de microgolfoven nooit om ontvlambare materialen te bewaren en te drogen.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn deze microgolfoven veilig te bedienen, moeten bij de bediening in het oog worden gehouden. Deze personen mogen het toestel zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer de bediening van het toestel zo uitgelegd is aan hen dat ze het veilig kunnen bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

### **Kinderen in het huishouden**

▶ Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van de microgolfoven worden gehouden, tenzij ze constant in het oog worden gehouden.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de microgolfoven zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer de bediening van het toestel zo uitgelegd is aan hen dat ze het veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Kinderen mogen de microgolfoven niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Hou kinderen die in de buurt van de microgolfoven komen in het oog. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Gevaar voor verstikking! Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Hou kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
- ▶ Gevaar voor verbranding! De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens het grillen met en zonder microgolven worden de ovenruimte, het grillelement en de toesteldeur heet! Voorkom dat kinderen de microgolfoven aanraken terwijl het toestel in werking is.

### Technische veiligheid

- ▶ Een beschadigde microgolfoven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer of het toestel zichtbaar beschadigd is. Een beschadigd toestel mag u nooit in gebruik nemen.
- ▶ Is de aansluitkabel beschadigd, laat dan een nieuwe installeren door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is. Zo vermijdt u risico's voor wie het toestel gebruikt.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Bij een defecte microgolfoven kunnen microgolven ontsnappen, die gevaar inhouden voor de gebruiker. Gebruik het toestel niet wanneer
  - de deur verbogen is.
  - de deurscharnieren loszitten.
  - er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.
- ▶ 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 de microgolfoven leiden. Open nooit de behuizing van het toestel.
- ▶ De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de microgolfoven moeten absoluut overeenstemmen met deze van het elektriciteitsnet. Zo voorkomt u schade aan uw toestel. Vergelijk deze gegevens voordat u het toestel aansluit. Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.
- ▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Gebruik deze niet om de microgolfoven aan te sluiten op het elektriciteitsnet.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

▶ De elektrische veiligheid van de microgolfoven wordt enkel gegarandeerd als u deze op een aardsysteem aansluit dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan om schade te voorkomen die wordt veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken is of gewoon ontbreekt. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor elektrische schokken. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren.

▶ Plaats het toestel niet te dicht bij omringende meubels. Voor een goede luchtventilatie is een luchtruimte van 5 cm rond het toestel vereist; bovenaan moet zelfs een luchtruimte van 19,5 cm voorzien zijn.

▶ Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan. Herstellingen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de microgolfoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

▶ Tijdens herstellingswerken of tijdens reiniging en onderhoud moet de microgolfoven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas van het elektriciteitsnet losgekoppeld wanneer aan een van deze voorwaarden is voldaan:

- De stekker van het toestel is uitgetrokken.

Trek daarbij niet aan de aansluitkabel, wel aan de stekker.

- De desbetreffende zekering in uw zekeringkast is uitgeschakeld.
- De desbetreffende zekering in uw zekeringkast is helemaal uitgedraaid.

▶ Enkel met originele Miele-wisselstukken bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-wisselstukken worden vervangen.


▶ Als de microgolfoven is ingebouwd achter een meubeldeel, mag het toestel alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeel geopend is. Sluit de meubeldeel niet terwijl het toestel in werking is. Achter de gesloten meubeldeel zou er een ophoping van warmte en vochtigheid ontstaan. Daardoor kunnen het toestel en de inbouwkast beschadigd raken. Sluit de meubeldeel pas wanneer het toestel volledig afgekoeld is.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Enkel voor microgolfovens die ingebouwd zijn in combinatie met een liftdeur:  
Klap de liftdeur niet omlaag terwijl de microgolfoven in werking is.
- ▶ De microgolfoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

### Veilig gebruik

 Gevaar voor verbranding! De microgolfoven wordt tijdens het grillen (met of zonder microgolven) heet. U kunt zich verbranden aan de ovenruimte, het grillelement, gerechten, toebehoren en de toesteldeur.

Trek ovenhandschoenen aan om hete gerechten in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen.

- ▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd. De hiervoor vereiste tijd is afhankelijk van diverse factoren, zoals de uitgangstemperatuur, de hoeveelheid, het soort voedsel en de toestand van het voedsel, en receptwijzigingen. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is ( $> 70\text{ °C}$ ) en lang genoeg wordt aangehouden ( $> 10\text{ min.}$ ). Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende opgewarmd is, kies dan liever een iets langere tijd.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

► Het is belangrijk dat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel en dat de temperatuur hoog genoeg is.

Keer gerechten tussendoor om of roer ze om, zodat ze gelijkmatig worden opgewarmd. Neem ook altijd de vermelde wachttijden in acht als u voedsel opwarmt, ontdooit of bereidt. Wachttijden zijn rusttijden na afloop van een proces. Terwijl u wacht, verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig in het voedsel.

► Merk op dat de tijden voor het bereiden, opwarmen en ontdooien met microgolven vaak veel korter zijn dan deze voor op het kookvlak of in de klassieke oven.

Als levensmiddelen te lang in het ingeschakelde toestel blijven, drogen ze uit en kunnen ze zelfs ontvlammen. Er bestaat gevaar voor brand.

Er is ook gevaar voor brand bij het drogen van brood, broodjes, bloemen of kruiden. U mag de microgolfoven niet gebruiken om deze te drogen!

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Kussens die gevuld zijn met korrels, kersenpitten of gel maar ook gelijkaardige voorwerpen kunnen ontvlammen, ook nadat ze na het verwarmen uit de microgolfoven zijn genomen. U mag deze niet in het toestel verwarmen. Gevaar voor brand!
- ▶ De microgolfoven is niet geschikt voor het reinigen en ontsmetten van gebruiksvoorwerpen.  
Door de hoge temperaturen in het toestel zou u zich bovendien kunnen verbranden wanneer u ze eruit neemt. Gevaar voor brand!
- ▶ De microgolfoven kan beschadigd raken wanneer er geen levensmiddelen in de ovenruimte zitten of wanneer er verkeerde dingen in de ovenruimte worden geplaatst. Daarom mag u het toestel niet gebruiken voor het voorverwarmen van servies of voor het drogen van kruiden en gelijkaardige dingen.
- ▶ Schakel de microgolfoven pas in als er zich voedsel of bruineringsgerei in de ovenruimte bevindt, en gebruik de microgolfoven enkel wanneer de draaibodem geplaatst is.



► In afgesloten recipiënten of flessen ontstaat er een druk wanneer deze worden opgewarmd. Deze druk kan tot explosies leiden. Verwarm voedsel of vloeistoffen nooit in afgesloten recipiënten of flessen.

Bij zuigflessen verwijdert u eerst de afsluitdop **én** de speen.

► Als u voedsel verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het kookgerei kouder blijft. De recipiënt wordt enkel warm door de warmteoverdracht vanuit het voedsel. Als u het voedsel uit het toestel hebt genomen, controleert u of het voedsel de gewenste temperatuur heeft. Vertrouw daarbij niet op de temperatuur van het kookgerei! **Vooral na het verwarmen van babyvoedsel dient u na te gaan of de temperatuur goed is!** Roer het babyvoedsel na het verwarmen goed om of schud het en probeer het voedsel vervolgens uit, zodat de baby zich niet verbrandt.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

► Het kookstaafje zorgt ervoor dat vloeistof gelijkmatig kookt, zodat er tijdig luchtbelletjes worden gevormd.



Als u het kookstaafje niet gebruikt, kan bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt worden bereikt zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u dan het glas of de beker uit de microgolfoven haalt of als er een trilling is, kan de vloeistof ineens hevig gaan borrelen en overkoken. Gevaar voor verbranding!

Het effect van het borrelen kan zo hevig zijn dat de toesteldeur vanzelf openspringt. Gevaar voor verwonding en beschadiging!

Plaats altijd het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas als u een vloeistof wilt opwarmen.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Hou de toesteldeur gesloten als de levensmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Zo verstikken eventuele vlammen. Breek het proces af door het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas wanneer de rook weggetrokken is.
- ▶ Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Laat de microgolfoven nooit zonder toezicht achter als u olie of vet gebruikt. Gebruik het toestel niet om te frituren. Brand door olie of vet mag u nooit met water blussen. Schakel het toestel uit en laat de deur gesloten, zodat de vlammen stikken.
- ▶ Ontvlambare voorwerpen in de omgeving van de ingeschakelde microgolfoven kunnen in brand vliegen door de hoge temperaturen. Gebruik het toestel nooit om het vertrek te verwarmen.
- ▶ Gebruikt u bij het bereiden van levensmiddelen alcoholische dranken, dan moet u ermee rekening houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontvlammen. Warm nooit alcohol in onverdunde toestand op. Gevaar voor brand!

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ In afgesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de microgolfoven nooit voor het inmaken en opwarmen van conservenblikken.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen en de vrijgekomen vochtigheid kan leiden tot corrosie in de microgolfoven. Ook het bedieningspaneel, het werkblad of de inbouwkast kunnen beschadigd raken. Dek de gerechten daarom af.
- ▶ Om corrosie te vermijden, verwijdert u voedsel of vloeistoffen die keukenzout bevatten, onmiddellijk en grondig als deze op de roestvrijstalen wanden van de ovenruimte terechtkomen.
- ▶ De ovenruimte is na het gebruik heet. Let op dat u zich niet verbrandt! Reinig de ovenruimte en het toebehoren zodra deze afgekoeld zijn. Als u te lang wacht, wordt reinigen nodeloos moeilijk en in extreme gevallen zelfs onmogelijk. Sterke vervuiling kan het toestel in bepaalde omstandigheden beschadigen en zelfs gevaarlijke situaties veroorzaken. Gevaar voor brand!  
Neem de opmerkingen daaromtrent in acht die vermeld staan in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

► Gevaar voor brand! Kunststof kookgerei dat niet microgolfbestendig is, kan beschadigd raken en de microgolfoven beschadigen.

Gebruik geen metalen recipiënten, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen kookgerei met metalen bekleding, geen loodhoudend kristalglas, geen schalen met een gekartelde rand, geen temperatuurgevoelig kunststof kookgerei, geen houten kookgerei, geen metalen klemmen, geen klemmen uit kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, geen kunststof potjes met onvolledig afgenomen aluminiumdeksel (zie rubriek "Opmerkingen omtrent kookgerei voor de microgolfoven").

Als u dergelijke voorwerpen gebruikt, kan het kookgerei beschadigd raken of kan er gevaar voor brand optreden.

► Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen hebben die vermeld zijn onder "Opmerkingen omtrent kookgerei voor de microgolfoven / Kunststof".

Laat het toestel niet zonder toezicht achter wanneer u levensmiddelen opwarmt of bereidt in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Warmhoudverpakkingen bestaan o.a. uit een dunne aluminiumfolie. Deze folie weerkaatst microgolven. De microgolven kunnen de papierlaag zo sterk verhitten dat de verpakking in brand vliegt. Verwarm in de microgolfoven geen levensmiddelen in warmhoudverpakkingen, zoals zakken voor gegrilde kip.
- ▶ Wanneer u eieren zonder de schaal opwarmt, kan de eierdooier na het bereiden onder hoge druk uitspatten. Prik vooraf een paar gaatjes in de eierdooier.
- ▶ Wanneer u eieren in de schaal met microgolven opwarmt, spatten deze uiteen. Dat kan ook nog gebeuren nadat u ze uit de ovenruimte hebt genomen. Kook eieren in de schaal enkel in speciaal daarvoor bestemd kookgerei. Verwarm geen hardgekookte eieren in de microgolfoven.
- ▶ Wanneer u levensmiddelen met een vaste schil of buitenkant, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, opwarmt, kunnen deze uiteenspatten. Maak vooraf verschillende inkervingen in de levensmiddelen of prik er vooraf verschillende keren in, zodat de stoom die ontstaat, kan ontsnappen.

- ▶ Kookgerei met holle greepelementen en dekselknoppen is niet geschikt voor werking met microgolven. In de holle ruimtes kan er vochtigheid terechtkomen, zodat er een sterke druk ontstaat die de holle onderdelen doet ontploffen (uitzondering: als de holle ruimtes voldoende verlucht zijn). Gebruik voor het bereiden geen dergelijk kookgerei.
- ▶ Kwik- of vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en kunnen gemakkelijk breken. Onderbreek de werking om de temperatuur van het voedsel te controleren. Gebruik voor het meten van de temperatuur van voedsel een geschikte speciale thermometer.
- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen van de microgolfoven die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit een stoomreiniger.

### **Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:**

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

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

### Toebehoren

- ▶ Gebruik alleen origineel Miele-toebehoren. Worden er andere onderdelen gemonteerd of geplaatst, dan vervalt het recht op garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Het bijgeleverde rooster en de gourmetplaat zijn speciaal afgestemd op de golflengte van de microgolven en kunnen dus tijdens het grillen (met of zonder microgolven) worden gebruikt. U mag deze zeker niet samen gebruiken, want daardoor zou de gourmetplaat beschadigd raken. Plaats de gourmetplaat altijd rechtstreeks op de draaibodem.
- ▶ De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de plaat op een temperatuurbestendige onderlegger. Het rooster wordt tijdens het grillen (met of zonder microgolven) heet.  
Gevaar voor verbranding!
- ▶ Gebruik het deksel en de gourmetplaat niet samen, want het deksel zou te heet worden.

### Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

- ▶ De hete glazen schaal kan barsten wanneer u deze op een koud oppervlak plaatst, zoals een werkblad uit graniet of tegels. Gebruik dus een onderlegger.



### Hoe werkt een microgolfoven?

In de microgolfoven zit een magnetron. 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. Dankzij de draaibodem worden de microgolven optimaal verdeeld.

Als het kookgerei geen microgolven doorlaat, kunnen de microgolven niet bij het voedsel terechtkomen. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof, maar niet door metaal. Gebruik dus geen recipiënten uit metaal en geen recipiënten die voorzien zijn van dergelijk materiaal, bijv. een metaalhoudende decoratie. Het metaal weerkaatst de microgolven en kan vonken veroorzaken. De microgolven kunnen niet worden geabsorbeerd.

Als het juiste kookgerei wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Levensmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde). Daardoor ontstaat warmte. Deze warmte ontwikkelt zich eerst aan de rand van de levensmiddelen en plant zich dan voort naar het midden. Hoe hoger het watergehalte van het voedsel, hoe sneller het voedsel wordt verwarmd of bereid.

De warmte ontstaat dus rechtstreeks in het voedsel. Daarom

- kunt u het voedsel over het algemeen zonder of met weinig vocht of vet in de microgolfoven bereiden.
- verloopt het ontdooien, opwarmen en bereiden sneller dan met een klassiek fornuis.
- blijven de voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, grotendeels behouden.
- wijzigen de natuurlijke kleur en de typische smaak van het voedsel nauwelijks.

De productie van microgolven stopt zodra het proces wordt onderbroken of de toesteldeur wordt geopend. Tijdens een proces biedt de gesloten, intacte deur voldoende bescherming tegen de microgolven.

# Mogelijkheden

---

## Wat kan de microgolfoven?

Met de microgolfoven wordt voedsel zeer snel ontdooid, opgewarmd of bereid.

U kunt de microgolfoven als volgt gebruiken:

- U kunt het voedsel ontdooien, opwarmen of bereiden door een microgolfermogen en een tijd in te stellen.
- Diepgevroren kant-en-klaargerechten kunt u ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden.
- De microgolfoven kan ook als "kleine keukenhulp" worden gebruikt, bijv. om gistdeeg te laten rijzen, om chocolade en boter te laten smelten, om gelatine op te lossen, om taartgarnering te bereiden en om kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in te maken.

## Over welke functies beschikt de microgolfoven?

### Solofunctie (microgolven zonder grill)

Deze functie is geschikt om te ontdooien, op te warmen en te bereiden.

### Grillen

Deze functie is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.

### Combinatiefuncties (microgolven en grill)

Deze functies zijn ideaal om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

### Automatische programma's

U kunt kiezen uit de volgende automatische programma's:

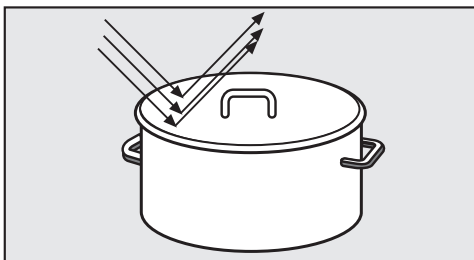
- vijf automatische ontdooiprogramma's (\*: Ad 1 tot Ad 5),
- vier automatische bereidingsprogramma's voor diepvriesproducten (\* SS: AC 1 tot AC 4),
- en acht automatische bereidingsprogramma's voor verse producten (SSS: AC 1 tot AC 8).

De programma's zijn afhankelijk van het gewicht, m.a.w. u dient het gewicht van het gerecht in te stellen.

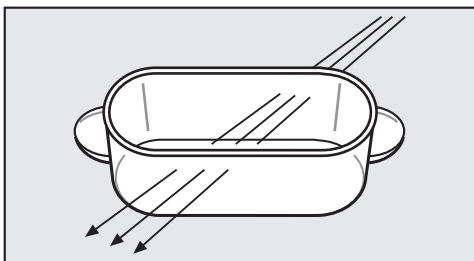
Het gewicht van het gerecht kan in gram (g) of pond (lb) worden weergegeven (zie "Instellingen van het toestel wijzigen").

## Opmerkingen omtrent kookgerei voor de microgolven

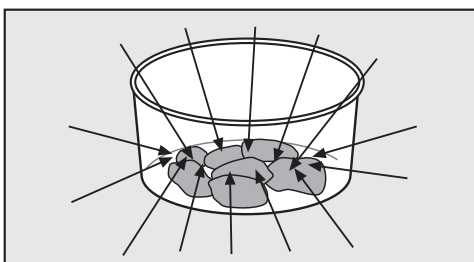
### De microgolven



- worden door metaal weerkaatst.



- dringen door glas, porselein, kunststof, karton.



- worden door levensmiddelen opgenomen.

 Gevaar voor brand! Kookgerei dat niet microgolfbestendig is, kan beschadigd raken en de microgolven beschadigen.

### Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het gebruikte kookgerei beïnvloeden de opwarm- en bereidingstijden. Ronde en ovale platte recipiënten geven goede resultaten. De levensmiddelen worden in dergelijke vormen gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige of vierkante schotels.

Kookgerei met holle greep-elementen en dekselknoppen waarvan de holle ruimten toegankelijk zijn voor vocht, is niet geschikt. Uitzondering: De holle ruimtes zijn voldoende ontvlucht. Anders bestaat het gevaar dat het holle lichaam door de drukophoping ontploft. Gevaar voor verwonding!

### Metaal

Metalen recipiënten, aluminiumfolie en bestek horen niet thuis in de microgolven. Dat geldt ook voor kookgerei met een metalen bekleding (decoratie zoals een gouden rand of een kobaltblauwe kleur). Het metaal weerkaatst de microgolven en stoort het bereidingsproces. Gebruik geen kunststof potjes met een onvolledig verwijderd aluminiumdeksel.

## Opmerkingen omtrent kookgerei voor de microgolfoven

---

Uitzonderingen:

- Kant-en-klaargerechten in aluminiumbakjes

Deze producten kunt u in het toestel ontdooien en opwarmen. Belangrijk: verwijder het deksel van het bakje; het bakje moet ook minstens 2 cm van de wand van de ovenruimte staan.

Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Maar als u het gerecht uit het aluminiumbakje haalt en in een voor de microgolfoven geschikte schotel doet, verloopt de warmteverdeling gelijkmatiger.

Als u aluminiumbakjes gebruikt, kan het gaan knetteren en kunnen er vonken worden gevormd. Daarom: aluminiumbakjes 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, kan in de microgolfoven springen. Het is dan ook niet geschikt.

### Porselein

Kookgerei uit porselein is geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie, zoals een gouden rand, en geen holle greep-elementen hebben.

### Aardewerk

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

Aardewerk kan heet worden.

### Kookgerei met een glazuurlaagje of kleuren

Bepaalde glazuren en kleurstoffen voor kookgerei bevatten metaalhoudende stoffen. Daarom is dergelijk kookgerei niet geschikt voor de microgolfoven.

### Hout

Houten recipiënten zijn niet geschikt.

Het water in het hout verdampt tijdens het bereidingsproces. Daardoor droogt het hout uit en ontstaan er barsten.

### Kunststof

Kookgerei uit kunststof mag u enkel gebruiken voor processen met de solofunctie (microgolven zonder grill).

Kookgerei uit kunststof moet hittebestendig zijn en temperaturen van minstens 110 °C kunnen verdragen. Anders kan het vervormen en kan de kunststof smelten.

Bij uw Miele-handelaar 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.

Kookgerei uit piepschuim kunt u gebruiken als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

Kookzakjes uit kunststof kunt u enkel gebruiken om de inhoud te verwarmen 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. Anders zou het zakje uiteenspatten.

Ook zijn er speciale stoomzakjes, die u niet hoeft te doorprikken. Hou rekening met de instructies op de verpakking.

Gebruik geen metalen klemmen en geen klemmen uit kunststof of papier waar ijzerdraad in zit. Gevaar voor brand.

### Wegwerprecipiënten

Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen vertonen die vermeld zijn onder "Kunststof".

Laat het toestel niet zonder toezicht achter wanneer u levensmiddelen opwarmt of bereidt in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen.

Gebruik voor het milieu liever geen wegwerprecipiënten.

### Kookgerei testen

Twijfelt u of uw kookgerei uit glas, aardewerk of porselein geschikt is voor de microgolfoven, dan kunt u de volgende test uitvoeren:

- Plaats het lege kookgerei in het midden van de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Draai de functiekiezer op 900 watt.
- Stel een tijd in van 30 seconden met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.

Als u tijdens de test knetterende geluiden hoort die met vonken gepaard gaan, schakelt u het toestel onmiddellijk uit (druk 2 keer op de toets Stop/C)!

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 de microgolfoven.

Met deze test kunt u niet controleren of de holle ruimtes in grepelementen voldoende ontvlucht zijn.


### Het deksel

- 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 het voedsel dus steeds af met het bijgeleverde deksel als u de solofunctie (microgolven zonder grill) gebruikt.

In plaats van het deksel kunt u ook doorschijnende folie gebruiken die geschikt is voor de microgolfoven. Klassieke doorschijnende folie kan vervormd raken en smelten.

 In afgesloten recipiënten of flessen ontstaat er een druk wanneer deze worden opgewarmd. Deze druk kan tot explosies leiden. Verwarm nooit afgesloten potjes met voedsel of vloeistof, zoals potjes met babyvoeding. Maak de recipiënt vooraf open. Bij zuigflessen verwijdert u eerst de afsluitdop én de speen.

Gebruik **geen deksel** als

- gepaneerd voedsel wordt verwarmd.
- gerechten een korstje moeten krijgen, bijv. toast.
- de gourmetplaat wordt gebruikt.

 Het deksel mag enkel worden gebruikt voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Het materiaal van het deksel is geschikt voor temperaturen tot 110 °C.

Daarom mag het deksel alleen in microgolfovens worden gebruikt, en dit enkel bij gebruik van de solofunctie (microgolven zonder grill) en zonder gourmetplaat. Bij hogere temperaturen kan de kunststof vervormd raken en smelten.


Het deksel mag de recipiënt niet helemaal afsluiten. Als de recipiënt een kleine diameter heeft, is het mogelijk dat de waterdamp niet kan ontsnappen via de zijdelingse openingen in het deksel. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

# Vóór het eerste gebruik

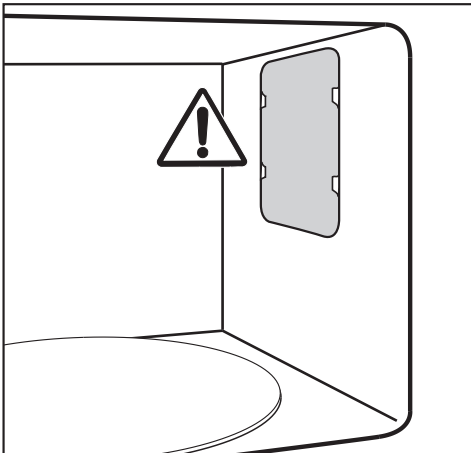
Laat het uitgekakte toestel na het transport ca. 2 uur op kamertemperatuur staan voor u het in gebruik neemt.

In deze tijd neemt het toestel de omgevingstemperatuur aan.

Dit is belangrijk voor de verdere werking van de elektronische besturing in het toestel.

 **Gevaar voor verstikking!** Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Hou kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het toestel, ook de beschermfolie rond het toestel.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven in de ovenruimte of de folie aan de binnenkant van de deur.

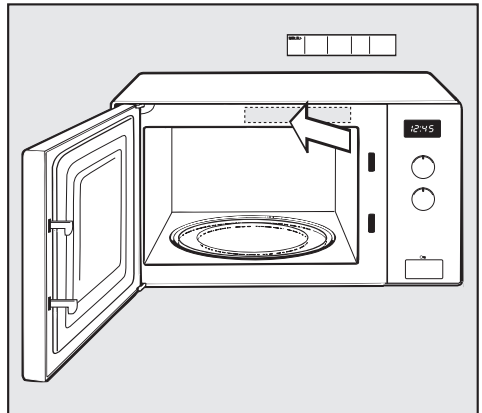
- Controleer het toestel op eventuele beschadigingen.

Gebruik de microgolfoven niet als

- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren loszitten.
- er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.

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

- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een sponsdoek en warm water.



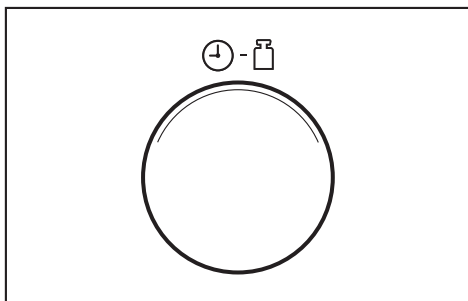
- Kleef de bijgeleverde korte gebruiksaanwijzing zo op het toestel (bijv. op de aangeduide plaats) dat er geen luchtafvoeropeningen worden afgesloten.



## Tijd instellen

- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

Op het display knipperen 12:00 en het symbool ⊕ totdat de actuele tijd ingesteld is. Intussen loopt de tijd vanaf 12:00, omdat de klok wordt gestart zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken.



- Draai de draaiknop voor tijd en gewicht om de uren in te stellen.
- Druk op de toets ⊕.
- Draai vervolgens de draaiknop voor tijd en gewicht om de minuten in te stellen.
- Druk ter bevestiging van uw instelling op de toets ⊕ of wacht enkele seconden.  
De ingestelde tijd wordt opgeslagen. Het dubbele punt tussen uren en minuten knippert.

## Tijd corrigeren

- Druk op de toets ⊕.  
Op het display knippert het symbool ⊕ en de actuele waarde voor de uren licht enkele seconden op.

- Corrigeer in die tijd de uren met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk ter bevestiging op de toets ⊕ of wacht enkele seconden.  
Het symbool ⊕ knippert en de actuele waarde voor de minuten licht enkele seconden op.
- Corrigeer in die tijd de minuten met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk ter bevestiging op de toets ⊕ of wacht enkele seconden.

## Weergave van het uur uitschakelen

- Hou de toets ⊕ ingedrukt totdat het display donker is.

De tijd (het uur) wordt opnieuw op het display weergegeven als u de toets ⊕ ingedrukt houdt.

## Nachtuitschakeling

U kunt het toestel zo instellen dat de weergave van het uur 's nachts van 23.00 uur tot 4.00 uur automatisch uitschakeld is.

De nachtuitschakeling **inschakelen**:

- Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op de toets ⊕.

Op het display verschijnt **ON**.  
Het toestel blijft gebruiksklaar.

De nachtuitschakeling **uitschakelen**:

- Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op toets ⊕.

Op het display verschijnt **OFF**.

# Bediening

## Deur openen

- Druk op de toets "☐➔" om de deur te openen.

Als de microgolfoven in werking is, wordt de werking onderbroken als u de deur opent.

## Kookgerei in de ovenruimte plaatsen

Het is aan te bevelen het kookgerei in het midden van de ovenruimte te plaatsen.

## Draaibodem

Met behulp van de draaibodem wordt het voedsel gelijkmatig ontdooid, opgewarmd of bereid.

Gebruik het toestel enkel terwijl de draaibodem geplaatst is.

De draaibodem start automatisch bij elk proces.

Het voedsel mag u niet rechtstreeks op de draaibodem ontdooiden, opwarmen of bereiden. Zorg ervoor dat het kookgerei niet groter is dan de draaibodem.

Roer het gerecht tussendoor om of draai de schotel of schaal, zodat het voedsel gelijkmatig wordt verwarmd.

## Deur sluiten

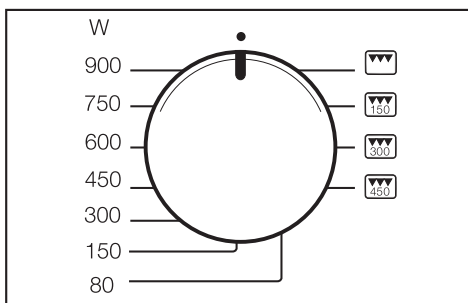
- Duw de deur dicht.

Als de deur tijdens een proces werd geopend, drukt u op de toets Start om het proces verder te zetten.

Als de deur niet goed gesloten is, kan het toestel niet worden gestart.

## Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces starten

Stel het microgolffermogen en de tijd in door de functiekiezer en draaiknop voor tijd en gewicht te draaien.

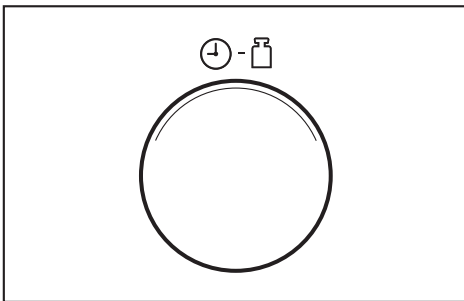


- Draai de functiekiezer op het gewenste microgolffermogen. Op het display ziet u en het microgolffermogen. Op het display knippert 0:00.

U kunt kiezen uit 7 microgolffermogens. Hoe hoger het microgolffermogen, hoe meer microgolven er op het voedsel inwerken.

Voedsel dat tijdens het opwarmen of bereiden niet kan worden geroerd of omgekeerd, of voedsel dat een zeer uiteenlopende samenstelling heeft, verwarmt u op een laag microgolfvermogen.

Enkel op die manier kan de warmte zich overal gelijkmatig verspreiden. Het duurt dan wel iets langer, maar het gewenste resultaat is verzekerd.



- Stel de vereiste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.

U kunt een waarde kiezen tussen 10 seconden en 90 minuten.

Uitzondering: Als u het hoogste microgolfvermogen hebt gekozen, kunt u een maximale duur van 15 minuten instellen. Bij constant gebruik van het maximale vermogen is het mogelijk dat het wordt verminderd tot 600 watt. Dit wordt op het display weergegeven (beveiliging tegen oververhitting).

De vereiste tijd is afhankelijk van de

- Uitgangstemperatuur van het voedsel.  
Voedsel uit de koelkast moet langer worden opgewarmd, bereid enz. dan voedsel op kamertemperatuur.

- Aard en toestand van het voedsel.  
Verse groenten bevatten meer water dan minder verse en hebben dus een kortere bereidingstijd.
- Frequentie waarmee het voedsel wordt geroerd of gekeerd.  
Door regelmatig om te roeren of te keren, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en is het voedsel sneller klaar.
- Hoeveelheid voedsel.

Vuistregel:

Dubbele hoeveelheid = bijna dubbel zoveel tijd.

Kleinere hoeveelheid = een evenredig kortere tijd.

- Vorm en materiaal van het kookgerei.
- Start het ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces door op de toets Start te drukken.

De verlichting in de ovenruimte gaat aan.

U kunt een proces enkel starten als de toesteldeur gesloten is.

# Bediening

---

## Melding "door"

De melding "door" op het display geeft aan dat het toestel niet mag worden gestart als er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Het toestel kan op die manier beschadigd raken.

Als u op de toets Start drukt terwijl de deur voordien niet werd geopend, verschijnt **door** op het display. Er zit mogelijk nog geen voedsel in het toestel, want de deur werd gedurende relatief lange tijd (ca. 20 minuten) niet geopend. De startfunctie blijft geblokkeerd totdat de deur wordt geopend.

## Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces onderbreken / verder zetten

U kunt een **proces** altijd . . .

. . . **onderbreken:**

- Druk op de toets Stop/C of open de toesteldeur.

De tijd wordt gestopt.

. . . **verder zetten:**

- Sluit de deur en druk op de toets Start.

Het proces wordt verder gezet.

## Instelling wijzigen

Als u na het starten van het proces vaststelt dat . . .

. . . het **microgolfvermogen** te hoog of te laag is ingesteld:

- Stel het nieuwe microgolfvermogen in.

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

- Onderbreek het proces (druk 1 keer op de toets Stop/C), stel de nieuwe tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht en zet het proces verder (druk op de toets Start);

Een andere mogelijkheid is:

- Telkens als u op de toets Start drukt terwijl het toestel in werking is, wordt de tijd met 1 minuut verlengd (uitzondering: bij het hoogste microgolfvermogen met 30 seconden).

## Ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces wissen

- Druk 2 keer op de toets Stop/C.

## Na afloop van een proces

Als het proces afgerond is, weerklinkt een geluidssignaal. De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Gedurende de eerste 20 minuten na afloop van het programma weerklinkt om de 5 minuten een kort herinneringssignaal.

- Als u het signaal vroegtijdig wilt uitschakelen, drukt u op de toets Stop/C.

## Automatische warmhoudfunctie

De automatische warmhoudfunctie wordt automatisch ingeschakeld als na afloop van een bereidingsproces op een microgolfvermogen van minstens 450 watt de deur gesloten blijft en er niet op een toets wordt gedrukt.


De automatische warmhoudfunctie wordt na ca. 2 minuten ingeschakeld, dit gedurende maximaal 15 minuten op een microgolfvermogen van 80 watt.

Op het display ziet u , 80 W en **H:H**.

Als u de deur opent of een toets, de functiekiezer of de draaiknop voor tijd en gewicht bedient terwijl de automatische warmhoudfunctie in werking is, wordt het proces afgebroken.

De warmhoudfunctie kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

## Quick-Start (programmeerbaar)

Het volstaat op de toets Start /  te drukken om het toestel op het hoogste microgolfvermogen te starten.

U kunt kiezen uit drie geprogrammeerde tijden:



- 30 sec.: 1x op de toets Start /  drukken
- 1 min.: 2x op de toets Start /  drukken
- 2 min.: 3x op de toets Start /  drukken

Als u 4 keer na elkaar op de toets Start /  drukt, wordt weer de eerste geprogrammeerde gebruikt enz.

Telkens als u op de toets Start drukt terwijl het toestel in werking is, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.

## Tijden programmeren

U kunt de geprogrammeerde tijden wijzigen.

- Selecteer met de toets Start /  de gewenste geheugenruimte (1x, 2x of 3x drukken) en hou de toets Start /  ingedrukt.
- Wijzig tegelijk de tijd met de draaiknop voor tijd en gewicht (max. 15 minuten).  
Als u de toets Start /  loslaat, start het gewijzigde programma.

De door u geprogrammeerde tijden worden in geval van een stroomonderbreking gewist en moeten dan opnieuw worden ingesteld.

# Bediening

---

## Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat functies ongewild worden bediend.

### Vergrendeling inschakelen

- Hou de toets Stop/C ingedrukt totdat een geluidssignaal weerklinkt en het sleutelsymbool op het display verschijnt:



Het sleutelsymbool gaat na korte tijd uit.

Als een toets, de draaiknop voor tijd en gewicht of de functiekiezer wordt bediend, verschijnt het sleutelsymbool opnieuw.

De vergrendeling moet na een stroomonderbreking opnieuw worden ingeschakeld.

### Vergrendeling opheffen

- Als u de vergrendeling wilt opheffen, houdt u de toets Stop/C opnieuw ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.

## Kookwekker

Voor bereidingen buiten de microgolfoven kunt u de kookwekkerfunctie gebruiken, bijv. als u eieren kookt. De ingestelde tijd telt in stappen van seconden af.

- Druk op de toets  $\Delta$ .  
Op het display knippert 0:00 en het symbool  $\Delta$  brandt.
- Stel de gewenste kookwekkertijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start om het proces te starten.  
Het aftellen van de ingestelde kookwekkertijd wordt echter ook zonder Start aan te raken na enkele seconden gestart.
- Als de kookwekkertijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal, de tijd (het uur) verschijnt en het symbool  $\Delta$  knippert.
- Druk 1 keer op de toets Stop/C, zodat het symbool  $\Delta$  verdwijnt.

### Kookwekkertijd corrigeren


- Druk op de toets Stop/C.  
De kookwekkertijd die aan het aftellen is, wordt beëindigd.
- Stel de nieuwe kookwekkertijd in zoals hierboven beschreven.

## Kookwekkertijd in combinatie met een bereidingsproces

De kookwekkertijd kan onafhankelijk van een lopend bereidingsproces worden ingesteld en wordt dan op de achtergrond afgeteld.


- Druk tijdens het bereidingsproces op de toets .  
Op het display knippert 0:00 en het symbool  brandt.

- Stel de gewenste kookwekkertijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.

- Wacht enkele seconden en het aftellen van de ingestelde kookwekkertijd wordt gestart.  
Na enkele seconden verschijnt het lopende bereidingsproces weer op het display. De kookwekkertijd die op de achtergrond wordt afgeteld, wordt aangegeven met het symbool .

In dit geval kunt u niet de toets Start indrukken om de kookwekkertijd te starten, want daardoor zou ook de duur van het lopende bereidingsproces met één minuut worden verlengd.

## Kookwekkertijd opvragen

- Druk op de toets .  
De huidige waarde voor de kookwekkertijd wordt weergegeven.

## Bediening - grillen

De grill kan in vier standen worden gebruikt: de gewone grillfunctie (grill zonder microgolven) en drie combinatiefuncties, waarbij de grill wordt gecombineerd met een bepaald microgolfermogen.

Als de totale griltijd < 15 minuten bedraagt, dient u de grill ongeveer 5 minuten voor te verwarmen.

Om de schijfjes vlees of vis aan beide zijden gelijkmatig te grillen, dient u de schijfjes na de helft van de griltijd om te keren. Platte schijfjes en stukken dient u slechts één keer om te keren, grote dikke stukken verschillende keren.

De griltijden zijn enkel als richtwaarden bedoeld, want vooral bij grillen zijn de tijden in hoge mate afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel en van het gewenste resultaat.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen een hitte- en microgolfbestendige bakvorm onder het rooster te schuiven om het vet op te vangen.

**Tip:** Ideaal daarvoor is de glazen schaal, die als mits toeslag verkrijgbaar toebehoren verkrijgbaar is bij Miele.

De bijgeleverde gourmetplaat is niet geschikt om vet op te vangen. Als de plaat leeg is, wordt deze oververhit. Dat beschadigt de coating.

- Doe het voedsel in geschikt kookgerei.
- Zet het rooster in combinatie met een hitte- en microgolfbestendige bakvorm (of de glazen schaal) of het

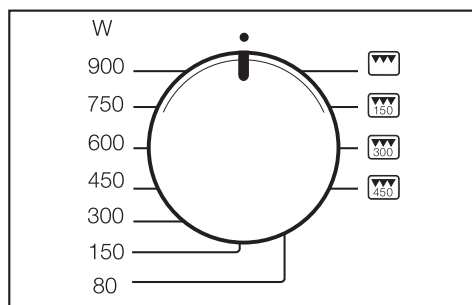
kookgerei met het voedsel op de draaibodem.

⚠ Terwijl het toestel in werking is worden het rooster en het kookgerei heet.  
Gevaar voor verbranding!

Het kookgerei en het rooster kunnen gemakkelijker worden gereinigd als ze onmiddellijk na het grillen in een sopje worden ingeweekt.

### Grillfunctie (grill zonder microgolven)

Deze functie is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.



- Draai de functiekiezer op het symbool .  
Op het display brandt het grillsymbool en 0:00 knippert.
- Stel de gewenste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.  
Als het proces afgerond is, weerklinkt een geluidssignaal.



## Tijd wijzigen

U kunt de tijd aanpassen terwijl het toestel in werking is door het proces te onderbreken (druk op de toets Stop/C). Wijzig de tijd en zet vervolgens het proces verder (druk op de toets Start). Bovendien kunt u door op de toets Start te drukken terwijl het toestel in werking is, de tijd telkens met één minuut verlengen.

Ter hoogte van de grill wordt het plafond van de ovenruimte na verloop van tijd lichtjes blauw. Dit zijn onvermijdbare gebruikssporen, die echter geen negatieve invloed hebben op de goede werking van het toestel.

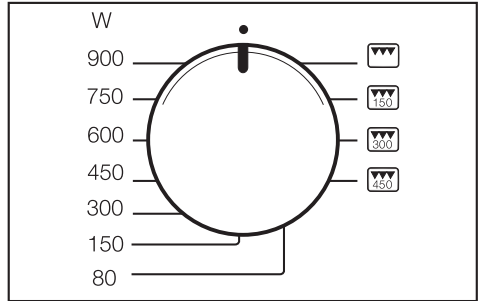
## Combinatiefuncties (microgolven en grill)

Deze functies zijn vooral geschikt om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

De grill kan met drie verschillende microgolfermogens worden gecombineerd:

150, 300 en 450 watt.

Terwijl het toestel in werking is kunt u op elk moment wisselen tussen deze drie combinatiefuncties zonder het proces te onderbreken.



- Draai de functiekiezer op de gewenste combinatiefunctie , of .  
Op het display ziet u , het microgolfermogen en het grillsymbool . Op het display knippert 0:00.
- Stel de gewenste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.  
Als het proces afgerond is, weerklinkt een geluidssignaal.

## Tijd wijzigen

U kunt de tijd indien gewenst aanpassen terwijl het toestel in werking is door het proces te onderbreken (druk op de toets Stop/C). Wijzig de tijd en zet vervolgens het proces verder (druk op de toets Start).


Bovendien kunt u door op de toets Start te drukken terwijl het toestel in werking is, de bereidingstijd telkens met één minuut verlengen.

# Gourmetplaat

## Opmerkingen omtrent het gebruik

De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de hete plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de gourmetplaat op een temperatuurbestendige onderlegger.

### Vóór het eerste gebruik

Voorafgaand aan het eerste gebruik giet u 400 ml water en 3 tot 4 eetlepels azijn of citroensap in de plaat en warmt u de plaat gedurende 5 minuten op met  (450 watt + grill).

Dankzij de coating van de gourmetplaat komt het voedsel gemakkelijk los en kunt u de plaat gemakkelijk reinigen. Teflon-achtige coatings zijn gevoelig voor sneden en krassen. Snij het voedsel dus niet op de plaat.

Om voedsel om te roeren en te keren, gebruikt u hulpmiddelen uit hout of kunststof. Scherpe of metalen voorwerpen beschadigen de coating.

### Aanbraden / bruineren

Gebruik bij het braden weinig vet of olie. Dankzij de antiaanbaklaag bakt er niets aan en kunt u gerechten caloriearm bereiden.

Hou de gourmetplaat in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Gevaar voor brand!

- Bereid het voedsel voor, zodat u het onmiddellijk na het opwarmen in de hete plaat kunt doen.
- Plaats de gourmetplaat rechtstreeks op de draaibodem.

Plaats de plaat niet op het rooster en zorg voor een afstand van ca. 2 cm tot de wand van de ovenruimte. Zo voorkomt u dat er zich vonken vormen waardoor de plaat en de ovenruimte beschadigd kunnen raken.

- Warm de plaat gedurende maximaal 5 minuten op met  (450 watt + grill).

Als de plaat leeg is, mag u deze niet oververhitten. Anders raakt de coating beschadigd. Daarom mag u de plaat niet gebruiken bij het grillen. U mag deze dus niet onder het rooster plaatsen om het vet op te vangen bij het grillen.


Als u olie gebruikt om te braden, kunt u de olie samen met de plaat opwarmen, of de olie afzonderlijk opwarmen en daarna in de plaat doen.


Boter pas erbij doen nadat de plaat werd opgewarmd, want boter is temperatuurgevoeliger dan olie en zou te donker kunnen worden.


Vlees, gevogelte, vis en groenten altijd goed droogdeppen voor u deze producten op de gourmetplaat legt.


Gebruik de gourmetplaat niet om reeds gekookte eieren te bereiden of te verwarmen. De eieren kunnen uiteenspatten.


## Toepassingsvoorbeelden

Plaats de gourmetplaat op de draaibodem. Verwarm de gourmetplaat maximaal 5 minuten voor met  (450 watt + grill).


Fishsticks (diepvries), 150 g + 2 eetlepels olie  
, 3-4 min. per kant

Hamburgers, 2 stuks + 2 eetlepels olie  
, 3-4 min. per kant

Kroketten (diepvries), 10-12 stuks + 2 eetlepels olie  
, 6-8 min., tussendoor omkeren

Filetsteak, ca. 200 g  
, ca. 5 min. per kant (afhankelijk van gewenste gaarheid)

Pizza (diepvries), 300 g,  
, 7-9 min.

Pizza, vers, zonder voorverwarmen  
, ca. 15 min. (afhankelijk van de garnering)

## Recepten

De tijd naast "Klaar te maken in" geeft aan hoe snel u het gerecht kunt klaarmaken (voorbereidingswerk + bereiding). Rusttijden of tijden voor het marinieren van levensmiddelen dienen erbij te worden opgeteld.

## Croque-monsieur (3 porties)

Klaar te maken in: 10-15 minuten

6 sneetjes toastbrood  
30 g zachte boter  
75 g geraspte emmentaler  
3 sneetjes gekookte ham

De sneetjes toastbrood insmeren met boter. De kaas over de drie sneetjes toast verdelen, en er telkens een sneetje ham op leggen. De overige drie sneetjes toastbrood met de beboterde zijde op de ham leggen. De sneetjes toast op de gourmetplaat leggen, die gedurende ca. 5 minuten met 450 watt + grill werd opgewarmd. Op de draaibodem plaatsen, en elke kant gedurende ca. 3 minuten met 450 watt + grill bruineren.

Andere vullingen zijn bijv. uitgelekte tonijn natuur en zeer dun gesneden uiringen of ananasschijven, kaas en gekookte ham.

# Gourmetplaat

---

## Groentepannetje (3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

2 uien  
2 eetlepels olie  
100 g schoongemaakte  
oesterzwammen of champignons  
150 g kleine wortels (diepvries) of  
wortelschijfjes  
100 g broccoliroosjes  
1 rode paprika of 100 g paprikareepjes  
(diepvries)  
1 tomaat  
Zout, peper  
30 g geraspte parmezaan

De uien in dunne ringen snijden, de paprika halveren, in vieren delen, zaadjes en de zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden. Tomaat in blokjes snijden. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 5 minuten opwarmen met 450 watt + grill. De olie en de uiringen erbij doen. De plaat weer op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 2 minuten met 450 watt + grill bruineren. Oesterzwammen, wortels, broccoli, paprikareepjes, tomatenblokjes en kruiden erbij doen, mengen. Gedurende ca. 6 minuten garen met 450 watt + grill. Omkeren en voor het serveren bestrooien met parmezaan.

## Zelfgemaakte aardappelrösti (2 porties)

Klaar te maken in: 25-30 minuten

400 g geschilde aardappelen  
2 kleine uien  
50 g geraspte emmentaler  
Zout, peper  
20 g boter

Aardappelen en uien grof raspen, mengen met kaas, zout en peper. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 5 minuten opwarmen met 450 watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen en laten smelten. Het aardappelmengsel erbij doen, aandrukken. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 8 minuten met 450 watt + grill laten garen. Omkeren en nog eens 4 minuten goudgeel laten garen.

Een heerlijke snack met gerookte zalm of kleingesneden ham en zure room.

## Varkenshaasje met Lucullus-saus (2 porties)

Klaar te maken in: 15-20 minuten

1 varkensfilet (ca. 400 g)  
4 reepjes doorregen spek  
Zout, peper  
10 g boter  
200 g champignons, in schijfjes  
200 ml room  
2 eetlepels brandewijn

De varkensfilet in vier schijfjes snijden. Elk schijfje met zout en peper kruiden, omwikkelen met een laagje ham-spek, eventueel met een houten stokje vaststeken. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 5 minuten opwarmen met 450 watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen, de filetschijfjes erbij doen. Op de draaibodem plaatsen, en elke kant gedurende ca. 3 minuten met 450 watt + grill laten garen. Het vlees uitnemen en afgedekt warmhouden. De champignons, de room en de brandewijn toevoegen aan de braadfond en gedurende ca. 4 minuten op het maximale vermogen stoven. Samen met het vlees serveren.

## Pikant varkenshaasje

Klaar te maken in: 10-12 minuten

1 varkensfilet in 4 schijfjes snijden. In de opgewarmde gourmetplaat elke kant ca. 4 minuten laten garen met 450 watt + grill. Daarna 50 ml witte wijn, 125 ml room, 2 eetlepels klassieke roux en 150 g roquefort erbij doen, omroeren en nog eens 3 minuten laten garen.

## Pikante kipblokjes (3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

600 g kippenfilet  
2 eetlepels olie  
2 eetlepels witte wijn  
2 eetlepels appelsap  
1 eetlepel citroensap  
Zout, zwarte peper  
1 theelepel currypoeder  
1 mespuntje gemalen rozemarijn  
1 mespuntje gemalen gember  
1 mespuntje cayennepeper  
1/2 theelepel tabasco  
20 g boter

De filet in blokjes van ca. 2 x 2 cm snijden. De overige ingrediënten, behalve de boter, met elkaar mengen en over de blokjes gieten. Meng en ca. 30 minuten laten marinieren. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen. Gedurende 5 minuten opwarmen met 450 watt + grill. De boter erbij doen, daarna de licht uitgelekte vleesblokjes. De plaat op de draaibodem plaatsen en gedurende 4 minuten garen met 450 watt + grill, omkeren en met dezelfde instelling nog eens 4 minuten garen. Als er zich te veel vleesjus vormt, waardoor het vlees slechts lichtjes bruin wordt, eventueel een beetje vleesjus verwijderen.

# Gourmetplaat

---

## **Zalmfilet natuur (2 porties)**

Klaar te maken in: 5-10 minuten

2 stuks zalmfilet (van 150 g)

1 eetlepel citroensap

Zout, witte peper

De schijfjes zalmfilet besprenkelen met citroensap, ca. 10 minuten laten rusten.

De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ca. 5 minuten opwarmen met 450 watt + grill. De zalmfilet droogdeppen met keukenpapier en gekruid op de gourmetplaat doen, lichtjes aandrukken. Op de draaibodem plaatsen, en elke kant gedurende ca. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> - 2 minuten met 450 watt + grill laten garen.

De zalm serveren met rijst, sauce hollandaise of gebruikte boter en een frisse bladsalade.

## Ananastaart

Klaar te maken in: 20-25 minuten

Deeg:

2 eieren

80 g suiker

1 $\frac{1}{2}$  rijpe banaan

30 g geraspte chocolade

100 g bloem

$\frac{3}{4}$  theelepel bakpoeder

Garnering:

1 blik ananas, in stukjes

(uitgelekt gewicht 240 g)

1 $\frac{1}{2}$  eetlepel bruine suiker

1 $\frac{1}{2}$  eetlepel geraspte kokosnoot

Eieren en suiker schuimig kloppen. De bananen met een vork pletten en toevoegen aan het eiermengsel. De met bakpoeder en geraspte chocolade gemengde bloem erdoor roeren. Het deeg in de gourmetplaat doen. De uitgelekte stukjes ananas over het deeg verdelen, bestrooien met suiker en geraspte kokosnoot. De plaat op de draaibodem plaatsen. De ananastaart gedurende 10 minuten goudgeel laten garen met 450 watt + grill. In 8 stukken snijden.

## Snel klaar te maken amandeltaart

Klaar te maken in: 20-25 minuten

Deeg:

100 g bloem

$\frac{1}{2}$  afgestreken theelepel bakpoeder

75 g boter of margarine

30 g suiker

Garnering:

75 g boter

100 g fijngehakte amandelpitten

$\frac{1}{3}$  flesje bitteramandelaroma

30 g suiker

$\frac{1}{2}$  pakje vanillesuiker

75 ml room

Om te bestrijken:

50 g abrikozenconfituur

Bloem, bakpoeder, vet en suiker tot een glad deeg kneden. Het deeg in een gourmetplaat doen, en daarbij een rand van ca. 1 cm hoogte voorzien. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en het deeg gedurende 4 minuten voorgaren met 450 watt + grill. Voor de garnering de boter laten smelten, de overige ingrediënten erbij doen, omroeren en ca. 5 minuten zacht laten koken. Dit amandelmengsel heet over het deeg verdelen. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en de amandeltaart gedurende 5 minuten goudgeel bakken met 450 watt + grill. Even laten afkoelen, daarna met de omgeroerde abrikozenconfituur bestrijken. In 8 stukken snijden.

# Bediening - automatische programma's


Alle automatische programma's zijn afhankelijk van het gewicht.

Het gewicht van het gerecht kan in gram (g) of pond (lb) worden weergegeven (zie "Instellingen van het toestel wijzigen").

Nadat u een programma hebt gekozen, stelt u het gewicht van het gerecht in. Het toestel gebruikt automatisch de tijd die aan het gewicht toegewezen is.

Neem de wachttijd in acht (aantal minuten op kamertemperatuur na afloop), zodat de warmte zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.

## Automatische ontdooiprogramma's

U kunt kiezen uit 5 programma's om verschillende soorten levensmiddelen te ontdooien (toets ). De wachttijd bedraagt bij Ad 3 maximaal 30 minuten, afhankelijk van het gewicht. Bij de andere programma's bedraagt deze ca. 10 minuten.

Ad 1  Steak, kotelet (0,2 - 1,0 kg)

Ad 2  Gehakt (0,2 - 1,0 kg)

Ad 3  Kip (0,9 - 1,8 kg)

Ad 4  Taart/cake (0,1 - 1,4 kg)

Ad 5  Brood (0,1 - 1,0 kg)

Dit programma is erg geschikt voor het ontdooien van gesneden brood. Leg de sneetjes indien mogelijk los van elkaar in het toestel. Na de helft van de tijd weerklinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat u de sneetjes dient om te keren.

## Automatische bereidingsprogramma's

U kunt kiezen uit 4 programma's voor diepvriesproducten en acht programma's voor verse producten. De wachttijd voor deze programma's bedraagt telkens ca. 2 minuten.


 Gebruik het deksel alleen voor de solofunctie (microgolven zonder grill).


Gebruik het deksel nooit wanneer de grill is ingeschakeld (programma's AC 4 tot AC 8).

De kunststof van het deksel kan vervormd raken en smelten.

## Diepvriesproducten bereiden

AC 1  Groenten (0,1 - 0,6 kg)

AC 2  Kant-en-klaargerecht, doorroerbaar (0,3 - 1,0 kg)


AC 3  Ovenschotel, gratin (0,2 - 0,6 kg)

AC 4  Frieten (0,2 - 0,4 kg)

## Verse producten bereiden

AC 1  Groenten (0,1 - 0,6 kg)

AC 2  Aardappelen (0,1 - 0,8 kg)


AC 3  Vis (0,5 - 1,5 kg)

AC 4  Brochettes (0,2 - 0,8 kg)

AC 5  Gegrilde kip (0,9 - 1,8 kg)

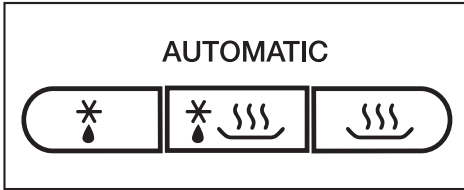
AC 6  Kippenbouten (0,25 - 1,0 kg)

AC 7  Visovenschotel (0,5 - 1,5 kg)

AC 8  Gratins/ovenschotels, bijv. aardappelgratin (0,5 - 1,5 kg)




## Bediening - automatische programma's



- Druk herhaaldelijk op de desbetreffende toets totdat het gewenste automatische programma op het display verschijnt: voor het programma AC 5 (gegrilde kip) bijv. drukt u vijf keer op de toets .

Op het display knippert een "g" of "lb", die aangeeft dat u een gewicht moet instellen. Het programma (bijv. AC 5) en de symbolen voor de functies worden weergegeven ( voor microgolven en  voor de grill).

- Stel het gewicht in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.

De tijd die overeenkomt met het gewicht, telt af en de symbolen van de actieve functies ( en/of ) worden weergegeven.


Als de helft van de bereidingstijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal.

- Onderbreek het programma om het voedsel indien mogelijk om te keren of te roeren, en zet het programma dan verder.

Indien gewenst kunnen de geprogrammeerde tijden terwijl het toestel in werking is met enkele minuten worden verlengd (druk herhaaldelijk op de toets Start, totdat de gewenste tijd op het display verschijnt). Bij alle programma's kan de tijd slechts met enkele minuten worden verlengd.

Als het proces afgerond is, weerklinkt een geluidssignaal.

De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Hieronder vindt u enkele receptideeën voor de automatische programma's "Verse producten bereiden ", die u kunt aanvullen of waarop u kunt variëren.

Belangrijk is dat u de aanwijzingen op het gebied van gewicht in acht neemt. Als u de gewichtsrichtlijnen niet in acht neemt, zal het voedsel mogelijk niet voldoende gaar zijn.


## AC 1 Groenten

Maak de groenten schoon, bereid ze voor en doe ze in een schotel. Doe er naar gelang de versheid en het vochtgehalte 3-4 eetlepels water bij en wat zout of andere kruiden. Stel het gewicht in (reken dat van het water erbij), dek de schotel af en laat het gerecht garen in het toestel. Na ongeveer de helft van de bereidingstijd weerklinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat u het gerecht dient om te keren of om te roeren.

Als u groenten in saus bereidt, dient u bij het instellen van het gewicht dat van de ingrediënten van de saus erbij te rekenen. Neem de maximale gewichtsinstellingen in acht.

## Worteltjes in kervelroomsaus (2 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

350 g schoongemaakte wortels  
5 g boter  
50 ml groentebouillon (instant)  
75 g volle room  
1 eetlepel witte wijn  
Zout, peper  
1 snuifje suiker  
1/2 theelepel mosterd  
1-2 eetlepels verse, fijngehakte kervel of  
1 eetlepel gedroogde en gemalen kervel  
Ca. 1 eetlepel maizena  
Snij de wortels in reepjes (ca. 3-4 mm dik) of schijfjes (3-4 mm).  
Meng de boter met de bouillon, volle room en alle andere ingrediënten en doe dat mengsel met de wortels in een schotel.  
Dek de schotel af en laat het gerecht garen in het toestel. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, roert u het gerecht om.  
Instelling: Verse producten AC 1   
Gewicht: 525 g  
Niveau: draaibodem

## AC 2 Aardappelen

Met dit programma kunt u geschilde aardappelen, aardappelen in de schil en aardappelen in bouillon bereiden. Stel het gewicht van de aardappelen en het vocht in.

Doe de geschilde aardappelen druipnat in een schotel, kruid ze met wat zout, dek de schotel af en laat de aardappelen garen in het toestel.

Als het om aardappelen in de schil gaat, voegt u per aardappel ongeveer 1 eetlepel water toe. Doorprik de schil van de aardappelen met een vork of een tandenstoker en laat ze afgedekt garen in het toestel.

## Goudgele aardappelen (3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

500 g geschilde aardappelen  
1 ui, in fijne blokjes  
10 g boter  
1-2 eetlepels currypoeder  
250 ml groentebouillon (instant)  
50 ml room  
125 g erwten (diepgevroren)  
Zout, peper

Snij de aardappelen in grote blokjes (ca. 3 x 3 cm) of gebruik kleine aardappelen.

Doe alle ingrediënten in een voldoende grote schotel en meng alles.

Laat het gerecht afgedekt garen in het toestel. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, roert u alles goed om en zet u de bereiding verder.

Instelling: Verse producten AC 2 

Gewicht: 1000 g

Niveau: draaibodem

## AC 3 Vis Vis met curry (4 porties)

Klaar te maken in: 35-45 minuten

300 g ananas, in stukjes  
1 rode paprika  
1 kleine banaan  
500 g roodbaarsfilet  
3 eetlepels citroensap  
30 g boter  
100 ml witte wijn  
100 ml ananassap  
Zout, suiker, chilipeper  
2 eetlepels maizena

Kruid de visfilets, doe ze in een schotel en besprenkel ze met citroensap.

Snij de paprika in vieren. Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snij het vruchtvlies in smalle reepjes. Schil de banaan en snij deze in schijfjes. Doe de schijfjes banaan, de reepjes paprika en de stukjes ananas bij de vis en meng alles goed. Doe de boter erbij.

Meng de wijn met het ananassap en de maizena en doe dat mengsel bij de vis in de schotel. Meng alles goed en laat het gerecht afgedekt garen in het toestel.

Instelling: Verse producten AC 3 

Gewicht: ca. 1200 g

Niveau: draaibodem

## AC 4 Brochettes

### Varkensbrochettes (8 brochettes)

Klaar te maken in: 25-35 minuten  
+ 1 uur rusttijd

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

Voor het marineren:  
8 eetlepels spijsolie  
Peper, zout, mild paprikapoeder,  
chilipoeder

8 houten brochettestokjes

Snij de varkensfilet in 16 stukjes. Maak de paprika schoon en snij deze in stukjes. Snij beide uien telkens in acht stukjes.

Spies afwisselend stukjes vlees, paprika en ui op de brochette.

Meng de ingrediënten voor de marinade goed en bestrijk de brochette met dat mengsel. Laat de marinade ongeveer 1 uur intrekken.

Leg de spies op het grillrooster en plaats het rooster samen met een hittebestendige bakvorm die geschikt is voor de microgolfoven in het toestel. Keer de brochettes na ongeveer de helft van de grilltijd (geluidssignaal) om.

Instelling: Verse producten AC 4   
Gewicht: per brochette ca. 100 g  
Niveau: rooster en bakvorm op draaibodem

### Kipbrochettes (8 brochettes)

Klaar te maken in: 25-35 minuten  
+ 1 uur rusttijd

4 kippenborstfilets (elk ca. 120 g)  
4 schijfjes ananas (blik)  
16 abrikozenhelften (blik)

Voor het marineren:  
4 eetlepels spijsolie  
4 eetlepels sesamolie  
Peper, zout,  
1/2 theelepel pikant paprikapoeder  
1/2 theelepel currypoeder  
Een beetje chilipoeder  
Afhankelijk van uw voorkeur: gemalen gember of gemalen koriander

8 houten brochettestokjes

Snij elke kippenborstfilet in 4 stukjes. Snij de schijfjes ananas in 4 stukjes. Laat de abrikozenhelften goed uitlekken.

Meng alle ingrediënten voor de marinade goed.

Spies afwisselend stukjes kip, ananas en abrikoos op de houten brochettestokjes. Bestrijk ze met de marinade en laat deze ca. 1 uur intrekken.

Leg de spies op het grillrooster en plaats het rooster samen met een hittebestendige bakvorm die geschikt is voor de microgolfoven in het toestel. Keer de brochettes na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om.

Instelling: Verse producten AC 4   
Gewicht: per brochette ca. 100 g  
Niveau: rooster en bakvorm op draaibodem

## AC 5 Gegrilde kip

Halveer de kip. Bestrijk de helften zoals gewoonlijk met boter of olie en kruid ze. Leg de helften eerst met de gesneden kant naar boven op het grillrooster en plaats het rooster samen met een hittebestendige bakvorm die geschikt is voor de microgolfoven in het toestel. Keer de kippenhelften na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om en zet de bereiding verder.

## AC 6 Kippenbouten

Bestrijk de kippenbouten zoals gewoonlijk met boter of olie en kruid ze. Leg de spies op het grillrooster en plaats het rooster samen met een hittebestendige bakvorm die geschikt is voor de microgolfoven in het toestel. Keer de kippenbouten na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om en zet de bereiding verder.

## Opmerkingen omtrent AC 5 en AC 6

Als u wilt dat uw gevogelte mooi van kleur is, kruidt u het met paprika en curry. Deze kruiden zorgen ervoor dat het gevogelte lekker goudbruin wordt. Bovendien dragen ze bij tot de smaak.

## AC 7 Visovenshotel

### Vissschotel van roodbaarsfilet (2 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

400 g roodbaarsfilet  
3 eetlepels citroensap  
Zout, witte peper  
50 g boter  
2 theelepels mosterd  
1 ui, in fijne blokjes  
40 g geraspte gouda  
20 g paneermeel  
2 eetlepels fijngehakte dille

Besprenkel de visfilets met citroensap en laat ze ca. 10 minuten rusten. Smeer een vuurvaste schaal in met wat boter. Dep de vis wat droog, kruid deze met zout en peper en leg deze in de schaal. Laat de boter smelten (450 W, 40-50 seconden) en meng deze goed met de mosterd, ui, gouda, paneermeel en dille. Bestrijk de vis met dat mengsel. Laat het gerecht goudbruin garen.

Instelling: Verse producten

AC 7 

Gewicht: ca. 600 g

Niveau: draaibodem

## Gratin van roodbaars met tomaten (4 porties)

Klaar te maken in: 35-45 minuten

500 g roodbaarsfilet  
2 eetlepels citroensap  
500 g tomaten  
Kruiden, kruidenzout  
2 theelepels gemalen oregano  
150 g geraspte gouda


Snij de roodbaarsfilets in stukken, besprenkel ze met citroensap en laat ze ca. 10 minuten rusten.

Kruid de tomaten en doe ze samen met de vis en de helft van de kaas in een vuurvaste schaal.

Kruid dat goed met kruidenzout en oregano en meng alles goed.

Strooi de rest van de kaas erover en laat het gerecht onafgedekt garen in het toestel.

Instelling: Verse producten

AC 7 

Gewicht: ca. 1150 g

Niveau: draaibodem

## AC 8 Gratins/ovenshotels

### Groentegratin (4 porties)

Klaar te maken in: ca. 40 minuten

400 g bloemkool of broccoli  
400 g wortels

Voor de kaassaus:

20 g margarine  
20 g bloem  
300 ml groentebouillon (instant)  
200 ml melk  
100 g emmentaler (smeerkaas), in blokjes  
50 g geraspte gouda  
Zout, peper, gemalen muskaatnoot  
1 eetlepel fijgehakte peterselie

Breek de bloemkool of broccoli in kleine roosjes en snij de wortels in dunne schijfjes (3 mm). Doe beide in een vuurvaste schaal (diameter ca. 24 cm) en meng dit goed.

Verwarm de margarine, doe de bloem erbij en voeg al roerend de bouillon en melk toe. Doe de emmentaler erbij en laat het geheel zachtjes sudderen totdat de kaas gesmolten is. Kruid dat goed met zout, peper en nootmuskaat en doe de peterselie erbij.

Giet de saus over de groenten, bestrooi dat met de gouda en laat het gerecht onafgedekt garen in het toestel.

Instelling: Verse producten AC 8 

Gewicht: 1500 g

Niveau: draaibodem

### **Aardappelgratin met kaas (4 porties)**

Klaar te maken in: 25-30 minuten

500 g geschilde aardappelen

250 ml room

125 g volle room

150 g geraspte gouda

1 teentje knoflook

Zout, zwarte peper, muskaat

Boter

Snij de aardappelen in dunne schijfjes.

Meng ze met ca. 2/3 van de kaas en doe dat mengsel in een vuurvaste schaal (diameter ca. 24 cm) die u hebt ingevet en ingewreven met het teentje knoflook.

Meng de room met de volle room, kruid dat mengsel met zout, peper en muskaat en giet het over het mengsel van aardappelen en kaas. Strooi de rest van de kaas erover en laat het gerecht onafgedekt garen in het toestel.

Instelling: Verse producten AC 8 

Gewicht: 1050 g

Niveau: draaibodem

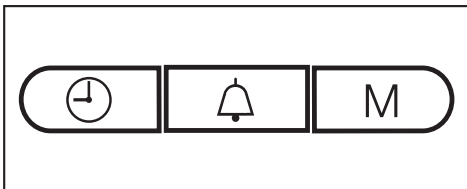
## Eigen programma opslaan (Memory)

U kunt een eigen programma opslaan. U kunt de geheugenruimte gebruiken voor een gerecht dat u vaak klaarmaakt. Het programma kan uit 1 tot 3 stappen bestaan (bijv. 1 minuut 600 watt, daarna 2 minuten grill en ten slotte 3 minuten 150 watt + grill).

### Programmering

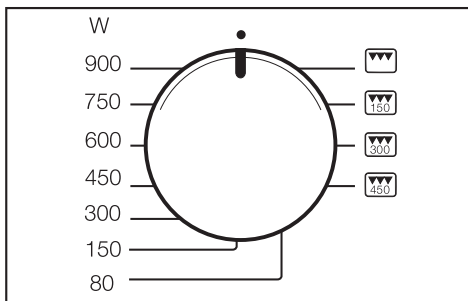
(bijv. programma met drie stappen)

- Kies eerst de functie voor de eerste stap.
- Kies nu de duur.



- Druk op de toets M. Op het display brandt het cijfer 1 en het cijfer 2 knippert.
- Kies nu de tweede functie en de duur.
- Druk opnieuw op de toets M. Nu brandt het cijfer 2 en het cijfer 3 knippert.
- Kies nu de derde functie en de duur. Druk op de toets M.

Na deze derde stap kunt u met de toets M door uw instellingen bladeren en de ingestelde waarden controleren.



- Om de programmering te beëindigen, draait u de functiekiezer op de 12-uurs-stand.
- Start het programma om de ingestelde waarden op te slaan. Laat het programma alleen volledig lopen als het gerecht zich in de ovenruimte bevindt.

Als er geen voedsel in het toestel zit, dient u het programma onmiddellijk na de start te beëindigen (druk 2 keer op de toets Stop/C), zodat het toestel niet beschadigd raakt doordat er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Programma's met één of twee stappen kunt u zoals hierboven beschreven opslaan. Om de programmering te beëindigen, zet u de functiekiezer op de 12-uurs-stand en start u het programma. Als u een volgende stap wilt weergeven, drukt u op de toets M.

### Ingestelde waarden corrigeren

- Overschrijf het opgeslagen programma door een nieuwe programmering.



# Eigen programma opslaan (Memory)

---

## Eigen programma oproepen

- Draai de functiekiezer op de 12-uurs-stand.
- Druk op de toets M.
- Druk op de toets Start.

In geval van een stroomonderbreking wordt het programma gewist; u dient het programma dan opnieuw op te slaan.

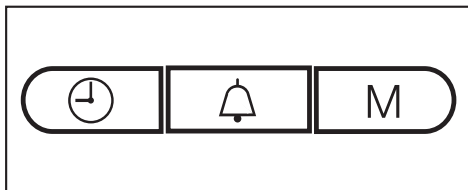
## Instellingen van het toestel wijzigen

Voor sommige instellingen van uw toestel kunt u een alternatief kiezen.

De verschillende instellingen van het toestel die u kunt wijzigen, zijn vermeld in de tabel.

De fabrieksinstellingen zijn in de tabel gemarkeerd met een sterretje \*.

Om een instelling van het toestel te wijzigen, gaat u als volgt te werk:



- Druk tegelijk op de toetsen  $\oplus$  en M en hou ze ingedrukt totdat **P 1** en  $\equiv$  op het display branden. Laat de toetsen vervolgens los, want als u te lang wacht, verschijnt de tijd (het uur) weer op het display.
- Kies met de draaiknop voor tijd en gewicht de instelling van het toestel die u wilt wijzigen (**P 1** tot **P 5** en **P 0**). Draai de draaiknop totdat de gewenste instelling op het display verschijnt.
- Druk op de toets M om de instelling op te roepen. Op het display verschijnt **5** om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.
- Draai de draaiknop voor tijd en gewicht als u de instelling wilt wijzigen (zie tabel), en bevestig uw instelling door op de toets M te drukken (bij **P 5** en **P 0** houdt u de toets M ca. 4 seconden ingedrukt).

De wijziging van de instelling van het toestel wordt opgeslagen. Op het display verschijnt opnieuw **P** en het cijfer van de instelling van het toestel.

U kunt nu nog andere instellingen van het toestel op dezelfde manier wijzigen.

- Druk op de toets Stop/C om af te sluiten.

De gewijzigde instellingen van het toestel blijven ook na een stroomonderbreking behouden.


## Instellingen van het toestel wijzigen

Instelling van het toestel		Instelmogelijkheden (* fabrieksinstelling)	
P 1	Nachtuitschakeling	5 0 *	De nachtuitschakeling is uitgeschakeld.
		5 1	De nachtuitschakeling is ingeschakeld. Van 23.00 uur tot 4.00 uur is de weergave van het uur uitgeschakeld.
P 2	Automatische warmhoudfunctie	5 1 *	De automatische warmhoudfunctie is ingeschakeld.
		5 0	De automatische warmhoudfunctie is uitgeschakeld.
P 3	Melding "door"	5 1 *	De melding "door" verschijnt als de deur gedurende ca. 20 minuten niet werd geopend. De startfunctie is dan geblokkeerd.
		5 0	De melding "door" verschijnt niet.
P 4	Herinneringssignaal	5 1 *	Het herinneringssignaal weerklinkt om de 5 minuten gedurende de eerste 20 minuten na afloop van het programma.
		5 0	Het herinneringssignaal is uitgeschakeld.
P 5	Demo-functie (voor de presentatie van het toestel in de winkel of op beurzen)	5 0 *	De demo-functie is niet actief. Als u een actieve demo-functie deactiveert, verschijnt gedurende korte tijd _ _ _ _ op het display.
		5 1	De demo-functie is actief. Als u een toets, de functiekiezer of de draaiknop voor tijd en gewicht bedient, verschijnt gedurende korte tijd <i>NE5_</i> op het display. Het toestel kan worden bediend, maar de microgolven en de grill worden niet ingeschakeld.
P 6	Gewichtseenheid	5 0 *	Het gewicht van het gerecht wordt in gram (g) weergegeven.
		5 1	Het gewicht van het gerecht wordt in pond (lb) weergegeven.
P 0	Fabrieksinstellingen	5 1 *	De fabrieksinstellingen worden hersteld of zijn niet gewijzigd.
		5 0	De fabrieksinstellingen zijn gewijzigd.

# Opwarmen


Om levensmiddelen op te warmen, gebruikt u het volgende microgolfermogen:

Dranken . . . . . 900 watt  
Gerechten . . . . . 600 watt  
Baby- en kindervoeding. . . . . 450 watt

 Baby- en kindervoeding mag niet te heet worden; verwarm deze dus slechts gedurende 1/2 tot 1 minuut op 450 watt.

## Tips voor het opwarmen

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

 Maak gesloten bokalen altijd open.  
Bij potjes met kindervoeding moet u het deksel verwijderen.

Zuigflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

Zet altijd het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas als u een vloeistof wilt opwarmen!

Warm geen hardgekookte eieren op met de microgolfoven, ook geen hardgekookte eieren zonder schaal. De eieren kunnen uiteenspatten.

Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur. De vereiste tijd voor het opwarmen is afhankelijk van de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.

Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd, stelt u beter een iets langere tijd in.


Grotere hoeveelheden voedsel moet u tijdens het opwarmen omroeren of omkeren. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, is het aan te raden de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

## Na het opwarmen

Let op als u het kookgerei uit het toestel neemt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na het opwarmen enkele minuten op kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt. De temperaturen stabiliseren zich.

 Na het verwarmen het voedsel altijd omroeren of schudden en de eet- en drinktemperatuur controleren. Dit geldt vooral voor baby- en kindervoeding!

Doe het voedsel in een schotel die geschikt is voor de microgolfoven en bereid het afgedekt.

Het is aangewezen om eerst een microgolfermogen van 900 watt in te stellen en daarna een microgolfermogen van 450 watt om de bereiding verder te zetten.

Om voedsel zoals **rijstpap** en **griesmeelpap** te bereiden, stelt u eerst 900 watt in en daarna 150 watt.

## Tips voor het bereiden

De bereidingstijden voor groenten zijn afhankelijk van hun toestand. Verse groenten bevatten meer water en worden daardoor sneller gaar. Zijn de groenten niet meer helemaal vers, voeg dan vóór de bereiding een beetje water toe.

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

Tijdens de bereiding dient u het voedsel om te roeren of te keren. Daardoor wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

Zorg ervoor dat licht bederfbaar voedsel, zoals vis, voldoende gaar is.

Neem tijdens het bereiden van dergelijk voedsel absoluut de vermelde bereidingstijden in acht.

Bij **levensmiddelen met een harde schil of buitenkant** (tomaten, worstjes, aardappelen in de schil, aubergines enz.) moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of de buitenkant maken. Zo kan de vrijkomende waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de levensmiddelen uiteenspatten.

Kook eieren in de schaal enkel in speciaal kookgerei in de microgolfoven.

Door de druk kunnen de eieren uiteenspatten, ook nadat u ze uit de microgolfoven hebt genomen.

Eieren zonder schaal mogen in de microgolfoven worden bereid als u vooraf een paar gaatjes in de dooier prikt.

Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het bereiden onder hoge druk uitspatten.

## Na het bereiden

Let op als u het kookgerei uit het toestel neemt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na de bereiding enkele minuten op kamertemperatuur staan (wachtijd), zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt. De temperaturen stabiliseren zich.

## Ontdooien / ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden

---

Gedeeltelijk of volledig ontdooide levensmiddelen mogen niet opnieuw worden ingevroren. Verbruik deze levensmiddelen zo snel mogelijk, want de levensmiddelen verliezen hun voedingswaarde en bederven. Ontdooide levensmiddelen kunt u opnieuw invriezen nadat u ze hebt gekookt of gebraden.

### Ontdooien

Om levensmiddelen te ontdooien, gebruikt u het volgende microgolfvermogen:

- 80 W  
om zeer delicate levensmiddelen te ontdooien, zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten of kaas.
- 150 W  
om andere levensmiddelen te ontdooien.

Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en doe het in een schotel die geschikt is voor de microgolfoven. Laat het onafgedekt ontdooien. Roer of keer het voedsel na de helft van de tijd om of snij het in stukken.

Laat diepgevroren vlees op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen schaal ontdooien. Op deze manier kan het vocht weglopen. Tijdens de ontdooitijd omkeren.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt mag u niet gebruiken.  
Gevaar voor salmonella!

Vlees, gevogelte en vis moeten niet volledig ontdooid zijn als u deze aansluitend verder bereidt.

Gedeeltelijk ontdooien volstaat. De buitenkant is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

### Ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden

Diepgevroren levensmiddelen kunt u ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden.

Stel eerst 900 watt in en vervolgens 450 watt.

Doe de levensmiddelen uit de verpakking in een voor de microgolfoven geschikte schotel. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Verwarm of bereid het ook afgedekt. Uitzondering: hamburgers onafgedekt bereiden.

Roer gerechten die veel vocht bevatten, zoals soep en groenten, tussendoor regelmatig om. Keer stukken vlees na de helft van de tijd om en maak de stukken voorzichtig van elkaar los. Keer ook vis na de helft van de tijd om.

### Na het ontdooien en aansluitend opwarmen of bereiden

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

Met de microgolfoven kunt u kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in bokalen inmaken. Deze bereidt u zoals gebruikelijk voor.

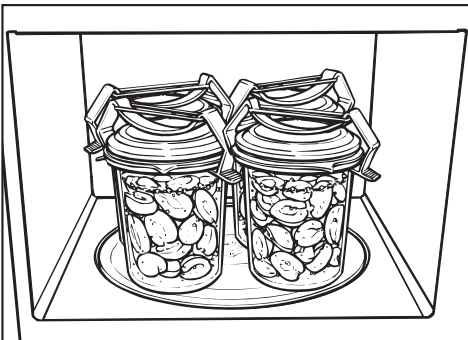
De bokalen mogen niet meer dan 2 cm onder de rand worden gevuld.

Sluit de bokalen enkel met doorzichtige plakband of met een voor de microgolfoven geschikte klem af.

Gebruik nooit metalen klemmen of bokalen met schroefsluitingen!

Conservenblikken zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. Gevaar voor verwonding en beschadiging!

Het is aan te bevelen maximaal drie bokalen van  $\frac{1}{2}$  liter in te maken. Plaats de bokalen op de draaibodem.



Breng de inhoud van de bokaal op een microgolffermogen van 900 watt aan het parelen. De daartoe vereiste tijd is afhankelijk van de

- uitgangstemperatuur van de inhoud van de bokaal.
- het aantal bokalen.

Duur tot gelijkmatig parelen, m.a.w. tot in alle bokalen op geringe afstanden luchtbelletjes opstijgen, voor

1 bokaal . . . . . ca. 3 minuten

2 bokalen . . . . . ca. 6 minuten

3 bokalen . . . . . ca. 9 minuten

4 bokalen . . . . . ca. 12 minuten

Voor fruit en augurken volstaat deze tijd om in te maken.

Bij groenten na het begin van het parelen het microgolffermogen verminderen tot 450 watt en

- wortelen ca. 15 minuten,

- erwten ca. 25 minuten

koken.

## Na het inmaken

Neem de bokalen uit de ovenruimte, leg er een doek over en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.

Verwijder de klemmen of de plakband en controleer of alle bokalen goed dicht zijn.

## Toepassingsvoorbeelden

Levensmiddel	Hoeveelheid	Microgolf vermogen (watt)	Tijd (min.)	Opmerkingen
Boter/margarine laten smelten	100 g	450	1:00 - 1:10	Onafgedekt laten smelten
Chocolade laten smelten	100 g	450	3:00 - 3:30	Onafgedekt laten smelten, tussendoor omroeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 eetlepels water	450	0:10 - 0:30	Onafgedekt oplossen, tussendoor omroeren
Taartgarnering bereiden	1 pakje + 250 ml vocht	450	4 - 5	Onafgedekt opwarmen, tussendoor omroeren
Gistdeeg	Gistdeeg uit 100 g bloem	80	3 - 5	Afgedekt laten rijzen
Popcorn bereiden	1 eetlepel (20 g) popcornmaïs	900	3 - 4	Maïs in een bokaal van 1 l doen, afgedekt bereiden, daarna met poedersuiker bestrooien
Melocake vergroten	20 g	600	0:10 - 0:20	Onafgedekt op een bord
Aromatiseren van slasausen	125 ml	150	1 - 2	Onafgedekt licht verwarmen
Citrusvruchten op de gewenste temperatuur brengen	150 g	150	1 - 2	Onafgedekt op een bord leggen
Ontbijtspek bakken	100 g	900	2 - 3	Onafgedekt op een bord leggen
Ijs schepzacht maken	500 g	150	2	Onafgedekt in het toestel plaatsen
Tomaten pellen	3 stuks	450	6 - 7	Tomaten aan de bloesem kruiselings insnijden, afgedekt in een beetje water opwarmen, schil aftrekken. De tomaten kunnen zeer heet worden!
Aardbeienconfituur bereiden	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	900	7 - 9	Vruchten en suiker vermengen, afgedekt in een hoge schotel bereiden
Broodjes ontdooien, daarna afbakken	2 stuks	150 + grill Grill	1 - 2 4 - 6	Onafgedekt op het rooster ontdooien, na de helft van de tijd omkeren

**Al deze gegevens zijn enkel als richtwaarden bedoeld.**



## Gegevens voor testinstellingen

Controlegerechten volgens EN 60705	Microgolfvermogen (watt) + grill / automatisch programma	Duur (min.) / gewicht	Wachttijd* (min.)	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	150	7	3	Onafgedekt ontdooien
Rundsgenhakt ontdooien, 500 g	150	11	5 - 10	Onafgedekt ontdooien, na de helft van de tijd omkeren
Gehakt bereiden, 900 g	600 450	7 12	5	Recept: Pyrex 03.838.80, lengte 28 cm, onafgedekt bereiden
Aardappelgratin bereiden, 1105 g	AC 8	1100 g	5	Recept: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden 475 g	600	8	5	Recept: Pyrex 03.827.80, onafgedekt bereiden
Kip grillen, 1200 g diepgevroren gewicht	AC 5	1200 g	2	Grillrooster met daaronder een hittebestendige bakvorm die geschikt is voor de microgolfoven, borstzijde eerst omlaag leggen, na de helft van de bereidingstijd omkeren
Eiercrème bereiden, 1000 g	300	39	120	Recept: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

\* Rusttijd waarin de temperatuur zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.


## Reiniging en onderhoud

Voor u met de reiniging begint, dient u de microgolfoven stroomloos te maken (bijv. door de stekker uit het stopcontact te trekken).

Gebruik in geen geval een stoomreiniger om de microgolfoven te reinigen.

De stoom kan op onder spanning staande onderdelen van de microgolfoven terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

### Behuizing, ovenruimte, binnenkant van deur

 De ovenruimte is na het gebruik heet. Let op dat u zich niet verbrandt!

Reinig de ovenruimte zodra deze afgekoeld is. Als u te lang wacht, wordt reinigen nodeloos moeilijk en in extreme gevallen zelfs onmogelijk.

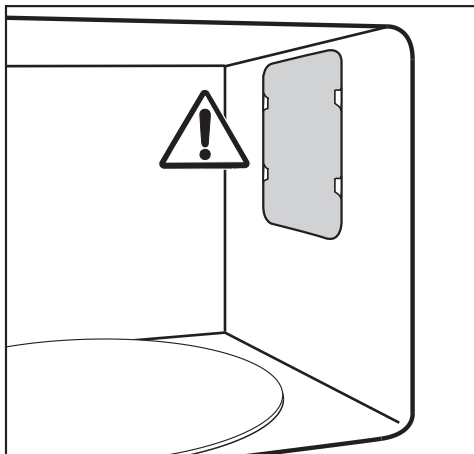
Sterke vervuiling kan het toestel in bepaalde omstandigheden beschadigen en zelfs gevaarlijke situaties veroorzaken. Gevaar voor brand!

U kunt de behuizing, de ovenruimte en de binnenkant van de deur reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water. Daarna met een zachte doek droogwrijven.

Bij vervuiling warmt u een glas water op gedurende 2 tot 3 minuten in de ovenruimte totdat het water kookt. De stoom slaat neer in de ovenruimte en weekt het vuil los.

U kunt het vuil daarna eventueel met wat afwasmiddel wegvegen.

De roestvrijstalen oppervlakken kunt u onderhouden met een middel voor het onderhoud van roestvrij staal. Dat is verkrijgbaar via de dienst Onderdelen en toebehoren van Miele.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven in de ovenruimte of de folie aan de binnenkant van de deur.

Er mogen geen water of voorwerpen in de ventilatieopeningen van het toestel terechtkomen.

Veeg de ovenruimte niet te vochtig schoon, anders loopt er vloeistof door de openingen.

Gebruik geen schuurmiddelen, want zo maakt u krassen op het materiaal.

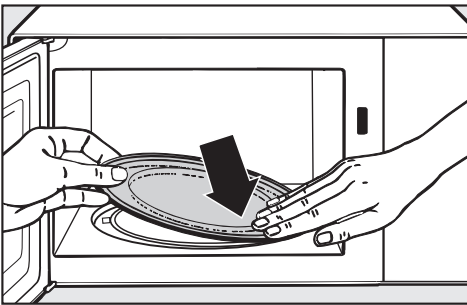
## Reiniging en onderhoud

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

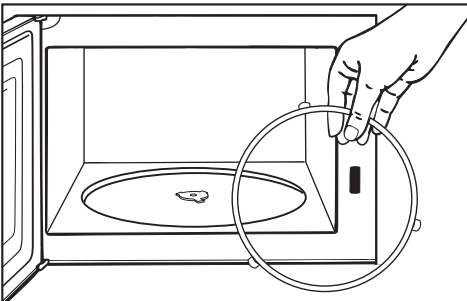
Hou de deur steeds schoon en controleer deze regelmatig op eventuele beschadigingen.

 Een toestel met beschadigde deur mag niet meer worden gebruikt zolang het toestel niet door een door Miele opgeleide technicus van de Service After Sales van Miele hersteld is.

Om de ovenruimte te reinigen gaat u als volgt te werk:



- Verwijder de draaibodem en reinig deze in de afwasautomaat of met een beetje afwasmiddel in water.



- Reinig de loopring onder de draaibodem en daaronder de bodem van de ovenruimte. Anders draait de draaibodem niet vlot.
- Reinig de contactvlakken tussen draaibodem en loopring.

Draai het draaikruis niet met de hand, want daardoor kan de aandrijfmotor beschadigd raken.

### Front van het toestel

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

Reinig het front 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 in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

# Reiniging en onderhoud

---

## **Om schade aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:**

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponzen en borstels (bijv. schuursponzen),
- speciale "wondersponzen",
- scherpe metaalschrappers!

Een speciaal middel voor het onderhoud van roestvrij staal (dat u via de dienst Onderdelen en toebehoren van Miele kunt verkrijgen) vermijdt dat de oppervlakken weer gauw vuil worden. Breng het middel met een zachte doek gelijkmatig en spaarzaam aan.

## **Bijgeleverd toebehoren**

### **Kookstaafje**

Het kookstaafje mag in de afwasautomaat worden gereinigd.

### **Deksel**

Reinig het deksel na elk gebruik. Het deksel mag in de afwasautomaat worden gereinigd, maar kan in de afwasautomaat verkleuren door contact met bepaalde natuurlijke kleurstoffen, bijv. in wortels, tomaten en ketchup. Deze verkleuring heeft geen invloed op de gebruiksmogelijkheden van het deksel.

### **Rooster**

Reinig het rooster na elk gebruik. Het rooster mag in de afwasautomaat worden gereinigd. Verwijder niet-afwasbaar vuil met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

### **Gourmetplaat**

Reinig de gourmetplaat met heet water, een sponsdoek en vetoplossend afwasmiddel.

Gebruik nooit metalen sponzen, schurende producten of agressieve reinigingsmiddelen.  
De plaat mag niet in de afwasautomaat worden gereinigd.


Als u voedsel met een sterke geur hebt bereid, kunt u de gourmetplaat met water en citroensap gedurende 2-3 minuten op het hoogste microgolfvermogen opwarmen in de microgolfoven, en daarna met vers water afspoelen.

## **Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren**

### **Glazen schaal**

De glazen schaal is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.  
Gebruik geen krassende schuurmiddelen.

# Wat gedaan als . . . ?

 Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd door vakmensen die door Miele werden opgeleid. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

## Wat gedaan als . . .

### . . . een ontdooi-, opwarm- of bereidingsproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de toesteldeur gesloten is.
- of de vergrendeling ingeschakeld is (zie "Vergrendeling").
- of de melding "door" wordt weergegeven op het display. De deur is lange tijd (ca. 20 minuten) niet geopend (zie "Melding "door"").
- of de stekker van het toestel goed in het stopcontact zit.
- of de desbetreffende zekering in uw zekeringkast is gesprongen, omdat er een probleem is met het toestel, de elektrische spanning in uw huis of een ander toestel (trek de stekker uit het stopcontact, neem contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele, zie "Service After Sales").

### . . . er na een bereidingsproces een werkingsgeluid te horen is?

Dit is geen storing!

Om te voorkomen dat er luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast, blijft de koelventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. De koelventilator schakelt automatisch uit.

### . . . het display donker is?

Controleer

- of de weergave van het uur uitgeschakeld is (de toets  $\ominus$  enkele seconden ingedrukt houden).
- of de nachtuitschakeling ingeschakeld is.

### . . . de draibodem met veel schokken draait?

- Controleer of er zich vuil tussen de draibodem en de bodem van de ovenruimte bevindt.
- Controleer of de contactvlakken tussen de draibodem en de draibodemhouder schoon zijn.  
Verwijder het vuil.

### . . . na het verstrijken van de ingestelde tijd het voedsel onvoldoende ontdooid, opgewarmd of bereid is?

- Controleer of voor de ingestelde tijd ook het juiste microgolffermogen werd ingesteld.  
Hoe lager het microgolffermogen, hoe langer de tijd.
- Controleer of het proces werd onderbroken en niet opnieuw werd gestart.

### **. . . de microgolfoven werkt, maar de ovenruimteverlichting niet?**

- U kunt het toestel zoals gewoonlijk gebruiken, maar de lamp is defect. Neem contact op met de Service After Sales van Miele als u de verlichting wilt vervangen.

### **. . . abnormale geluiden te horen zijn terwijl het toestel in werking is met microgolven?**

Controleer

- of het voedsel met aluminiumfolie afgedekt is.  
Zo ja, verwijder de folie.
- of er vonken worden geproduceerd door het gebruik van metalen kookgerei (zie "Opmerkingen omtrent kookgerei").

### **. . . de tijd (het uur) op het display niet juist is?**

In geval van een stroomonderbreking start de tijd daarna weer vanaf 12:00, zoals bij de eerste ingebruikname. De tijd (het uur) moet opnieuw worden ingesteld.

- Corrigeer de tijd (het uur).

### **. . . het voedsel te snel koud wordt?**

Wegens de eigenschappen van microgolven ontstaat de warmte eerst aan de rand van de levensmiddelen, waarna de warmte zich voortplant naar het midden toe.

Als het voedsel dus op een hoog microgolfermogen wordt verwarmd, kan het aan de buitenzijde reeds heet

zijn, maar nog niet aan de binnenzijde. Tijdens de daaropvolgende temperatuurstabilisatie wordt het voedsel aan de binnenzijde warmer en aan de buitenzijde kouder. Als u voedsel met een uiteenlopende samenstelling, zoals bij een menu, dient op te warmen, is het dan ook aangewezen het voedsel op een lager microgolfermogen en gedurende langere tijd op te warmen.

### **. . . de microgolfoven tijdens een bereidings-, opwarm- of ontdooiproces uitschakelt?**


Mogelijk is er onvoldoende luchtcirculatie.

Controleer

- of de luchttoevoer of -afvoer afgesloten is.

Verwijder alles wat op en voor de openingen ligt. Als het toestel oververhit raakt, kan het om veiligheidsredenen worden uitgeschakeld. Na een afkoelfase kunt u het proces verder zetten.

Als het toestel herhaaldelijk uitschakelt, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

 Als u de storing niet kunt verhelpen aan de hand van het bovenstaande overzicht, mag u in geen geval de behuizing van het toestel openmaken!

De microgolfoven mag enkel worden hersteld door vakmensen die door Miele opgeleid zijn.

## Service After Sales

---

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

– uw Miele-handelaar

of

– de Service After Sales van Miele.

Het telefoonnummer van de Service After Sales van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.


Om u gericht te kunnen helpen, heeft de Service After Sales van Miele het toesteltype en het serienummer van uw toestel nodig. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje, dat langs binnen op de voorzijde van het toestel is aangebracht.

### **Duur en voorwaarden van de garantie**

De duur van de garantie bedraagt 2 jaar.

Meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u in het meegeleverde garantieboekje.



 Controleer vóór het aansluiten of het toestel niet beschadigd is. Een defect toestel mag u nooit in gebruik nemen!

De microgolfoven is met een aansluitkabel en stekker aansluitklaar uitgerust voor een wisselstroom van 50 Hz, 220-240 V.

De beveiliging moet als volgt worden uitgevoerd: aansluiting op een geaard stopcontact, beveiligd met een automatische zekering van 10-A-L of met een trage zekering van 10 A.

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

Het toestel moet zo geplaatst zijn dat de stekker bereikbaar is.

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

Als scheidingsstelsel kunnen toegankelijke schakelaars worden gebruikt met een contactopening van meer dan 3 mm in losgekoppelde toestand. Denk hierbij bijvoorbeeld aan installatieautomaten en zekeringen (EN 60335).

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het typeplaatje, dat zich langs binnen op de voorzijde van het toestel bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het elektriciteitsnet.

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman of vakvrouw een speciale aansluitkabel installeren.

Dit product 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 te verwarmen of te bereiden. Klasse B betekent dat het toestel geschikt is voor huishoudelijke toepassingen.

Het toestel mag niet op gelijkstroom-wisselstroommutators worden aangesloten, die bijvoorbeeld bij **stroomvoorziening op zonne-energie** worden gebruikt. In dat geval kunnen er zich bij het inschakelen van het toestel spanningspieken voordoen, die ertoe kunnen leiden dat het toestel wordt uitgeschakeld om veiligheidsredenen. De elektronische besturing kan beschadigd raken!

De stekker van de aansluitkabel van het toestel mag niet worden vervangen door een **energiebesparende stekker** (bijv. van het merk SavaPlug). Hierdoor wordt de energietoevoer naar het toestel verminderd en wordt het toestel te warm.

## Plaatsen

---

Bij het plaatsen van de microgolfoven dient u te zorgen voor een ongehinderde luchttoevoer en -afvoer aan de achterzijde en aan de onderzijde van het toestel.

Plaats dus geen voorwerpen tegen de ventilatiespleten en dek de ruimte tussen de bodem van het toestel en het oppervlak waarop het toestel wordt geplaatst, niet af met voorwerpen!

De vereiste minimale plaatsingshoogte is 85 cm.

De microgolfoven kan op een werkblad worden geplaatst.

Plaats het toestel niet te dicht bij omringende meubels.

Voor een goede luchtventilatie is een luchtruimte van 5 cm rond het toestel vereist; bovenaan moet zelfs een luchtruimte van 19,5 cm voorzien zijn.

Als de microgolfoven is ingebouwd achter een meubeldeur, mag het toestel alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeur geopend is. Sluit de meubeldeur niet terwijl het toestel in werking is. Achter de gesloten meubeldeur zou er een ophoping van warmte en vochtigheid ontstaan. Daardoor kunnen het toestel en de inbouwkast beschadigd raken. Sluit de meubeldeur pas wanneer het toestel volledig afgekoeld is.

Voor microgolfovens die ingebouwd zijn in combinatie met een liftdeur: Klap de liftdeur niet omlaag terwijl de microgolfoven in werking is.

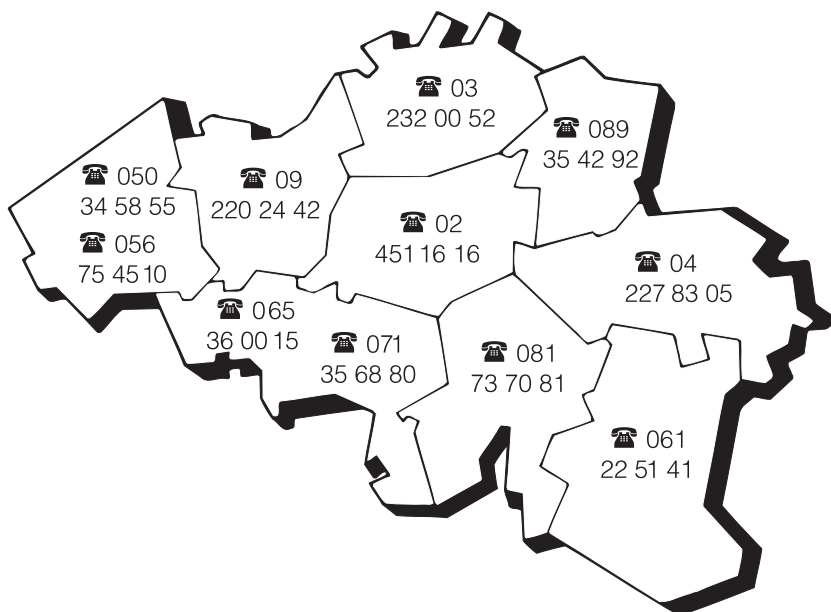
## N.V. Miele België

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>

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

M 6012 SC



nl - BE

M.-Nr. 09 568 940 / 01