

Gebruiksaanwijzing Microgolfoven





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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Voor het eerste gebruik	15
Installatie	16
Inbouwmaten.....	16
Elektrische aansluiting.....	21
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	22
Beschrijving van het toestel	24
Bedieningspaneel	25
Bedieningselementen	26
Aan/uit-toets 	26
Display	26
Sensortoetsen	26
Sensortoetsen boven de display	26
Sensortoetsen onder de display	27
Symbolen op de display.....	28
Principe van de bediening	29
Optie selecteren en waarde of instelling wijzigen.....	29
Functie selecteren	29
Bereiding afbreken	29
Functiebeschrijving	30
Mogelijkheden	31
Ovenfuncties	31
Microgolf solo ovenfuncties	31
Automatische programma's	31
Serviesgoed voor de microgolfoven	32
Materiaal en vorm.....	32
Serviesgoed testen.....	35
Een deksel.....	35
Eerste ingebruikneming	37
Dagtijd corrigeren	38
Instellingen	39
Overzicht van de instellingen	39
Instellingen wijzigen.....	40
Taal	40

Dagtijd	40
Weergave.....	40
12u / 24u	40
Instellen	41
Geluidssterkte	41
Akoestisch signaal.....	41
Toets signaal.....	41
Lichtsterkte.....	41
Eenheden	41
Gewicht	41
Warmhouden.....	41
Quick-Start.....	41
Popcorn.....	41
Voedingsmiddel in oven?	42
Veiligheid	42
Vergrendeling 	42
Toetsenvergrendeling	42
Softwareversie.....	43
Demostand.....	43
Toonzaalstand	43
Fabrieksinstellingen.....	43
Bediening	44
Deur openen.....	44
Serviesgoed in het toestel zetten	44
Draaiplateau	44
Deur sluiten	44
Proces starten	44
Voedingsmiddel in de ovenruimte?	45
Bereidingsproces onderbreken/voortzetten	45
Instellingen wijzigen.....	45
Bereidingsproces wissen	45
Na afloop van een bereidingsproces	45
Warmhouden.....	45
Bereidingstijden programmeren	46
Quick Microgolfoven kiezen	46
Tijd en vermogen wijzigen.....	46
Inschakelblokkering.....	47
Kookwekker gebruiken.....	49
Kookwekkertijd wijzigen.....	49
Kookwekkertijd wissen.....	49
Kookwekker in combinatie met een bereiding gebruiken	49

Inhoud

Bediening – automatische programma's	50
Automatische programma's gebruiken	50
Garen 	50
Ontdooien.....	50
Verwarmen	51
Popcorn 	51
Recepten – automatische programma's	52
Verwarmen	59
Garen	61
Ontdooien	62
Inmaken	63
Praktijkvoorbeelden:	64
Gegevens voor testinstellingen	65
Reiniging en onderhoud	66
Nuttige tips	69
Klantendienst	72
Contact bij storingen	72
Garantie.....	72

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze microgolfoven voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter een persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het toestel in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Zo beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan het toestel.

Overeenkomstig de norm IEC/EN 60335-1 adviseert Miele uitdrukkelijk het hoofdstuk over de installatie van het toestel en de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen zeker te lezen en na te leven.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

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

Verantwoord gebruik

► De microgolfoven is bestemd voor privégebruik.

Dit toestel mag niet buiten worden gebruikt.

► De microgolfoven mag enkel op hoogtes tot 2000 m gebruikt worden.

► Het toestel is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, verwarmen, koken en inmaken van voedingsmiddelen. Gebruik voor alle andere doeleinden is niet toegestaan.

► Als u ontvlambare materialen in de microgolfoven droogt, dan verdampt het vocht. Deze kunnen dan uitdrogen en ontbranden. Gebruik de microgolfoven nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Dit toestel mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn de microgolfoven veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Deze personen mogen het toestel alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

▶ Vanwege speciale eisen (bijv. ten aanzien van temperatuur, vochtigheid, chemische bestendigheid, slijtvastheid en vibraties) is deze oven met een speciale lamp uitgerust. Deze speciale lamp mag alleen voor het voorziene doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag uitsluitend worden vervangen door een door Miele erkende technicus of door de Miele Service.

Kinderen in het huishouden

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

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de microgolfoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

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

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de microgolfoven bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

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

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

Technische veiligheid

▶ Schade aan de microgolfoven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het toestel op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigd toestel.

▶ Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, moet deze geïnstalleerd worden door een door Miele erkende vakman/vakvrouw om gevaar voor de gebruiker te voorkomen.

▶ Als een defecte microgolfoven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik het toestel niet wanneer

- de toesteldeur gebogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van de oven zitten.

▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de microgolfoven niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het toestel.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de microgolfoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de grill te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u het toestel aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Sluit de microgolfoven niet op die manier op het elektriciteitsnet aan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ De elektrische veiligheid van de microgolfoven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Het is van uiterst belang dat aan deze principiële veiligheidsvoorwaarde voldaan wordt om schade uit te sluiten die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok). Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

▶ Gebruik het toestel alleen als het is ingebouwd zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de gebruiker. Herstellingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door Miele erkende technicus of door de Miele Service.

▶ De garantie vervalt als het toestel niet door een technicus wordt gerepareerd die door Miele is geautoriseerd.

▶ Bij reparaties of bij reiniging en onderhoud moet de microgolfoven van het elektriciteitsnet verwijderd zijn. Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het toestel als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- De stekker van het toestel is uitgetrokken.

Trek aan de stekker om het toestel van de netspanning los te koppelen, niet aan het snoer.

- De hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.

- De schroefzekering van de huisinstallatie is losgeschroefd.

▶ Enkel bij het gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen voldaan wordt. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik toestellen die achter een meubel deur zijn ingebouwd alleen als de meubel deur geopend is. Sluit de deur niet als u het toestel gebruikt. Achter de gesloten meubel deur hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen het toestel en de inbouw nis beschadigd worden. Sluit de meubel deur pas wanneer het toestel volledig is afgekoeld.
- ▶ De microgolfoven mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ De automaat kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren als deze op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

Veilig gebruik

► Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

De tijd die daarvoor nodig is, is afhankelijk van veel factoren, zoals de begintemperatuur, de hoeveelheid, het type en de kwaliteit van het voedsel, de receptwijzigingen.

Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($> 70\text{ °C}$) en lang genoeg wordt aangehouden ($> 10\text{ min.}$). Als u twijfelt of het gerecht warm genoeg is, wacht dan nog even.

► Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is.

Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het. Let bij ont-dooien, verwarmen en koken op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt).

► Denk eraan dat de tijden bij het koken, verwarmen en ont-dooien met de microgolfoven vaak aanzienlijk korter zijn dan op de kook-plaat of in de bakoven.

Bij te lange inschakeltijden drogen de voedingsmiddelen uit en kun-nen ze zelfs ontbranden. Er bestaat brandgevaar. Er bestaat ook ver-brandingsgevaar bij het drogen van brood, bloem en kruiden. Droog dit niet in de microgolfoven.

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

► Een microgolfoven is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen. Bovendien kunnen hoge temperatu-ren ontstaan, waardoor u zich kunt branden als u de voorwerpen uit het toestel haalt. Brandgevaar!

► De microgolfoven kan beschadigd raken als het leeg wordt inge-schakeld of door een foute belading. Gebruik het toestel daarom niet voor het verwarmen van serviesgoed, het drogen van kruiden of ver-gelijkbare dingen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Zet de microgolfoven pas aan als er een gerecht of bruineringsservies in staat en plaats altijd het draaiplateau.
- ▶ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen.
Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.
- ▶ Bij het verwarmen van gerechten ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft. Controleer bij het uitnemen van het gerecht of de gewenste temperatuur bereikt is. Vertrouw niet op de temperatuur van het servies! **Zorg er vooral bij het verwarmen van babyvoeding voor dat u een verdraagbare temperatuur hebt!** Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf van zodat u zeker weet dat de baby zich niet brandt.
- ▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de microgolffunctie kan het kookpunt worden bereikt zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u het glas of de beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Verbrandingsgevaar!
Als de vloeistof nog in de oven staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen. U kunt daarbij letsel oplopen en het toestel kan beschadigd raken! Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om. Wacht na het verhitten minstens 20 seconden voordat u de kom uit de ovenruimte neemt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks - als u dat bij de hand hebt - in de kom steken.
- ▶ Laat de toesteldeur dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet de microgolfoven uit met de aan/uit-toets en trek de stekker uit. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de microgolfoven corrosie veroorzaken. Er kan ook schade ontstaan aan het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast. Dek gerechten daarom af.

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

▶ De ovenruimte is na gebruik heet. U kunt er zich aan verbranden! Reinig de ovenruimte en de accessoires wanneer deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker het wordt om de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk. Ernstige verontreinigingen kunnen in extreme omstandigheden de microgolfoven beschadigen en zelfs tot gevaarlijke situaties leiden. Brandgevaar!

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Brandgevaar! Kunststof serviesgoed dat niet geschikt is voor de microgolfoven kan beschadigd raken en daarbij ook de microgolfoven beschadigen. Gebruik geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie “Serviesgoed voor de microgolfoven”).

Door deze voorwerpen te gebruiken kan het servies beschadigd worden of kan er brandgevaar ontstaan.

► Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen in de rubrieken “Serviesgoed voor de microgolfoven” / “Kunststof”.

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

► Warmtepakkingen bestaan o.a. uit een dunne laag aluminiumfolie. Microgolven worden teruggekaatst door deze folie. De microgolven kunnen de papierlaag zo sterk verhitten dat hij gaat branden.

Verwarm geen voedingsmiddelen in warmtepakkingen in de microgolfoven, zoals zakjes gegrilde kip.

► Als u eieren zonder schaal met de microgolfoven verhit, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uit spuiten. Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

► Als u eieren met schaal met de microgolfoven kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren nadat u ze al uit het toestel heeft gehaald. Eieren met schaal kunt u alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed koken.

Verwarm geen hardgekookte eieren in de microgolfoven.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Servies met holle grepelementen en dekselknoppen is niet geschikt voor de microgolfoven! Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn). Gebruik dergelijk serviesgoed niet om eten te bereiden.
- ▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk. Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het gerecht wilt meten en gebruik uitsluitend speciale thermometers.
- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Reinig het toestel nooit met een stoomreiniger.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

- ▶ De coating van het roestvrij staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.
- ▶ Het oppervlak is krasgevoelig. Zelfs magneten kunnen krassen veroorzaken.

Accessoires

- ▶ Gebruik enkel originele Miele onderdelen. Worden andere accessoires aan- of ingebouwd, dan kan Miele niet voor de gevolgen instaan en kan geen beroep meer worden gedaan op bepalingen met betrekking tot garantie en productaansprakelijkheid.

Voor het eerste gebruik

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

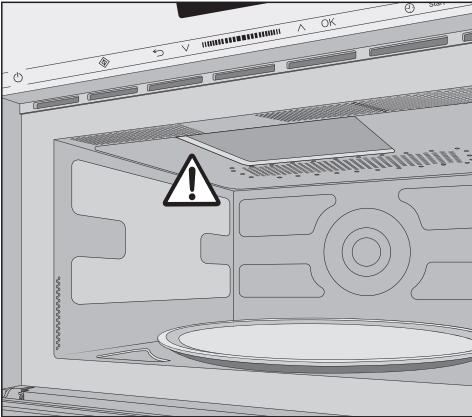
In deze tijd neemt het toestel de omgevingstemperatuur aan. Dit is belangrijk voor het goed functioneren van de elektronica.

! Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal.

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

Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen als u het toestel uitpakt.



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

- Controleer het toestel op beschadigingen.

! Gevaar voor de gezondheid door een defect toestel.

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

Gebruik de microgolven niet wanneer

- de toesteldeur gebogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van de oven zitten.

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

Installatie

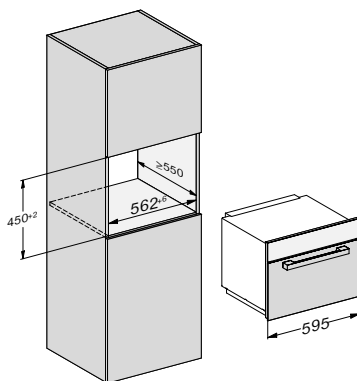
Zorg bij het inbouwen van de microgolfoven voor een onbelemmerde luchtafvoer en -toevoer aan de voorkant van het toestel.

Plaats daarom geen voorwerpen voor de ventilatieopeningen.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de microgolfoven te transporteren.

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

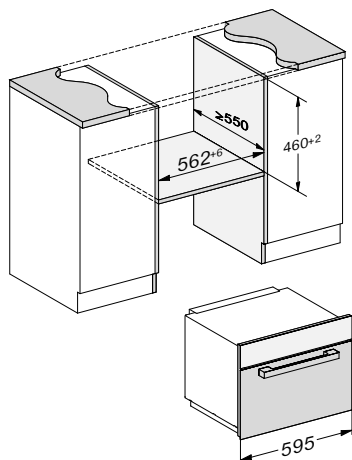
Inbouw hoge kast



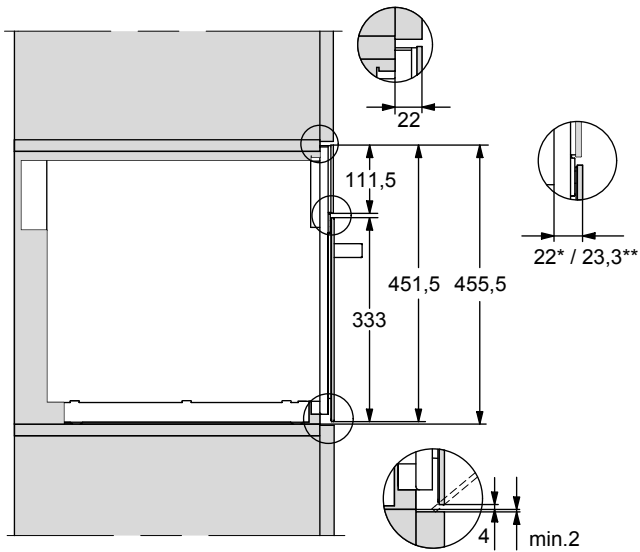
Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

Inbouw in onderkast



Zijaanzicht



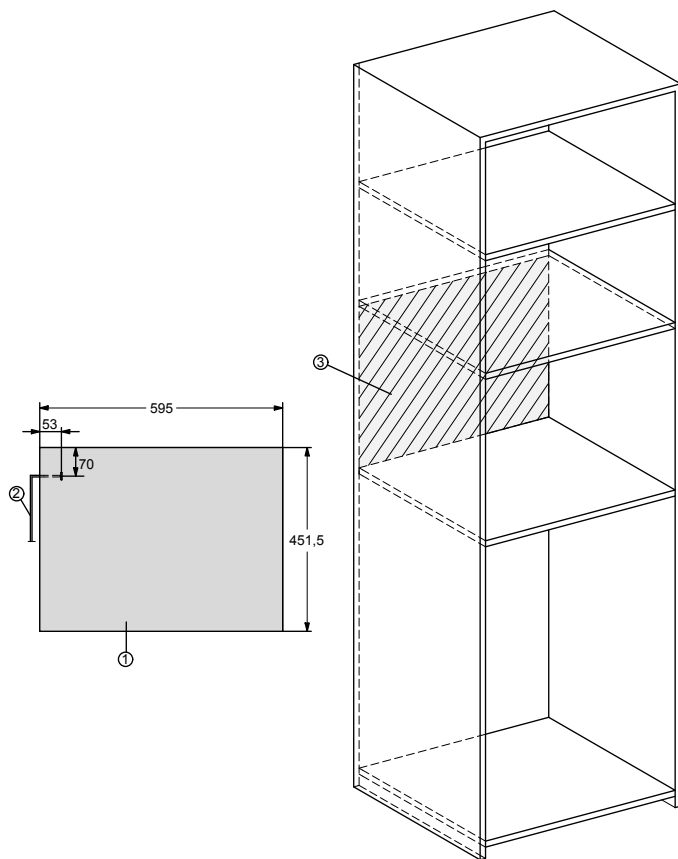
* Glas

** Roestvrij staal

Installatie

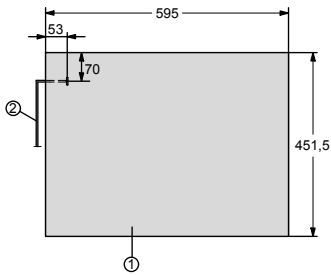
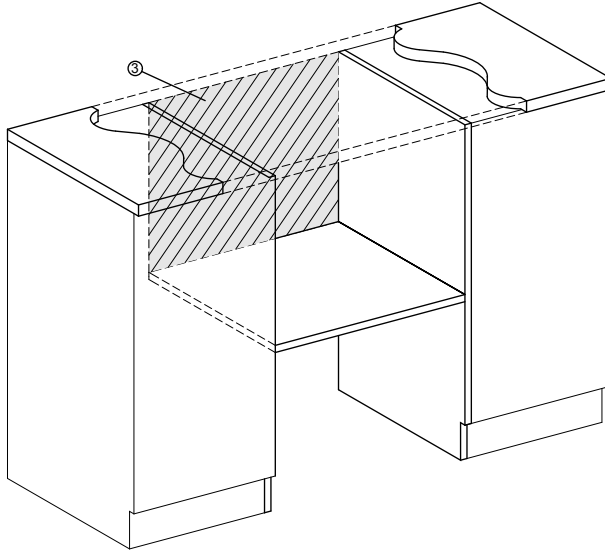
Aansluiting hoge kast

Downloaded from www.vandenborre.be



- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel,
lengte = 1.600 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik

Aansluiting onderkast

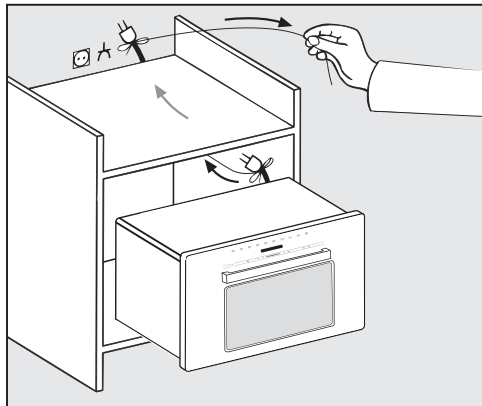


- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel,
lengte = 1.600 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik

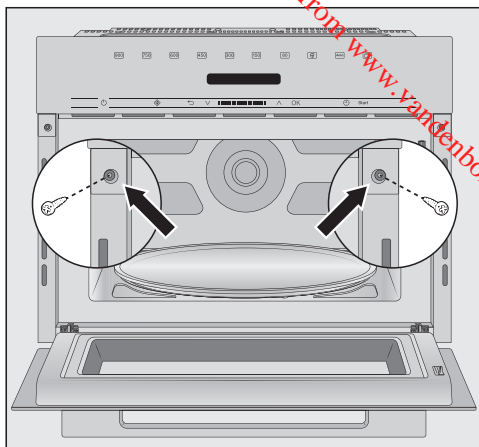
Installatie

Inbouw uitvoeren

U mag de microgolfoven alleen gebruiken als deze is ingebouwd.




- Schuif de microgolfoven in de nis. Haal de kabel met de stekker door de inbouwkast.



- Stel het toestel bij.
- Open de toesteldeur en schroef het toestel met de meegeleverde schroeven vast aan de zijwanden van de kast.


Elektrische aansluiting

 Gevaar voor verwonding door een defect toestel.

Controleer voordat het toestel wordt aangesloten of het onbeschadigd is. Neem nooit een beschadigd toestel in gebruik.

Het toestel is met kabel en stekker uitgerust, zodat het klaar is voor gebruik.

Zorg ervoor dat het stopcontact met aarding altijd bereikbaar is. Als dit niet mogelijk is, zorg er dan voor dat het toestel via een schakelaar met alle polen van de netspanning kan worden losgekoppeld.

 Brandgevaar door oververhitting. Het gebruik van het toestel via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengsnoeren. Sluit het toestel rechtstreeks aan met de originele kabel zonder tussenelementen.

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

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij de Miele Service). Om veiligheidsredenen mag de kabel alleen door een gekwalificeerde vakman of door Miele-technici worden vervangen.

U dient de noodzakelijke aansluitgegevens af te lezen van het typeplaatje. Dit bevindt zich binnenin aan de voorkant of op de achterkant van het toestel.

Vergelijk de specificaties op het typeplaatje met de gegevens van het elektriciteitsnet. Deze moeten overeenkomen.

Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Het toestel mag niet op wisselrichters worden aangesloten, die bij autonome stroomvoorzieningen worden toegepast, zoals bijv. zonne-energie. Als het toestel ingeschakeld wordt, kan het door spanningspieken voor de veiligheid opnieuw uitgeschakeld worden. De elektronica kan beschadigd raken.

Het toestel mag ook niet in combinatie met een zogenaamde energievoorkerstekker worden gebruikt. Dergelijke stekkers verminderen de energietoevoer, waardoor het toestel te warm wordt.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

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

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken toestel.

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

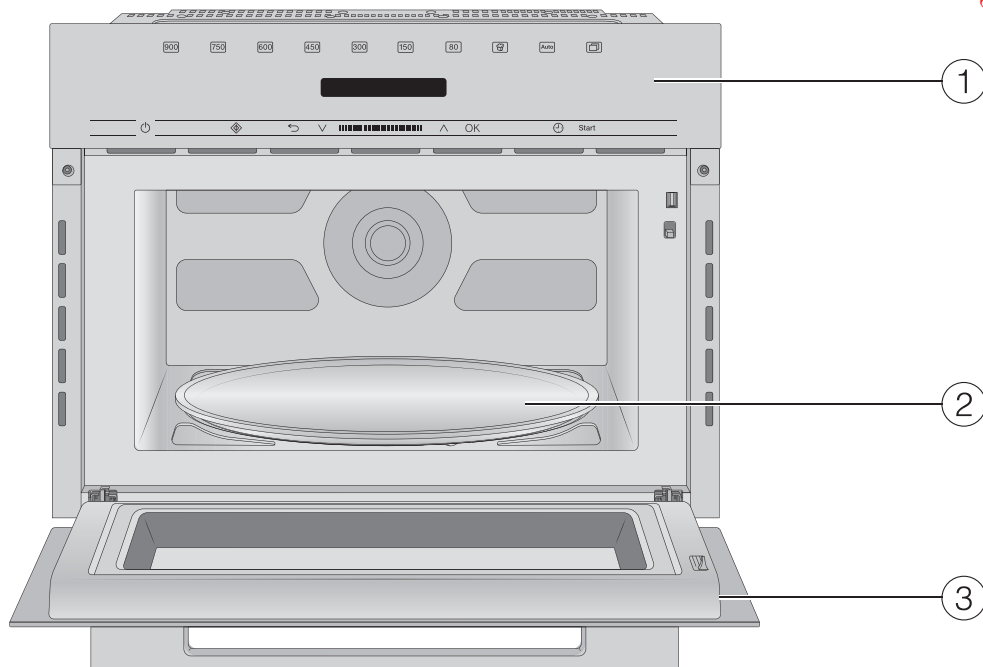
Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht
of
- de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be
of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel
naar een containerpark brengt.

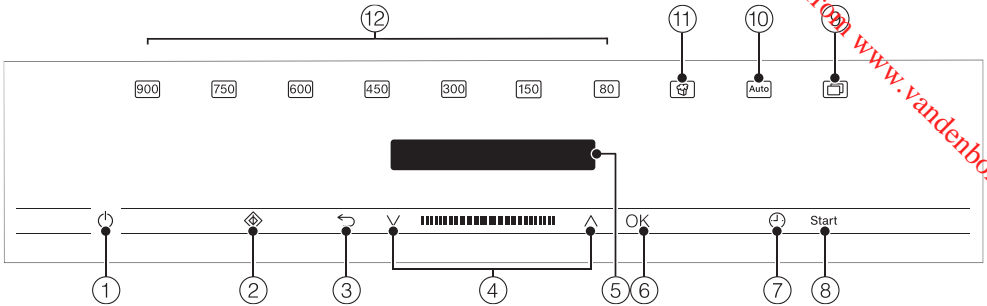
Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Beschrijving van het toestel

Downloaded from www.vandenborre.be




- ① Bedieningspaneel
- ② Draaiplateau
- ③ Deur



- ① Aan-uit-toets
- ② Toets Quick Microgolven
- ③ Toets voor het stapsgewijs terugspringen en voor het afbreken van een bereiding
- ④ Navigatiebereik met de toetsen en om te bladeren door de keuzelijsten en om de waarden te wijzigen
- ⑤ Display voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Toets *OK* voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑦ Toets voor het instellen van een kookwekker- of bereidingstijd
- ⑧ Toets *Start* voor het starten van een bereiding
- ⑨ Toets voor overige programma's en instellingen
- ⑩ Toets *Auto* voor diverse automatische bereidingsprogramma's
- ⑪ Toets voor popcorn
- ⑫ Verschillende vermogensstanden van de microgolfoven

Bedieningselementen


Aan/uit-toets

De aan/uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking met de vinger.

Hiermee schakelt u de microgolfoven in en uit.

Display

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

Na inschakelen van de microgolfoven met behulp van de aan/uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Kies de gewenste functie.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit geluidssignaal kunt u uitschakelen door de instelling Geluidsterkte en dan Toetssignaal te kiezen en met de pijltoetsen het volume op het minimum in te stellen.

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

Sensortoetsen boven de display

Hier vindt u de ovenfuncties en de overige functies van de microgolfoven.

Ovenfunctie

 Vermogensstand 900 Watt

 Vermogensstand 750 Watt

 Vermogensstand 600 Watt

 Vermogensstand 450 Watt



 Vermogensstand 300 Watt

 Vermogensstand 150 Watt

 Vermogensstand 80 Watt

 Popcorn

 Automatische programma's





 Andere
(programma's en Instellingen )

Ontdooien

Opwarmen

Instellingen 







Sensortoetsen onder de display

Sensortoets	Functie
	Met deze sensortoets start u de functie Quick Microgolfoven. De bereidingstijd start met het maximale vermogen (900 W) en een bereidingstijd van 1 minuut (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Quick Microgolfoven”). Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u met deze sensortoets in het hogere menu terecht of gaat u terug naar het hoofdmenu. Als een bereiding bezig is, kunt u de bereiding met deze sensortoets stoppen en als u nog een keer op de toets drukt afbreken.
	In het navigatiegedeelte bladert u in de keuzelijsten naar boven of naar onder met de pijltoetsen of het bereik ertussen. De optie die u wilt kiezen, verschijnt op de display. U kunt waarden en instellingen wijzigen met de pijltoetsen of het bereik ertussen.
OK	Als een functie op de display verschijnt, kunt u deze met OK oproepen. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen. Bewaar de wijzigingen door te bevestigen met OK. Als op de display een informatievenster verschijnt, bevestig dit dan met OK.
	Met deze sensortoets kunt u op elk moment een kookwekker instellen (bijv. om eieren te koken), ook als er al een bereiding bezig is. Bovendien kunt u met deze sensortoets bereidingstijden programmeren.
Start	Met deze sensortoets start u een bereiding.

Bedieningselementen

Symbolen op de display

Volgende symbolen kunnen op de display verschijnen:

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

Optie selecteren en waarde of instelling wijzigen

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

- Kies een optie uit een keuzelijst.
- Wijzig een waarde (bijv. het gewicht) of een instelling (bijv. het volume van de geluidssignalen).
- Raak de betreffende pijltoets aan of veeg in het bereik tussen de pijltoetsen naar rechts of links tot de gewenste optie of waarde verschijnt.

Tip: Als u de pijltoetsen ingedrukt houdt, lopen de keuzelijsten of de waarden automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

De huidige instelling wordt aangegeven met een \checkmark .

Functie selecteren

De sensortoetsen voor de functie (bijv. instellingen) bevinden zich boven de display. Kies een functie met de desbetreffende sensortoets op het bedieningspaneel (zie hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets voor de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

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

Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken met de oranje oplichtende sensortoets voor de ovenfunctie of met de sensortoets \rightarrow .

- Raak de desbetreffende sensortoets voor de ovenfunctie aan of druk tweemaal op de sensortoets \rightarrow om de bereiding af te breken.
- Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, kiest u *Functie afbreken* en bevestigt u met *OK*.

Het hoofdmenu verschijnt.

Functiebeschrijving

Er bevindt zich een microgolfoven in het toestel. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven (microgolven). Deze golven worden gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld en bovendien door de metalen wanden gereflecteerd. Zo komen de microgolven van alle kanten bij en in het voedsel. Door het bijgeschakelde draaiplateau worden de microgolven optimaal verdeeld.

De golven kunnen het voedsel alleen bereiken, als het gebruikte serviesgoed microgolven doorlaat. Microgolven dringen bijvoorbeeld door porselein, glas, karton en kunststof, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen potten uit metaal en geen potten die dit metaal bevatten, bijv. een ommanteling uit metaal. Metaal kaatst de microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan. De microgolven kunnen door het metaal niet opgenomen worden.

Als u het juiste servies gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Omdat het voedsel uit veel kleine moleculen bestaat, gaan de moleculen (vooral watermoleculen) door de microgolven intens bewegen: ca. 2,5 miljard keer per seconde. Hierdoor ontstaat er warmte. Deze warmte ontwikkelt zich eerst bij de randen en gaat dan naar het midden van het voedsel. Hoe meer water een gerecht bevat, hoe sneller het verwarmd wordt of gaar kookt.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht. Hieruit resulteren de volgende voordelen:

- Een gerecht kan over het algemeen met weinig of geen extra vocht of vet met de microgolffunctie worden bereid.
- Ontdooien, verwarmen en koken gaan sneller dan met een traditionele oven.
- Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven voor het grootste deel behouden.
- De natuurlijke kleur en smaak van de voedingsmiddelen veranderen nauwelijks.

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

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

U kunt de microgolfoven als volgt gebruiken:

- U kunt voedingsmiddelen ontdooien, verwarmen en koken door een microgolfermog en een tijd in te stellen.
- Kant-en-klare diepvriesmaaltijden kunt u ontdooien en meteen daarna verwarmen of bereiden.
- U kunt uw microgolfoven tevens als “kleine keukenhulp” gebruiken, bijvoorbeeld voor het laten rijzen van deeg, het smelten van chocolade of boter, het oplossen van gelatine en het inmaken van kleine hoeveelheden fruit, groente of vlees.

Ovenfuncties



Microgolf solo ovenfuncties

Met alleen de microgolffunctie (microgolf solo) kunt u ontdooien, verwarmen en koken.

Automatische programma's

U kunt uit de volgende automatische programma's kiezen:

U kunt automatische programma's kiezen uit vier verschillende categorieën.

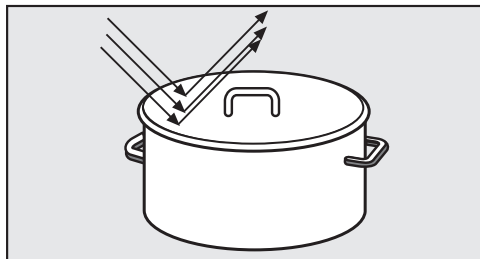
- Garen 
- Ontdooien
- Verwarmen
- Popcorn 

De programma's zijn afhankelijk van het gewicht.

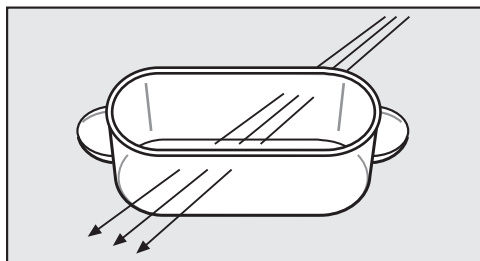
U kunt het gewicht van voedingsmiddelen in gram (g), pond (lb) of pond/ounce (lb/oz) aangeven (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).

Serviesgoed voor de microgolfoven

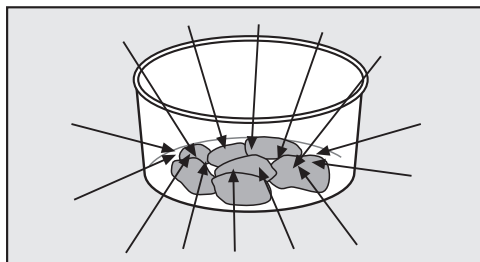
De microgolven



- worden door metaal teruggekaast.



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



- worden door het gerecht opgenomen.

⚠ Brandgevaar door ongeschikt servies.

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

Neem de serviesinstructies in acht.

Materiaal en vorm

De verwarmings- en kooktijden zijn afhankelijk van het materiaal en de vorm van het gebruikte servies. Ronde en ovale schalen zijn hiervoor zeer geschikt. De voedingsmiddelen worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

⚠ Gevaar voor verwonding door holle handgrepen en dekselknoppen. Bij gebruik van servies met holle onderdelen waar vocht in kan komen, bestaat de kans op verhoogde druk met kans op ontploffing van het betreffende holle onderdeel tot gevolg. Gebruik dus geen servies met holle handgrepen en dekselknoppen, tenzij deze holle elementen voldoende ontluicht zijn.

Metaal

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

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

Uitzonderingen:

- Kant-en-klare maaltijden in aluminium bakjes

kunt u in het toestel ontdoien en verwarmen. Belangrijk: verwijder het deksel van de schaal en zorg ervoor dat de schaal minstens 2 cm van de ovenwand

Serviesgoed voor de microgolfoven

verwijderd staat. Het gerecht wordt alleen van boven verwarmd. Als u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal voor de microgolfoven doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Denk eraan dat aluminium bakjes kunnen gaan kraken of vonken kunnen afgeven.

– Stuk aluminiumfolie

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

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het toestel verwijderd blijven! Ze mag de wanden niet raken!

– Metalen spiesen en klemmen

Deze metalen delen kunt u alleen gebruiken als het vlees veel groter is dan het metaal.

Servies met een glazuurlaagje of verf

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

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Kristalglas dat vaak lood bevat, kan in de microgolfoven barsten. Het is daarom niet geschikt voor de microgolfoven.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt.

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

Aardewerk

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


Aardewerk kan heet worden. Trek ovenwanten aan.

Hout

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

Houten schalen of bakjes zijn daarom niet geschikt.

Kunststof

 Schade door hittegevoelig kunststof.


Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minstens 110 °C). Anders vervormt het en kan het een verbinding aangaan met het gerecht. Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Microgolf solo" worden gebruikt.

Serviesgoed voor de microgolfoven

Kunststof serviesgoed voor microgolfovens is verkrijgbaar in speciaalzaken. Kunststof servies uit melamine is niet geschikt. Het neemt energie op en wordt daardoor heet. Informeer dus altijd bij aankoop uit welk materiaal het kunststof serviesgoed bestaat. Serviesgoed uit piepschuim (bijvoorbeeld polystyreen) kunt u gebruiken, als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

Kunststof kookbuitjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken als u er eerst gaatjes in prikt. Zo kan de stoom door de gaatjes ontsnappen. Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het buitje uiteenspat.

Bovendien zijn er speciale stoomkookzakjes waar u zelf geen gaatjes meer in moet prikken. Neem de instructies op de verpakking in acht.


 Brandgevaar door ongeschikt materiaal.

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

Vermijd het gebruik van deze clips.

Wegwerpverpakkingen

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

 Brandgevaar door ongeschikt servies.

Wegwerpverpakkingen van kunststof, papier of andere brandbare materialen kunnen vlam vatten.

Blijf bij het toestel als u voedingsmiddelen opwarmt of bereidt in wegwerpverpakkingen van kunststof, papier of andere brandbare materialen.

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

Serviesgoed testen

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

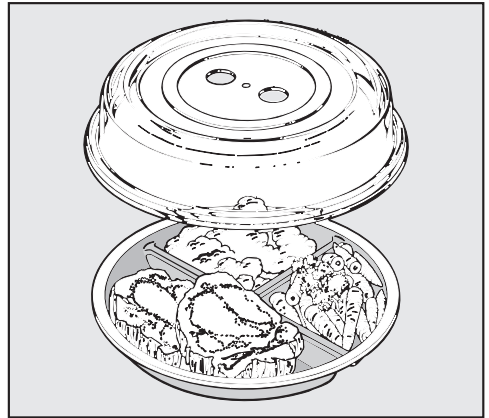
- Plaats het servies leeg in het midden van de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Druk op de toets \odot .
- Kies de vermogensstand van 900 Watt.
- Voer 30 seconden in met behulp van de pijltoetsen \wedge en \vee en bevestig met OK.
- Druk op de toets start om de test te starten.

Hoort u tijdens de test knetterende geluiden en ziet u vonkjes, schakel de microgolfoven dan meteen uit (druk op toets \odot en bevestig met OK). Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de microgolfoven. Als u twijfelt, adviseren wij u bij de fabrikant of winkelier te informeren of het servies geschikt is voor de microgolfoven.

Met deze test kunt u niet controleren of eventuele holle handgrepen voldoende ontluicht zijn.

Een deksel

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




- Dek daarom de gerechten af met een microgolfbestendig deksel wanneer u gebruik maakt van de “Microgolfoven-solofunctie”.

Geschikte deksels zijn in de handel verkrijgbaar.


U kunt ook speciale microgolffolie gebruiken in plaats van het deksel. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en een verbinding aangaan met het voedsel.

Serviesgoed voor de microgolfoven

 Schade door hittegevoelig kunststof.

Het materiaal van het deksel verdraagt in principe temperaturen tot 110 °C (zie fabrieksvoorschriften). Bij hogere temperaturen kan de kunststof vervormen en een verbinding aangaan met het voedsel.

Gebruik daarom het deksel enkel in microgolfovens en dan ook enkel voor de microgolfovenfunctie.


 Schade door afgedekte openingen.

Bij kleine schalen kan het gebeuren dat het deksel de schaal volledig afsluit en er geen stoom kan ontsnappen via de openingen aan de zijkant van het deksel. Het deksel wordt te heet en kan gaan smelten.

Zorg ervoor dat het deksel de schaal niet afdekt.

Gebruik **geen deksel** wanneer

- u gepaneerde gerechten verwarmt.
- het gerecht een korstje moet krijgen, bijvoorbeeld toast.

 Explosiegevaar door te hoge druk.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten, zoals bokalen met babyvoeding. Open eerst de pot. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Gebruik de microgolfoven alleen wanneer deze is ingebouwd.

Wanneer de microgolfoven op het elektriciteitsnet is aangesloten, is hij gebruiksklaar.


Welkomtscherm

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

- Volg de instructies op de display.

Taal instellen

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


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

Land instellen

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

Tijd instellen

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

Op de display is de melding **Dagtijd** uit gemarkeerd met een .

- Bevestig met **OK**.

De informatie **Stroomverbruik** - verschijnt op de display terwijl bij uitgeschakelde tijdweergave energie wordt bespaard.

- Druk op **OK**.

Op de display staat **Eerste ingebruikname** afgesloten.


- Bevestig met **OK**.

Op de display staat **Kies de gewenste functie**.

De tijdweergave is vanuit de fabriek zo ingesteld, dat deze op de achtergrond blijft staan. De display blijft donker om energie te besparen.

Deze instelling kunt u wijzigen als u continu de dagtijd wilt laten weergeven (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).

Als de dagtijd zichtbaar is, reageren alle sensortoetsen onmiddellijk bij aanraking.

Als de dagtijd niet zichtbaar is, dan is het toestel uitgeschakeld. Het moet met de aan/uit-toets  worden ingeschakeld voordat het opnieuw gebruiksklaar is.

Tip: U kunt de dagtijd ook in een 12-uurs-formaat laten weergeven (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Dagtijd”).

Eerste ingebruikneming


Dagtijd corrigeren

- Schakel het toestel in met behulp van de aan/uit-toets (⏻).

Op de display staat Kies de gewenste functie.



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

Op de display wordt de huidige dagtijd weergegeven op een witte achtergrond.

- Wijzig de dagtijd met behulp van de pijltoetsen en bevestig met OK.
- Druk meermaals op de sensortoets  om naar het eerste niveau terug te keren.

Op de display staat Kies de gewenste functie.

Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	...deutsch*, english... Land
Dagtijd	Weergave (Dagtijd uit*, Dagtijd aan, Nachtuitschakeling) 12u / 24u (24u*, 12u) Instellen
Geluidssterkte	Akoestisch signaal ■■■■□□□ Toetssignaal ■■■■□□□
Lichtsterkte	■■■■□□□
Eenheden	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhouden	Aan*, Uit
Quick-Start	Vermogen (...900 W*, 750 W, ...) Bereidingstijd (01:00*, instelbaar)
Popcorn	Bereidingstijd 03:20* , instelbaar tussen 2:30 en 3:50 min.
Voedingsmiddel in oven?	Aan*, Uit
Veiligheid	Toetsenvergrendeling (Uit*, Aan) Vergrendeling  (Uit*, Aan)
Softwareversie	
Demostand	Toonzaalstand (Uit*, Aan)
Fabrieksinstellingen	Niet herstellen, Herstellen

* Fabrieksinstelling

Instellingen





Instellingen wijzigen

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

De instellingen die u kunt wijzigen, vindt u in de volgende tabel.

De standaard instellingen worden in de tabel met een sterretje* aangegeven.

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

- Druk op de toets .
- Kies aansluitend met behulp van de pijltoetsen Instellingen .
- Bevestig uw keuze met OK.
- Nu kunt u uw keuze maken tussen de in de tabel weergegeven opties met behulp van de pijltoetsen. Bevestig de gewenste optie met OK.
- Afhankelijk van de optie kunt u nu waarden invoeren of met behulp van de pijltoetsen een suboptie kiezen.
- Als u een instelling niet wilt wijzigen en naar een andere instelling wilt gaan, raak dan de toets  aan.
- Als u verder geen instellingen wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.




De gewijzigde instellingen blijven behouden na een stroomstoring.

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

Wanneer bij de gekozen taal verschillende landen met verschillende taalvarianten bestaan, kunt u het land selecteren.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan . Baseer u op het symbool  om weer in het submenu Taal  te komen.

Dagtijd

Weergave

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

- Aan
De dagtijd wordt altijd op de display weergegeven. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.
- Uit
De display blijft donker om energie te besparen. U dient de microgolfoven in te schakelen voordat u hem kunt bedienen.
- Nachtuitschakeling
Om energie te besparen, wordt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur op de display weergegeven. De rest van de tijd is de display donker. U dient de microgolfoven in te schakelen voordat u hem kunt bedienen.

12u / 24u

U kunt de dagtijd laten weergeven in een 24- of een 12-uurs-formaat.

Instellen

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

Na een stroomstoring wordt de huidige dagtijd weer weergegeven. De dagtijd wordt voor zo'n 150 uren bewaard.

Geluidsterkte

Het volume van de geluidssignalen wordt weergegeven met behulp van een balkje met segmenten.

– ■■■■■■■■
maximaal volume

– □□□□□□
Het geluidssignaal is uitgeschakeld.

Akoestisch signaal

Als de geluidssignalen zijn ingeschakeld, klinkt een signaal na afloop van de ingestelde tijd.

Toets signaal

Als de toetstonen zijn ingeschakeld, klinkt een signaal bij het kiezen van een sensor-toets.

Lichtsterkte

De lichtsterkte van de display wordt weergegeven door een segmentbalkje.

– ■■■■■■■■
maximale lichtsterkte

– ■□□□□□
minimale lichtsterkte

Eenheden

Gewicht


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

Warmhouden

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

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

Quick-Start

Het volstaat om op de toets  te drukken om het toestel op maximaal vermogen voor 1 minuut in te schakelen. Vermogen en duur kunnen gewijzigd worden. Zo kunt u een vaak gebruikte bereiding op deze programmaplaats opslaan.

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

Popcorn

Dit programma is geschikt voor het bereiden van microgolf-popcorn.

Instellingen

De fabrieksinstelling van 3:20 minuten kan gewijzigd worden.

U kunt een bereidingstijd instellen tussen 2:30 en 3:50 minuten.

Voedingsmiddel in oven?

De vraag naar het gerecht herinnert u eraan dat u het toestel niet mag starten zonder voedsel.

Het toestel kan beschadigd raken als het leeg wordt ingeschakeld.

Als een bereiding wordt gestart zonder dat vooraf de deur werd geopend, dan verschijnt op de display de vraag *Voedingsmiddel in de ovenruimte?*.

Wellicht bevindt zich nog geen voedsel in het toestel, omdat de deur langere tijd (zo'n 20 minuten) niet werd geopend.

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

Veiligheid

Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat het toestel ongewild kan worden bediend.

Als de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekertijd instellen.

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

– Aan

De ingebruiknamebeveiliging is geactiveerd. Voor u de microgolfoven kunt gebruiken, dient u hem eerst in te

schakelen en de toets *OK* minstens 6 seconden lang ingedrukt te houden.

– Uit

De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de microgolfoven nu zoals gewoonlijk gebruiken.

Toetsenvergrendeling

De toetsenvergrendeling voorkomt dat u een bereiding onbedoeld uitschakelt of wijzigt. Als de toetsenvergrendeling actief is, worden alle sensortoetsen en de velden op de display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld.

– Aan

De toetsenvergrendeling is actief. Voordat u een functie kunt gebruiken, moet u de toets *OK* minstens 6 seconden ingedrukt houden. De toetsenvergrendeling wordt dan voor korte tijd gedeactiveerd.

– Uit

De toetsenvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.

Softwareversie

De softwareversie is bestemd voor Miele-technici. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Demostand

Met deze functie kan de vakhandel de microgolfoven presenteren zonder dat de verwarming ingeschakeld wordt. Deze functie is niet relevant voor particulier gebruik.

Toonzaalstand

Als u de microgolfoven inschakelt wanneer de demo-modus actief is, verschijnt op de display de melding Toonzaalstand. Het toestel warmt niet op.

– Aan

De demofunctie wordt geactiveerd zodra u de toets *OK* minstens 4 seconden lang ingedrukt houdt.

– Uit

De demofunctie wordt uitgeschakeld als u de toets *OK* minstens 4 seconden lang ingedrukt houdt.

De microgolfoven is weer volledig operationeel.

Fabrieksinstellingen

Met één instelling kunt al alle doorgevoerde wijzigingen terugbrengen naar de standaardinstellingen van de microgolfoven.

– Niet herstellen

Alle doorgevoerde wijzigingen blijven bestaan.


– Herstellen

Alle instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Bediening

Deur openen

Als de microgolfoven ingeschakeld is, wordt de bereiding onderbroken als u de deur opent.

 Gevaar voor verwonding door de geopende deur.

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

Serviesgoed in het toestel zetten

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

Draaiplateau

Met het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig ontdooid en bereid.

Gebruik het toestel alleen als het draaiplateau geplaatst is.

Het draaiplateau wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld.

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

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

Deur sluiten

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

Proces starten

Kies een microgolfvermogen met behulp van de overeenkomstige sensortoets.

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

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Stel met behulp van de pijltoetsen de gewenste bereidingstijd in en bevestig uw keuze met **OK**.
- Druk op de toets **Start**.

De bereiding start.

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

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

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

De benodigde tijd hangt af van:

- de begintemperatuur van het voedsel. Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere tijd om te verwarmen, te garen, etc. dan voor gerechten op kamertemperatuur.
- de kwaliteit van het voedsel en het soort voedsel. Verse groenten bevatten meer water dan minder verse groenten en hoeven daardoor minder lang te worden verwarmd.

- de frequentie van het roeren en omkeren.
Als u het gerecht frequent doorroert en omkeert, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en neemt de bereidingstijd af.
- de hoeveelheid voedsel.
Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele tijd
Kleinere hoeveelheid = een evenredig kortere tijd.
- de vorm en het materiaal van het serviesgoed.

Voedingsmiddel in de ovenruimte?

De melding Voedingsmiddel in de ovenruimte? op de display herinnert eraan dat het toestel niet zonder voedingsmiddelen gestart mag worden.

Het toestel kan beschadigd raken als het leeg wordt ingeschakeld.

Als u op de starttoets drukt, zonder dat u eerst de deur geopend heeft, verschijnt Voedingsmiddel in de ovenruimte? op de display. Wellicht bevindt zich dan geen voedsel in het toestel omdat de deur gedurende langere tijd niet geopend werd. De start wordt geblokkeerd totdat u de deur opent.

Bereidingsproces onderbreken/voortzetten

U kunt op elk moment een **bereiding** . . .

. . . **onderbreken:**

- Open de deur.

De tijd wordt stopgezet.

Op de display verschijnt de melding Sluit de deur.

. . . **voortzetten:**

- Sluit de deur en druk op de toets Start.

De bereiding wordt voortgezet.

Instellingen wijzigen

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

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

- kies de nieuwe vermogensstand.

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

- wijzig de tijd met de pijltoetsen en zet de bereiding voort (toets Start aanraken).

Bereidingsproces wissen

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

Op de display verschijnt Functie afbreken.

- Bevestig met *OK*.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van de bereiding klinkt er een akoestisch signaal. De ovenverlichting dooft.

Het signaal wordt enkele keren herhaald. Op de display staat Einde.

- Druk ter bevestiging op de toets van de gekozen vermogensstand.

Warmhouden

De functie Warmhouden schakelt automatisch in als na afloop van een bereiding op minstens 450 Watt de deur ge-

Bediening

sloten blijft en geen toets wordt ingedrukt.

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

Op de display staat Warmhouden.

Als u de deur opent of een toets indrukt, wordt het proces afgebroken.

De functie Warmhouden kan niet afzonderlijk geselecteerd worden.

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

Bereidingstijden programmeren

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

Kies een zo kort mogelijke tijd tot de start van de bereiding.

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

– Einde om

Bepaal het tijdstip waarop de bereiding klaar moet zijn. De microgolfoven schakelt dan automatisch uit op dit tijdstip.

– Start om

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

■ Zet het voedsel in de ovenruimte.

■ Kies de gewenste oventuifunctie.

■ Stel de bereidingstijd in en bevestig met OK.


■ Druk op de toets .

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

■ Bepaal met behulp van de pijltoetsen het tijdstip waarop de bereiding klaar moet zijn of moet starten en bevestig met OK.

Op de display staat Start om en de starttijd.

Quick Microgolfoven kiezen

Het volstaat om op de toets  te drukken om het toestel op maximaal vermogen voor 1 minuut in te schakelen.

■ Druk op de toets .

Als u verder geen toetsen indrukt, start de bereiding van 1 minuut met maximaal vermogen.

Tijd en vermogen wijzigen

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

■ Kies .

■ Kies Instellingen  en bevestig met OK.

■ Kies Quick-Start en bevestig met OK.

■ Kies Vermogen.

Op de display staat Vermogen en daarachter het bewaarde vermogen.

■ Als u het vermogen wilt wijzigen, bevestig u met OK.

Het bewaarde vermogen wordt gemarkeerd met ✓.

- Wijzig het vermogen met behulp van de pijltoetsen en bevestig uw keuze met OK.
- Kies dan met de pijltoetsen Bereidingstijd en aansluitend OK.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de pijltoetsen en bevestig met OK.

In de display staan Bereidingstijd en daarachter de gekozen tijd.

- Druk meermaals op ↶ om terug te keren naar het hoofdniveau.




De gewijzigde vermogensstand en de gewijzigde tijd zijn nu opgeslagen en worden opgeroepen wanneer de toets ⬠ wordt ingedrukt.

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

Inschakelblokkering

De vergrendeling voorkomt dat het toestel kan worden bediend.

Ingebruiknamebeveiliging inschakelen

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


De toestelfuncties zijn nu geblokkeerd en kunnen enkel gebruikt worden als de ingebruiknamebeveiliging wordt opgeheven.

Enkel de kookwekker kunt u ook bij in geschakelde ingebruiknamebeveiliging gebruiken (zie hoofdstuk "Kookwekker").

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

Ingebruiknamebeveiliging onderbreken

U kunt de ingebruiknamebeveiliging kortstondig opheffen.

- Schakel het toestel in met behulp van de aan/uit-toets .

Op de display staat Vergrendeling .

- Bevestig met OK.

Op de display staat Druk 6 sec. op "OK".

- Volg de stappen op de display.


Op de display ziet u de tijd aftellen. Aansluitend wordt de ingebruiknamebeveiliging onderbroken.

- Geef de gewenste bereiding in.

Alle toetsen en bereidingen kunnen vrij gekozen worden tot het toestel wordt uitgeschakeld.

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

Ingebruiknamebeveiliging opheffen

- Schakel het toestel in met behulp van de aan/uit-toets .

Op de display staat Vergrendeling .




- Bevestig met OK.

Bediening

Op de display staat Druk 6 sec. op "OK".

- Volg de stappen op de display.

Op de display ziet u de tijd aftellen.
Aansluitend wordt de gebruikersnaambeveiliging onderbroken.

- Kies .
- Kies Instellingen  en bevestig met OK.
- Kies Veiligheid en bevestig met OK.
- Kies Vergrendeling  en dan OK.
- Kies Uit en dan OK.
- Schakel het toestel uit.

de gebruikersnaambeveiliging is nu gedeactiveerd. De toestelfuncties zijn weer beschikbaar.

Kookwekker gebruiken

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

U kunt de kookwekkertijd ook gebruiken als u tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de bereiding hebt ingesteld (bijv. om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden moet toevoegen of vlees moet arrosieren).


- Druk op de toets .


Op de display verschijnt **Kookwekker**.

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

Op de display licht  op en de tijd telt af.

Nadat de tijd is afgelopen, klinkt een geluidssignaal.

 knippert en de tijd telt op. Zo kunt u zien hoe lang de ingestelde kookwekkertijd al afgelopen is.

- Raak de toets  aan om het proces te stoppen.

Kookwekkertijd wijzigen

- Druk op de toets .

Op de display staat **Wijzigen**. De lopende kookwekkertijd is gestopt.

- Bevestig met **OK**.
- Corrigeer de tijd met behulp van de pijltoetsen en bevestig met **OK**.

De kookwekker loopt verder.

Kookwekkertijd wissen

- Druk op de toets .

Op de display staat **Wijzigen**. De lopende kookwekkertijd is gestopt.

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

De kookwekkertijd is gewist.

Kookwekker in combinatie met een bereiding gebruiken

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

- Druk tijdens het bereidingsproces op de toets .
- Kies met de pijltoetsen **Kookwekker** en bevestig met **OK**.
- Stel de gewenste kookwekkertijd in met behulp van de pijltoetsen en bevestig met **OK**.
- Druk op de toets .



Op de display ziet u naast elkaar de aftellende bereidingstijd en de aftellende kookwekkertijd.



Bediening – automatische programma's


Alle automatische programma's zijn gewichtsafhankelijk.

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

Er zijn vier verschillende categorieën van automatische programma's:

- Garen 
- Ontdooien
- Verwarmen
- Popcorn 

De bereidingsprogramma's en het popcornprogramma worden opgeroepen via de sensortoetsen  of .

De automatische programma's en de categorieën ontdooien en opwarmen worden opgeroepen via de sensortoets  en kunnen dan met de pijltoetsen gekozen worden.

Automatische programma's gebruiken

- Kies het gewenste automatische programma en bevestig met **OK**.
- Voer het gewicht van het voedsel in en bevestig met **OK**.
- Kies met behulp van de pijltoetsen tussen de opties **Meteen starten** **Start om en** **Klaar om**.
- Volg de stappen op de display zoals bijvoorbeeld **Voedingsmiddel draaien of Gerecht omroeren**.

- Houd rekening met de tijd bij kamertemperatuur (doorwarmtijd) om de warmte gelijkmatig te laten verdelen over het gerecht.

Garen

U kunt kiezen uit 13 automatische programma's. De doorwarmtijd bedraagt altijd ca. 2 minuten.

- Ontbijtspek
- Aardappelen
- Kip in saus
- Visfilet
- Visfilet in saus
- Soep
- Groenten
- Kant en klaar, diepgevr.
- Groente, diepgevroren
- Vruchtendessert
- Vlees in saus
- Rijst
- Eenpansgerecht

Ontdooien

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

- Brood
- Taart/cake
- Kippenbout
- Bereide maaltijden
- Visfilet
- Fruit

- Stukken vlees
- Gehakt
- Gevogelte
- Soep
- Vlees in schijven
- Groenten
- Vis

Verwarmen

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

- Gratin
- Kip in saus
- Bereide maaltijden
- Visfilet in saus
- Soep
- Vlees in saus
- Eenpansgerecht
- Groenten

Popcorn

Met dit automatische programma kunt u microgolf-popcorn bereiden.

Microgolf-popcorn wordt in verschillende soorten verpakkingen verkocht. Dit programma is op een verpakking van ca. 100 g afgestemd. Bij afwijkende verpakkingseenheden kan de tijd in een bepaald interval gewijzigd worden (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Instellingen wijzigen").

De tijd van het lopende programma kan in ieder geval niet gewijzigd worden.

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

Bereid alleen popcorn die als microgolf-popcorn wordt verkocht.

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


Als het zakje de binnenwand raakt of blijft steken, kan er ongewenste warmteophoping plaatsvinden. Zorg ervoor dat het zakje ongehinderd kan opblazen.

- Druk op .

Na korte tijd start het programma. Het start onmiddellijk als u de toets Start aanraakt.

U zult gauw de eerste maïskorrels horen openspatten.

- Stop het programma vroegtijdig als de plofgeluiden afnemen. Houd u hierbij aan de voorschriften op de verpakking.

 Gevaar voor verbranding aan het hete zakje.

Het zakje is erg heet.

Wees voorzichtig als u het uit het toestel haalt.

Recepten – automatische programma's

Hier volgen enkele recepten voor de automatische programma's uit de categorie "garen" . U kunt deze recepten aanvullen en ermee variëren.

Het is belangrijk dat u bij de programma's de aangegeven maximumgewichten niet overschrijdt, anders worden de gerechten niet gaar. Houd u aan de gewichtswaarden.

Groenten

Bereiding

Doe de schoongemaakte, voorbereide groenten in een schotel. Voeg afhankelijk van de versheid en de vochtigheidsgraad 3–4 eetlepels water en een beetje zout of andere kruiden toe. Voer het gewicht inclusief water in en gaar het geheel in de afgedekte schotel. Na ongeveer de helft van de bereidingstijd weerklinkt een signaal om aan te geven dat het gerecht moet worden omgekeerd of omgeroerd.

Bij het bereiden van groenten in saus dient u het gewicht in te voeren van de groenten, inclusief de saus. Houd u aan de maximale gewichten.

Wortelen in kervelroom (2 porties)

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ingrediënten

350 g wortels, schoongemaakt
5 g boter
50 ml groentebouillon (instant)
75 g crème fraîche
1 eetlepel witte wijn
Zout, peper
1 snuifje suiker
1/2 theelepel mosterd
1–2 eetlepels kervel, vers, gehakt of
1 eetlepel kervel, gedroogd en fijngewreven
Ca. 1 eetlepel bindmiddel voor witte saus

Bereiding

Snijd de wortelen in reepjes (dikte ca. 3–4 mm) of schijfjes (3–4 mm). Boter, bouillon, crème fraîche en alle andere ingrediënten mengen en met de wortelen in een kom gieten. Afgedekt bereiden, als een geluidssignaal klinkt, alles goed omroeren.

Instelling: Groenten

Gewicht: 525 g

Stand: draaiplateau

Aardappelen

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

Bereiding

Voer het gewicht in van de aardappelen en de vloeistof.

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

Bij aardappelen gekookt in de schil per aardappel ongeveer 1 eetlepel water toevoegen. Prik de schil van de aardappelen met een vork of houten spies en bereid ze afgedekt.

Goudgele aardappelen (3 porties)

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ingrediënten

500 g geschilde aardappelen
1 ui, fijn gesnipperd
10 g boter
1–2 eetlepels currypoeder
250 ml groentebouillon (instant)
50 ml room
125 g erwten (diepvries)
Zout, peper

Bereiding

De aardappelen in grote blokjes snijden (ca. 3 x 3 cm) of kleine aardappelen gebruiken. Alle ingrediënten in een voldoende grote schotel doen en mengen. Afgedekt bereiden, als een signaaltoon weerklinkt, alles goed omroeren en verder garen.

Instelling: Aardappelen

Gewicht: 800 g

Stand: draaiplateau

Rijst

Met dit programma kunt u rijst in de microgolfoven bereiden.

Bereiding

Voer het gewicht voor droge rijst in.

Giet kokend water over de rijst. 1 deel rijst op 2 delen water.

De rijst afgedekt bereiden.

Viscurry (4 porties)

Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ingrediënten

300 g ananasstukjes
1 rode paprika
1 kleine banaan
500 g goud- of roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
30 g boter
100 ml witte wijn
100 ml ananassap
zout, suiker, chilipoeder
2 eetlepels bindmiddel voor witte saus

Bereiding

Snijd de visfilet in blokjes. Doe de blokjes in een schaal en besprenkel de vis met citroensap. Snij de paprika in vier stukken. Verwijder de ribben en pitten en snijd de paprika in smalle reepjes. Pel de banaan en snijd de bananen in plakjes. Voeg samen met de paprika en stukjes ananas bij de vis en meng het geheel. Voeg de boter toe. Meng de wijn, het zout, de kruiden en de sausbinder en voeg alles bij de vis in de schotel. Meng alles goed en bereid het geheel.

Instelling: Visfilet in saus

Gewicht: ca. 1.200 g

Stand: draaiplateau

Ontbijtspek

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

Bereiding

Leg een vel keukenpapier op een microgolfbestendig bord.

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

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

Kipfilet in mosterd (4 porties)

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

250 g crème fraîche
1 knoflookteentje, geplet
4 eetlepels mosterd, zoet
1½ theelepel zout
½ theelepel salie
4 kipfilets (à 200 g), panklaar

Accessoires

Ovenschaal, geschikt voor de microgolf

Bereiding

Meng voor de saus de verse room, de knoflook, de mosterd, het zout en de salie.

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

Nadat op de display de melding **Gerecht** keren verschijnt, keert u de kipfilets en overgiet u ze met saus. Afgedekt verder laten garen.

Instelling: Kip in saus

Gewicht: 1100 g

Stand: draaiplateau

Tip

Als alternatief kunt u ook grove mosterd gebruiken.

Recepten – automatische programma's

Minestrone (4 porties)

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten

50 g spek
1 ui
150 g selder
2 tomaten
150 g wortelen
100 g groene bonen, diepvries
100 g erwten, bevroren
50 g pasta (kleine schelpjespasta)
1 eetlepel Italiaanse kruidenmix, diepvries
100 ml groentebouillon
100 g Parmezaanse kaas, één stuk

Accessoires

Glazen ovenschaal met deksel, microgolfbestendig

Bereiding

Snijd de bacon in blokjes en snipper de ui. Snijd de selder en tomaten in stukjes. Snijd de wortelen in schijfjes. Doe alles in de glazen schaal.

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

Tussendoor door de soep roeren en afgedekt laten verder garen.

Rasp de Parmezaanse kaas en strooi deze over de soep uit.

Instelling: Soep

Gewicht: 1000 g

Stand: draaiplateau

Tip

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Eenpansgerecht met witte kool (4 porties)

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten

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

Accessoires

Schaal, microgolfbestendig

Bereiding

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

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

Verdeel de groenten over de vleesballetjes. Voeg de runderbouillon en het zout toe. Afdgedekt garen volgens het programma.

Roer de verse room en peterselie erdoor. Breng op smaak met de rodewijnazijn.

Instelling: Eenpansgerecht

Gewicht: 1600 g

Stand: draaiplateau

Gehaktballen (4 porties)

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor de gehaktballen

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

Voor de saus

40 g boter, zacht
40 g tarwebloem, type 405
500 ml vleesbouillon, koud
2 eetlepels room
1 eetlepel kappertjes
1 theelepel citroen

Accessoires

Ovenschaal, geschikt voor de microgolf

Bereiding

Meng het paneermeel en het water en laat het enkele minuten wellen.

Voeg de uien en het gehakt bij het paneermeel. Kneed het met het ei, het zout en de peper tot een samenhangend deeg. Vorm 8 gehaktballetjes en leg ze in een ovenschaal.

Roer de boter en het meel door elkaar en leg dat alles in kleine hoeveelheden naast de gehaktballen. Voeg de vleesbouillon toe. Afdgedekt garen volgens het programma.

Recepten – automatische programma's

Bij het geluidssignaal roert u de saus voorzichtig glad. Breng op smaak met room, kappertjes en citroen en laat verder garen.

Instelling: Auto Vlees in saus

Gewicht: 1400 g

Stand: draaiplateau

Visfilet

Kruid de panklare visfilet naar smaak, leg hem in een microgolfbestendige schaal, dek af met microgolffolie of een microgolfbestendig deksel, voer het gewicht in en bereid afgedekt.

Dessert van rode vruchten (4 porties)

Bereidingstijd: 15–20 minuten

Ingrediënten

400 g gemengde vruchten
(bijvoorbeeld aardbeien, frambozen),
vers of diepvries

50 ml aardbeiensiroop

1–2 eetlepels maïzetmeel

20 ml aalbessenlikeur

Bereiding

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

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

Instelling: Auto Vruchtendessert

Gewicht: 500 g


Stand: draaiplateau

Tip

Lekker met vanillesaus of -ijs.

Kies om voedingsmiddelen te verwarmen het volgende vermogen:

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


 Gevaar voor verbranding door te hete voeding.

Voeding voor baby's en kinderen mag niet te heet worden.

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


Tips voor het verwarmen

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

 Explosiegevaar door te hoge druk.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daarvoor ontploffen.

Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten, zoals bokalen met babyvoeding. Open eerst de pot. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

 Gevaar voor verwonding door overkoken.

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de microgolffunctie kan het kookpunt worden bereikt zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u een glas of beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. De vorming van luchtbelletjes kan zo hevig zijn, dat de deur van het toestel vanzelf kan opengaan.

Voorkom dat vloeistoffen ineens gaan borrelen en overkoken door ze voor het verhitten door te roeren.

Wacht na het verhitten minstens 20 seconden voordat u de beker uit de ovenruimte neemt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de beker zetten.

Eieren kunnen ontploffen.

Verwarm geen hardgekookte eieren (ook niet zonder schaal) met de ovenfunctie "Microgolf".

Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere tijd om te verwarmen dan voor gerechten op kamertemperatuur. De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van het voedsel.

Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

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

Verwarmen

Grotere hoeveelheden voedsel dient u tijdens het verwarmen af en toe om te roeren of te keren. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.

Na het verwarmen

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

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

Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De temperaturen worden gelijk.



Gevaar voor verbranding door te heet voedsel.

Het voedsel kan na het verwarmen erg heet zijn.

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

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

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

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

Tips voor het garen

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

Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere tijd om te garen dan voor gerechten op kamertemperatuur.


Roer of keer gerechten om tijdens het garen. De warmteverdeling is dan gelijkmatiger.

 Gevaar voor de gezondheid door een te korte bereidingstijd.

Zeer bederfelijke voedingsmiddelen, zoals bijv. vis, moeten voldoende lang garen.


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

Bij **voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is**, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, dient u de schil of het vel meermaals te doorprikken of er inkepingen in te maken zodat de ontstane damp kan ontsnappen en de voedingsmiddelen niet ontploffen.

 Gevaar voor verwonding door eieren met schaal.

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

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

 Gevaar voor verbranding door eieren zonder schaal.

Als u eieren zonder schaal met de microgolffunctie verhit, kan de dooier na het garen er onder hoge druk uitspuiten.

Eieren zonder schaal mag u in de microgolfoven bereiden als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt.


Na het koken

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

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

Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan (doorwarmtijd), zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De temperaturen worden gelijk.

Ontdooien

 Gevaar voor de gezondheid door opnieuw invriezen.

Licht ontdooide of volledig ontdooide voedingsmiddelen verliezen voedingswaarde als ze opnieuw worden ingevroren en bederven.


Vries ontdooide voedingsmiddelen niet weer in. Gebruik ze zo snel als mogelijk. Als ze gekookt of gebraden zijn, dan kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

Kies om voedingsmiddelen te ontdooien het volgende microgolfvermogen:

- 80 Watt voor het ontdooien van zeer kwetsbare levensmiddelen, zoals room, boter, slagroom- en botercrèmetaarten, kaas.
- 150 Watt voor het ontdooien van andere voedingsmiddelen.

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

Laat diepgevroren vlees op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen schaal ontdooien. Zo kan het vocht weglopen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.

 Gevaar voor de gezondheid door risico op salmonella.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne.
Gebruik het dooivocht niet.

Vlees, gevogelte en vis moeten niet volledig ontdooid zijn om het te garen.

Het volstaat als ze een beetje ontdooid zijn. Het oppervlak is dan zacht genoeg om de kruiden op te nemen.

Ontdooien en bereiding

Diepgevroren voedingsmiddelen kunt u ontdooien en aansluitend meteen bereiden.

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

Haal het gerecht uit de verpakking en doe het in een microgolfbestendige schaal. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Bereid het ook afgedekt (met uitzondering van gehakt).

Roer voedingsmiddelen met veel vocht, zoals soep en groenten, tussendoor meermaals om. Keer vleeschijven halverwege voorzichtig om. Keer vis halverwege ook om.

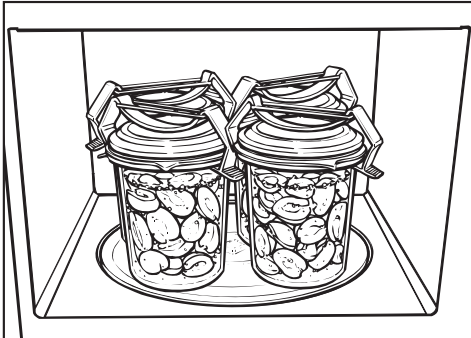
Laat het gerecht na het ontdooien en verwarmen resp. koken een paar minuten op kamertemperatuur staan zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Met de microgolfoven kunt u kleinere hoeveelheden fruit, groente en vlees in-
maken in microgolfbestendige bokalen,
die verkrijgbaar zijn in de vakhandel.
Bereid de bokalen voor zoals u dat nor-
maal doet.

Vul de potten tot maximaal 2 cm onder
de bovenrand.

Sluit de microgolfbestendige inmaak-
potten enkel af met microgolfbesten-
dige haken of doorzichtige plakband.
Gebruik geen metalen haken of bo-
kalen met schroefdeksel of blikken
om te vermijden dat vonken ont-
staan.

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



- Zet de glazen op het draaiplateau.
- Breng de inhoud met een vermogen
van 900 W aan het borrelen.

De benodigde tijd hangt af van:

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

de tijdsduur totdat de inhoud van de
potten gaat borrelen (gelijkmatig opstij-
gen van luchtbelletjes) is bij

1 glas	ca. 3 minuten
2 glazen	ca. 6 minuten
3 glazen	ca. 9 minuten
4 glazen	ca. 12 minuten

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

Verlaag bij groenten het vermogen tot
450 Watt als de inhoud is gaan borrelen
en kook

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

Na het inmaken

Haal de potten na het inmaken uit het
toestel, leg er een doek overheen en
laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije
plaats afkoelen.

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

Praktijkvoorbeelden:

Voedingsmid- delen	Hoeveelheid	Micro- golfver- mogen (Watt)	Tijd (min)	Aanwijzingen
Boter/margari- ne smelten	100 g	450	1:00–1:10	onafgedekt smelten
Chocolade smelten	100 g	450	3:00–3:30	onafgedekt smelten, tussen- door omroeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 eetl. water	450	0:10–0:30	onafgedekt oplossen, tus- sendoor omroeren
Glazuur bereiden	1 pakje + 250 ml vloeistof	450	4–5	onafgedekt verhitten, tus- sendoor omroeren
Gistdeeg	voordeeg van 100 g meel	80	3–5	afgedekt laten rijzen
Negerzoen vergroten	20 g	600	0:10–0:20	onafgedekt op een bord
slasauzen aro- matiseren	125 ml	150	1–2	onafgedekt, heel licht ver- warmen
Citrusvruchten op tempera- tuur brengen	150 g	150	1–2	onafgedekt op een bord leg- gen
IJs schepklaar maken	500 g	150	1–3	onafgedekt in het toestel zetten
Tomaten pellen	3 stuks	450	6–7	Bij het kroontje van de to- maat kruisvormige inke- pingen maken, afgedekt in weinig water verhitten, schil verwijderen. De tomaten kunnen erg heet worden.
Aardbeiencon- fituur bereiden	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	900	7–9	Vruchten en suiker mengen, afgedekt in hoge schaal be- reiden

Alle getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60705	Microgolfvermogen (Watt)	Duur (min)	Doorwarmtijd* (min)	Opmerking
Eiercrème, 1000 g	300	38–40	120	Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen aan bovenkant (25 x 25 cm)
Zandtaart, 475 g	600	7–7:30	5	Voor het serviesgoed zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, onafgedekt bereiden
Gehaktmassa, 900 g	600 450	4 17	5	Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 124 mm, open bereiden
Ontdooien van vlees (gehakt) 500 g	300 150	3 6:30	10	Voor het serviesgoed zie de norm, onafgedekt bereiden, na helft van de tijd gebruiken
Frambozen, 250 g	150	7	3	Voor het serviesgoed zie de norm, onafgedekt bereiden

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


Reiniging en onderhoud

Downloaded from www.vandenborre.be


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

Gebruik nooit een stoomreiniger om de microgolfoven te reinigen. De stoom kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Ovenruimte, binnenkant deur

 Gevaar voor verbranding door hete ovenruimte.

Onmiddellijk na gebruik is de ovenruimte nog te heet om te reinigen. Reinig de ovenruimte wanneer deze is afgekoeld.

 Brandgevaar door te sterke verontreiniging.

Ernstige verontreinigingen kunnen in extreme omstandigheden het toestel beschadigen en door brandgevaar zelfs tot gevaarlijke situaties leiden. Wacht niet te lang met het reinigen, zodat het reinigen niet moeilijker en in extreme gevallen zelfs onmogelijk wordt.

U kunt de ovenruimte en de binnenzijde van de deur reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water schoonvegen. Droog daarna met een zachte doek.

Bij verontreinigingen verhit u een glas water 2 of 3 minuten lang in de ovenruimte, totdat het kookt. De stoom komt naar beneden in de ovenruimte en doet


het vuil afweken. Nu kunt u het vuil eventueel met wat spoelmiddel afspoeien.

Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven.

Er mogen geen vloeistoffen of voorwerpen in het toestel terechtkomen. Veeg de binnenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water in de openingen komen.

Gebruik geen schuurmiddelen, want daardoor kunnen krassen ontstaan.

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

 Gevaar voor de gezondheid door een defect toestel.

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

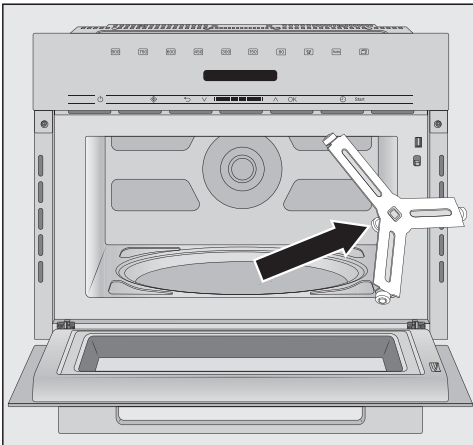
Houd de deur altijd schoon en controleer deze regelmatig op eventuele zichtbare beschadigingen. Gebruik de microgolfoven niet wanneer

- de toesteldeur gebogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenvanden wanden van de oven zitten.

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



- Verwijder het draaiplateau en reinig het in de vaatwasser of met een drupje afwasmiddel in water.



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

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

Voorkant toestel

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

Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden. Verwijder verontreinigingen aan de voorkant van het toestel het best meteen.

Reinig de voorkant met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog het onderdeel vervolgens met een zachte doek af.

U kunt voor het reinigen ook een schoon, vochtig microfvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of worden aangetast als ze met verkeerde reinigingsmiddelen in aanraking komen.

Neem de reinigingstips in acht.

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


- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen,

Reiniging en onderhoud

- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuurponsjes,
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsjes en borstels, zoals bijv. schuurponsjes,
- vlekkenponsjes,
- scherpe metalen schrapers.

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

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Een bereiding kan niet worden gestart.</p>	<p>Controleer</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ of de deur gesloten is. ■ of de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Vergrendeling toestel”). ■ of Voedingsmiddel in de ovenruimte? op de display staat. De deur werd langere tijd (zo'n 20 minuten) niet geopend (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Voedingsmiddel in de ovenruimte?”). ■ of de stekker goed in het stopcontact zit. ■ of de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is, omdat het toestel, de huisinstallatie of een ander toestel defect is (trek dan de stekker uit het stopcontact en waarschuw een elektricien of een Miele-technicus, zie hoofdstuk “Miele Service”).
<p>Na de bereiding is een geluid te horen.</p>	<p>Dat is geen storing. Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog een tijdje lopen. Hij wordt automatisch uitgeschakeld.</p>
<p>. . . het display donker is?</p>	<p>De dagtijdweergave is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het toestel in met de AAN-UIT-toets .
<p>. . . het draaiplateau onregelmatig draait?</p>	<p>Het bereik van het draaiplateau is mogelijk verontreinigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of er vuil zit tussen het draaiplateau en de bodem van de ovenruimte. ■ Controleer of de raakvlakken tussen het draaiplateau en het onderdeel eronder schoon zijn. ■ Reinig het bereik van het draaiplateau.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
. . . het gerecht na afloop van de bereiding niet voldoende ontdooid, warm of gaar is?	<p>De duur of de vermogensstanden zijn niet correct gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of u een tijd heeft ingesteld die past bij het ingestelde vermogen. Hoe lager het vermogen, des te langer is de bereidingstijd.■ Controleer of de bereiding is onderbroken en daarna is voortgezet.
. . het toestel wel werkt, maar de verlichting niet?	<p>De lamp is defect. U kunt het toestel gewoon gebruiken, maar de lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Neem contact op met Miele als het lampje moet worden vervangen.
. . . er tijdens de bereiding in de microgolf-oven vreemde geluiden te horen zijn?	<p>Het voedsel is met aluminiumfolie afgedekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verwijder de aluminiumfolie. <p>Er ontstaan vonken door het gebruik van metalen serviesgoed.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Neem de serviesinstructies in het gelijknamige hoofdstuk in acht.
. . . de dagtijd op het display niet juist is?	<p>Na een stroomstoring moet de dagtijd opnieuw worden ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrigeer de dagtijd.
. . . het gerecht te snel afkoelt?	<p>Door de microgolfeigenschappen ontstaat de warmte altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als het voedsel met een hoger vermogen verwarmd wordt, dan kan dat al warm zijn aan de buitenkant, maar nog niet aan de binnenkant. Door de aansluitende temperatuurinstelling wordt het voedsel binnenin warmer en aan de buitenkant kouder.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verwarm daarom vooral gerechten met een verschillende samenstelling, zoals bij een menu, met een lager vermogen, en daardoor langer op.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>. . . de microgolfoven tijdens een bereidingsproces automatisch wordt uitgeschakeld?</p>	<p>De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de luchttoe- of -afvoer afgesloten is. Verwijder alle voorwerpen.
	<p>Als het toestel oververhit raakt, wordt het om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De bereiding kan worden voortgezet zodra het toestel weer is afgekoeld.
	<p>Het toestel schakelt herhaaldelijk uit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met de klantendienst.

Klantendienst

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

De telefoonnummers van de Miele klantendienst vindt u achter in deze gebruiksaanwijzing.

De Miele klantendienst moet weten welk type toestel u hebt en welk fabrieksnummer het heeft.

Beide nummers vindt u op het typeplaatje dat zich vooraan in het toestel bevindt.

Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Miele

nv Miele België

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Downloaded from www.vandenborre.be

M 7140 TC, M 7240 TC

nl-BE

M.-Nr. 11 196 140 / 00