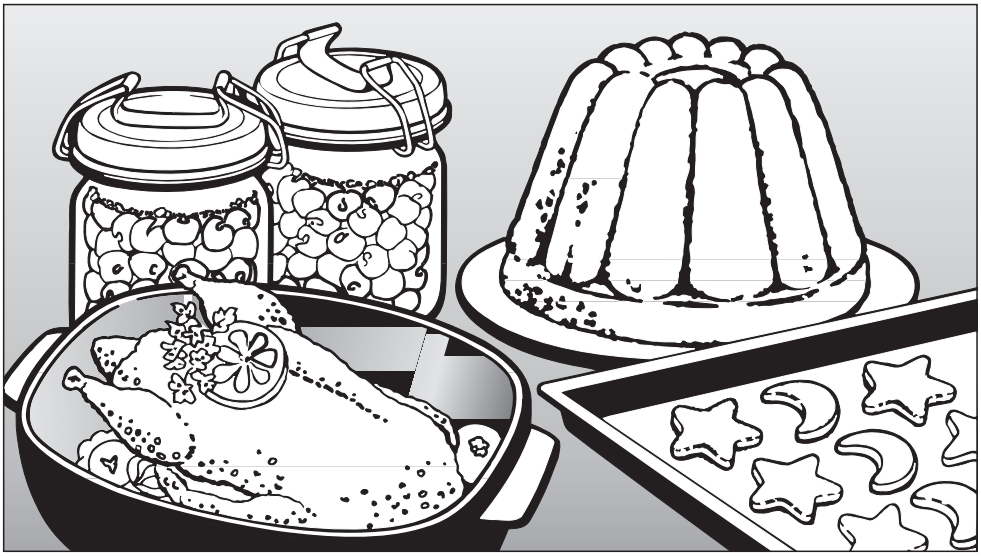
Miele

Gebruiksaanwijzing



Combi-fornuizen

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

NL

M.-Nr. 04 983 370

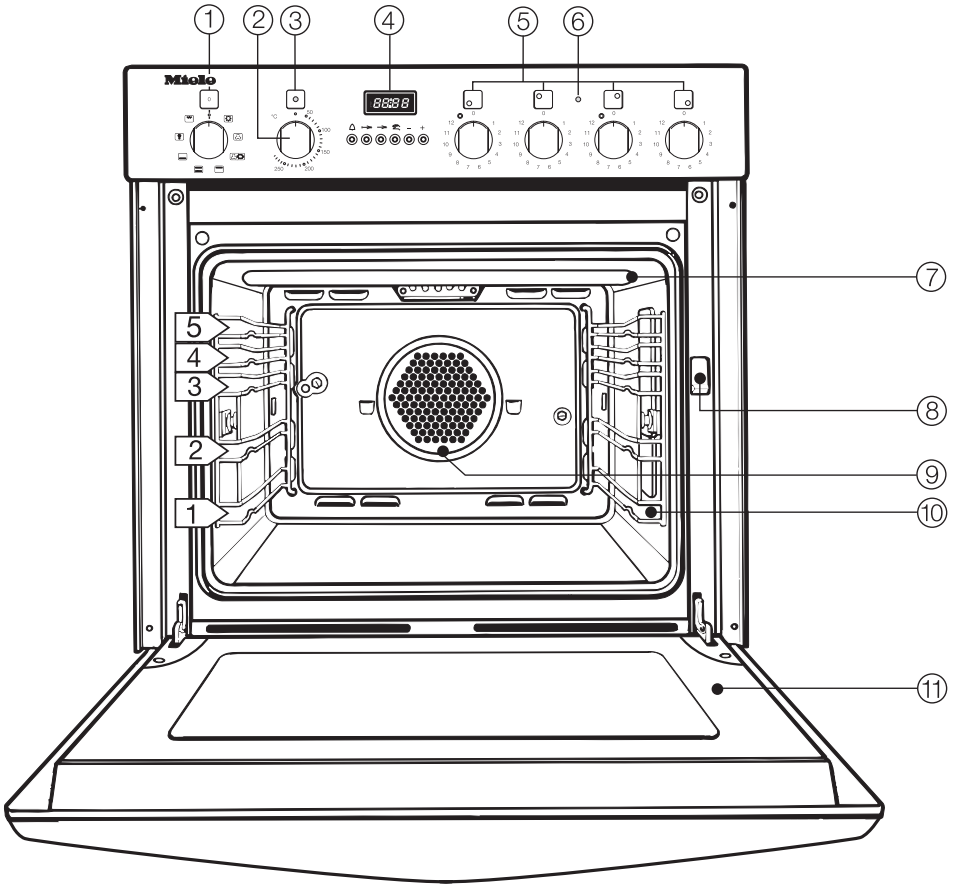
Inhoud

Algemeen
Het apparaat in één oogopslag 4
Accessoires 6
Kookplaat / gaskookplaat 6
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 7
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 8
Vóór het eerste gebruik
Het instellen van de digitale klok 12
Reiniging voor het eerste gebruik 12
Ovenfuncties 13
Bediening van de oven
Bedieningsknoppen 14
Functiekeuzeschakelaar 14
Temperatuurkeuzeschakelaar 16
Gebruik van de oven 17
Oven voorverwarmen 17
Accessoires
Bakplaat, braadslede en rooster 18
Vetfilter 18
Telescopische ovenwagen 19
Katalysator 19
Digitale klok
Functies 20
Druktoetsen 20
Symbolen in het display 20
Dagtijd instellen 21
Kookwekker instellen 21
Bereiding automatisch uitschakelen 22
Bereiding voorprogrammeren 22
Controleren en veranderen van ingestelde tijden 23
Automatische bereidingen wissen 23
Akoestisch signaal veranderen 23

Inhoud

Bakken 24
Tabel bakken 26
Braden 28
Tabel braden 30
Ontdooien 31
Koken 32
Inmaken 33
Grilleren 34
Tabel grilleren 36
Geteste gerechten 37
Reiniging en onderhoud
Front, bedieningspaneel 38
Accessoires 38
Binnenruimte 39
Clean-Email 39
Katalytisch email 39
Het katalytische email reinigen 40
Ovendeur verwijderen 41
Telescopische ovenwagen verwijderen 42
Geleiderails verwijderen 43
Achterwand verwijderen 43
Bovenste verwarmingselement laten zakken 44
Nuttige tips 45
Technische Dienst 48
Extra accessoires 49
Elektrische aansluiting 50
Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen 52
Oven inbouwen 54

Het apparaat in één oogopslag



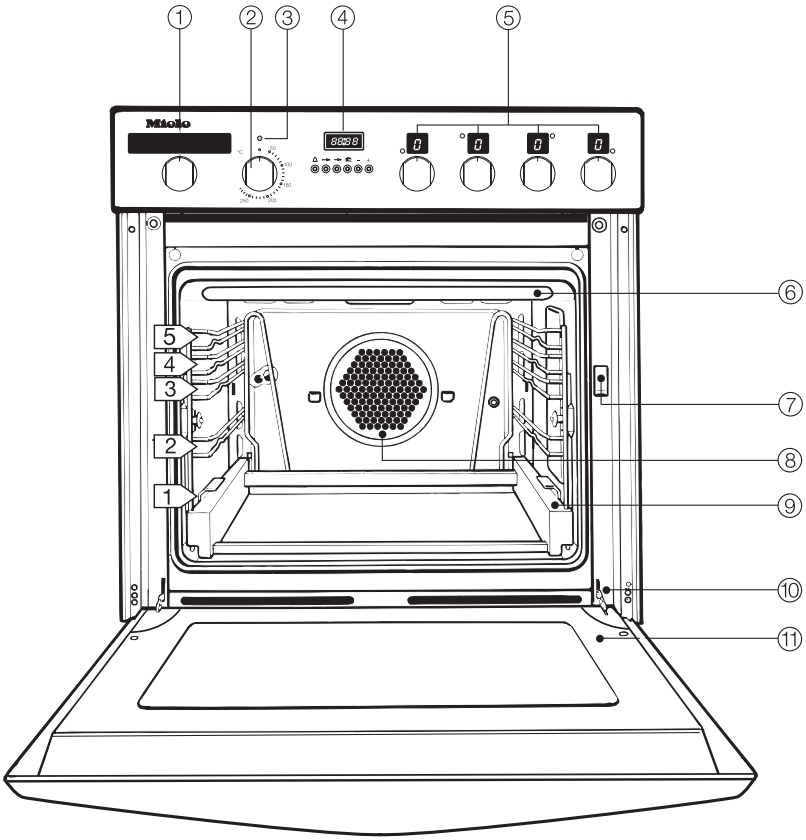
Bedieningspaneel *

① Functiekeuzeschakelaar voor de oven met display voor de ovenfuncties
② Temperatuurkeuzeschakelaar voor de oven
③ Controlelampje voor de ovenverwarming
④ Digitale klok
⑤ Kookzoneschakelaars *
⑥ Controlelampje voor de kookzones *

Binnenruimte van de oven

⑦ Verwarmingselement voor Bovenwarmte en Grilleren
⑧ Klepje voor het vervangen van de halogeenlampen
⑨ Aanzuigopening voor de ventilator
⑩ Geleiderails met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5
⑪ Ovendeur

* afhankelijk van het type oven/fornuis



Bedieningspaneel *

① Functiekeuzeschakelaar voor de oven met display voor de ovenfuncties
② Temperatuurkeuzeschakelaar voor de oven
③ Controlelampje voor de ovenverwarming
④ Digitale klok
⑤ Kookzoneschakelaars *

* afhankelijk van het type oven/fornuis

Binnenruimte van de oven

⑥ Verwarmingselement voor Bovenwarmte en Grilleren
⑦ Klepje voor het vervangen van de halogeenlampen
⑧ Aanzuigopening voor de ventilator
⑨ Telescopische ovenwagen met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5 *
⑩ Deurcontactschakelaar
⑪ Ovendeur

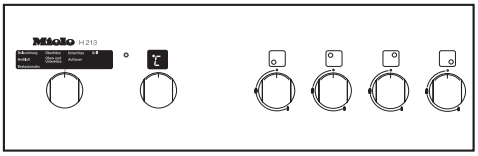
Accessoires

Elk model is voorzien van

– 1 bakplaat
– 1 braadslede
– 1 rooster
– 1 vetfilter

Afhankelijk van het type

– kan het apparaat bovendien worden gecombineerd met een gaskookplaat KM 238 (H 213-1 EG);



– is het apparaat voorzien van een tweede bakplaat;
– is het apparaat voorzien van een digitale klok;
– is het apparaat voorzien van geleiderails of een telescopische ovenwagen;
– is het apparaat voorzien van een ingebouwde katalysator.

Kookplaat / gaskookplaat

In de gebruiksaanwijzing van de kookplaat resp. de gaskookplaat kunt u lezen hoe het apparaat moet worden ingebouwd en bediend.

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade.
Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een geringe belasting van het milieu en de mogelijkheden voor afvalverwerking.

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

Wat te doen met een afgedankt apparaat

Van een afgedankt apparaat kunnen de onderdelen vaak nog waardevol zijn. Zorg er daarom voor dat uw oude apparaat via de dealer of via de gemeente gerecycled kan worden (zorgt u ervoor dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen). U kunt hierover meer informatie vinden in de rubriek "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen.
Als het apparaat echter niet wordt gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, of als het op een verkeerde manier wordt bediend, kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade ontstaan.

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u uw fornuis voor het eerst gebruikt.
U vindt hierin belangrijke instructies voor het inbouwen, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Dat is veiliger voor uzelf en voorkomt onnodige schade aan uw apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Efficiënt gebruik

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

Technische veiligheid

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de waarden van het elektriciteitsnet te vergelijken. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd als het is aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Laat de huisinstallatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijv. een elektrische schok).

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

Open in geen geval de ommanteling van het apparaat. Wanneer onderdelen die onder stroom staan worden aangeraakt of als elektrische of mechanische delen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Dit kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

Ondeskundig uitgevoerde installatie- en onderhoudswerkzaamheden, alsmede ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.
De fabrikant kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld. Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden en reparaties uitsluitend uitvoeren door erkende vakmensen.

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

– als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld;
– als de stekker uit het stopcontact is getrokken.
  Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

Het apparaat mag niet via een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Met verlengsnoeren kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan).

De oven is bedoeld voor inbouw in een hoge kast. Wanneer u kiest voor inbouw in een onderkast, moet het roestvrijstalen element boven het bedieningspaneel worden vervangen door een dichtprofiel. Dit profiel biedt extra bescherming tegen vloeistoffen die eventueel van het werkblad stromen. Het dichtprofiel is verkrijgbaar bij de Technische Dienst van Miele Nederland.

Gebruik

Pas op! Verbrandingsgevaar! De kookzones en de oven worden zeer warm!

Zorg ervoor dat kinderen van het apparaat afblijven als het in werking is.
Niet alleen de kookzones worden warm, maar ook bijv. de ovendeur, het deel bij de afzuiging, de handgreep en het bedieningspaneel. Kinderen kunnen zich ook verbranden als ze pannen van de kookplaat trekken.

Oven

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u de binnenkant van de oven aanraakt.
Wanneer u "Boven- en onderwarmte" of bijv. de grill gebruikt, worden de bovenste verwarmingselementen en de beschermplaat zeer heet. U kunt zich hieraan verbranden!

Als u de bovenwand van de oven wilt reinigen, laat dan eerst het verwarmingselement afkoelen voordat u het naar beneden laat zakken. Anders kunt u zich eraan verbranden.

Duw het verwarmingselement voor de grill niet met geweld omlaag, want daardoor kan het beschadigen.

Gebruik geen kunststof serviesgoed. Kunststof smelt bij hoge temperaturen, hierdoor kan de oven beschadigen.

Gebruik bij inmaken in de oven nooit conservenblikken.
Deze kunnen door overdruk uit elkaar springen en de oven beschadigen.

Schuif geen pannen e.d. over de bodem van de oven heen en weer, anders beschadigt u de oppervlakte van de bodem.

Als de ovendeur open is, ga daar dan niet op zitten of staan, en zet er ook geen zware voorwerpen op;
u kunt het apparaat hiermee beschadigen. 10 kg is het maximum gewicht dat de deur kan dragen.

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

Als u gerechten die al klaar zijn in de oven laat staan om ze warm te houden, of als u gebruik wilt maken van de restwarmte, stel dan de laagste temperatuur in. Laat de functiekeuzeschakelaar op de gekozen ovenfunctie staan.
Schakel het apparaat in geen geval uit. De luchtvochtigheid stijgt en leidt ertoe dat het bedieningspaneel beslaat, dat zich onder het werkblad druppels vormen of dat het meubelfront beslaat. Door condens kan de kastombouw / het werkblad beschadigen en kan er corrosie in het apparaat ontstaan.

Als er een katalysator in uw oven/fornuis is ingebouwd moet het apparaat niet worden uitgeschakeld als u gebruik wilt maken van de restwarmte. Laat de functiekeuzeschakelaar op de ingestelde stand staan en zet de temperatuurkeuzeschakelaar op "0". Anders kunnen er resten vuil in de katalysator achterblijven waardoor er bij het volgende gebruik een onaangename geur ontstaat.

Leg geen diepvriesproducten (zoals pizza e.d.) op de bakplaat of de braadslede om ze te verwarmen of te koken. De bakplaat kan zodanig krom trekken, dat deze niet meer uit de oven gehaald kan worden als hij heet is. Bij elk volgend gebruik trekt de plaat weer krom. Gebruik daarom het rooster en leg daar bakpapier op.

Algemeen

Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Olie en vet kunnen in brand raken!

Gebruik het apparaat niet om een ruimte te verwarmen. Door de hoge temperatuurontwikkeling in de ovenruimte kunnen licht ontvlambare voorwerpen, die zich in de buurt van het apparaat bevinden, gaan branden.

Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, let er dan op dat de aansluitkabel niet tussen de hete ovendeur beklemd raakt. De aansluitkabel kan beschadigen en u loopt zo het risico een elektrische schok te krijgen.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. De tijd die daarvoor nodig is, hangt af van verschillende factoren, zoals de temperatuur van de ingrediënten op het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en eventuele wijzigingen in het recept. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70°C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.). Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende verwarmd is, kies dan liever een iets langere tijd.

Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en bovendien hoog genoeg is. Roer de gerechten daartoe regelmatig door of draai ze om.

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

Let op als u alcoholhoudende dranken voor het bakken of braden gebruikt. Voor de bereiding van levensmiddelen in de oven worden vaak alcoholhoudende dranken gebruikt, zoals rum, cognac of wijn.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol. Houd er rekening mee dat er een mogelijkheid bestaat dat deze damp door het verwarmingselement vlam kan vatten.

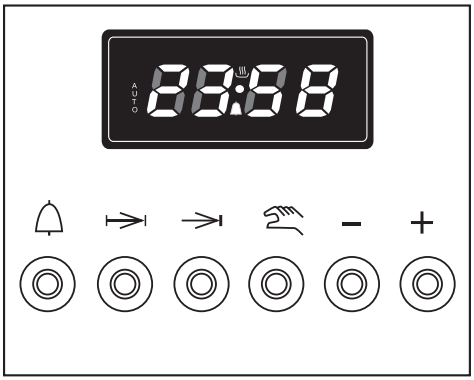
Het afdanken van het apparaat

Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar.
Hiermee voorkomt u dat het apparaat verkeerd wordt gebruikt.

Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

Het instellen van de digitale klok

Afhankelijk van het type apparaat dat u heeft is uw oven voorzien van een digitale klok.



Na het aansluiten van het apparaat knipperen "0•00" en "AUTO" in het display.

Dagtijd instellen
(24-uurs weergave)

- Druk de toetsen "⇥" en "→|" tegelijk in.

In het display blijven "0•00" en "AUTO" knipperen.

- Voer de dagtijd met de +/– toets in (uren•minuten)

Na het invoeren loopt de dagtijd in minuten af.

Het symbool "≋" in het display geeft aan dat de oven onafhankelijk van de digitale klok kan worden gebruikt.

Reiniging voor het eerste gebruik

Oven

- Neem de **ovenruimte** af met warm water en een mild reinigingsmiddel. Wrijf de ovenruimte daarna met een schone doek droog.

Sluit de ovendeur pas wanneer de binnenruimte droog is.

- Was de **accessoires** af.

Bij **nieuwe apparaten** ontstaat altijd een onaangename geur als ze voor het eerst worden gebruikt. Door een hoge temperatuur verdwijnt deze geur sneller.

Zet de oven daarom minstens één uur aan:

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Hetelucht".
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de hoogste temperatuur in.

U kunt deze functie ook m.b.v. de digitale klok automatisch laten beëindigen.

Zorg ervoor dat de ruimte waar de oven staat voldoende wordt geventileerd als de oven aanstaat.

Hetelucht

Deze ovenfunctie werkt met een hete luchtstroom.

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

Omdat de gerechten direct worden verwarmd is voorverwarmen van de oven niet nodig.
Uitzondering: voor het braden van rosbief of filet en voor het bakken van donker brooddeeg moet de oven wel worden voorverwarmd.

Bij het gebruik van "Hetelucht" kan er op verschillende niveaus tegelijk worden gebakken en gebraden. Door de hete luchtstroom kan er bij deze ovenfunctie met lagere temperaturen worden gewerkt dan bij "Boven- en onderwarmte".

Braadautomaat

De "Braadautomaat" laat de oven eerst automatisch met een hoge temperatuur werken, zodat het vlees snel dichtschroeit. De automaat schakelt dan zelf terug naar de geprogrammeerde temperatuur.

Boven- en onderwarmte

Bij deze conventionele ovenfunctie wordt het gerecht van boven en van onderen verwarmd.

Voorverwarmen van de oven is alleen nodig
- voor het bakken van gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten);
- voor het bakken van fijne deegsoorten
- voor het bakken van donker broodeeg
- voor het braden van rosbief / filet.

Ontdooien

Er wordt zonder verwarming ontdooid. De ventilator aan de achterkant zorgt voor constante circulatie van de koude lucht.

Grilleren

Het binnenste gedeelte van het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt voor het grilleren. Enkele minuten na inschakeling wordt het roodgloeiend en zorgt voor de infrarood-straling, die voor het grilleren nodig is.

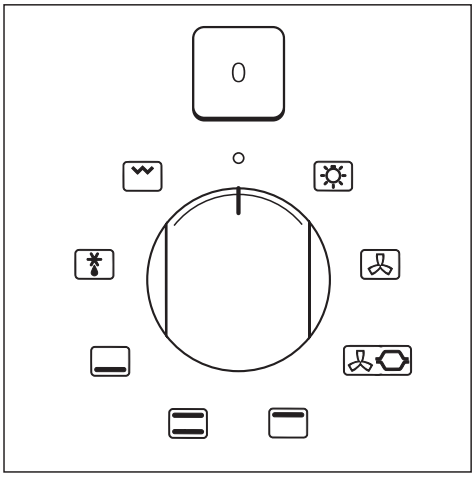
Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. Houd hierbij de deur gesloten.

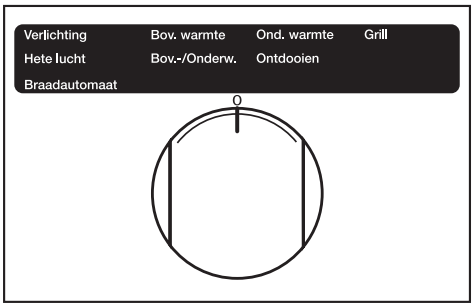
Bedieningsknoppen

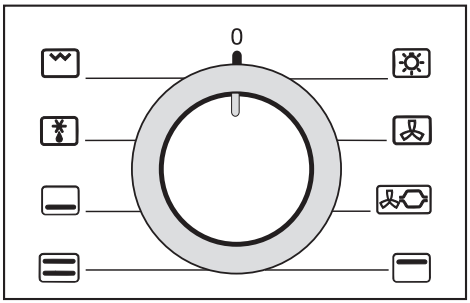
De oven heeft twee bedieningsknoppen: de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurkeuzeschakelaar.

Functiekeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)







Met de functiekeuzeschakelaar kiest u de gewenste ovenfunctie.

De schakelaar kan zowel links- als rechtsom gedraaid worden.

– Verlichting
Om de ovenverlichting apart in te schakelen.

– Hetelucht
Voor bakken en koken op meerdere niveaus tegelijk.

– Braadautomaat
Voor automatisch aanbraden en doorbraden van vlees.
Niet geschikt voor bakken.
Uitzondering: bakken van zuurdesembrood (geen bakmixen).

– Boven- en onderwarmte
Voor het bakken en braden van traditionele gerechten, soufflé.

– Bovenwarmte
Voor het gratineren van ovenschotels en groenten, voor het bruineren.

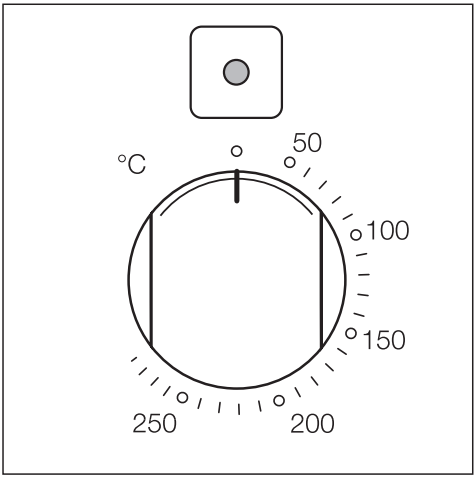
– Onderwarmte
Aan het einde van de baktijd kiezen als een taart aan de onderkant bruiner moet worden.

– Ontdooien
Om diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien.

– Grilleren
Voor het grilleren van vlees, zoals karbonade, biefstuk, gevogelte, schaschlik.
Sluit de ovendeur tijdens het grilleren.

Temperatuurkeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)



Met de temperatuurkeuzeschakelaar kunt u traploos de temperatuur voor de bereiding instellen.

Draai de temperatuurkeuzeschakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag en weer terug.
De schakelaar gaat anders kapot.

Ontdooien ⍰:
Stel bij deze ovenfunctie geen temperatuur in.

Zodra er een temperatuur is ingesteld, brandt het controlelampje boven de temperatuurkeuzeschakelaar. Dit lampje brandt altijd als de verwarming is ingeschakeld.
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld. Zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, wordt de verwarming weer ingeschakeld.

Gebruik van de oven

De oven kan alleen met de schakelaar worden ingeschakeld (d.w.z. onafhankelijk van de digitale klok) als het symbool "" in het display te zien is.
Druk hiertoe de toets "" in.

- Zet het gerecht dat gebakken, gebraden of gegrilleerd moet worden in de oven.
- Zet de functiekeuzeschakelaar op de gewenste ovenfunctie.
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de gewenste temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

Afhankelijk van het type apparaat wordt de verwarming automatisch onderbroken zodra de ovendeur wordt geopend. Door middel van de **deurcontactschakelaar** worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Wanneer het heteluchtsysteem is ingeschakeld, wordt ook de heteluchtventilator uitgeschakeld.

Oven voorverwarmen

De oven hoeft slechts in enkele gevallen te worden voorverwarmd:

Bij "Hetelucht":
– voor het bakken van donker broodeeg
– voor het braden van rosbief, filet.

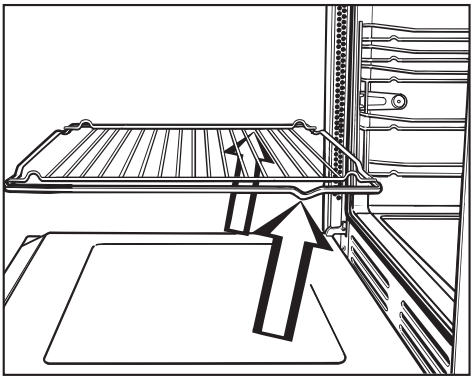
Bij "Boven- en onderwarmte":
– voor het bakken van gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten),
– voor het bakken van fijne deegsoorten
– voor het bakken van donker broodeeg
– voor het braden van rosbief, filet.

Voorverwarmen

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de gewenste ovenfunctie.
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de juiste temperatuur in.
- Plaats de gerechten in de oven zodra het controlelampje voor de eerste keer uitgaat.

Bakplaat, braadslede en rooster

Deze beveiliging voorkomt dat de bakplaat, de braadslede en het rooster helemaal uit de oven glijden, terwijl deze er slechts gedeeltelijk uitgetrokken hadden moeten worden.

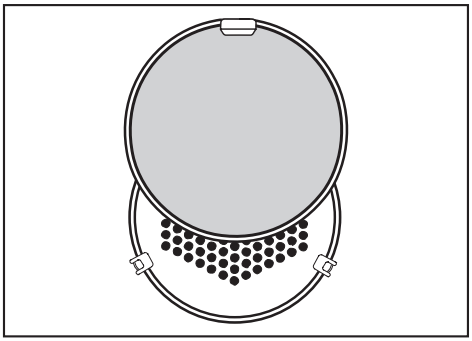


Let er daarom bij het inschuiven altijd op dat de beveiliging tegen uittrekken aan de achterkant zit.

De bakplaat, de braadslede en het rooster kunnen nu alleen uit de oven worden gehaald als deze worden opgetild.

Vetfilter

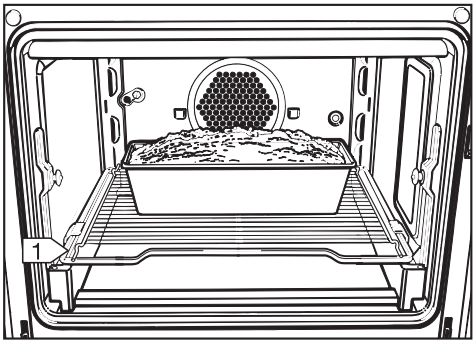
Plaats het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator voor het braden op het rooster of in een open pan met "Hetelucht" en "Braadautomaat".



De vetdruppels worden opgevangen door het vetfilter. De binnenruimte van de oven en de ruimte achter de oven blijven hierdoor schoner.

Telescopische ovenwagen

(afhankelijk van het type oven / fornuis)



Let erop wanneer u bakplaten, de braadslede of het rooster in de oven schuift, dat de telescopische ovenwagen helemaal naar binnen is geschoven.

Voor bereidingen op de eerste inschuifhoogte kunnen de geleiderails worden verwijderd.

Dit biedt de volgende voordelen:
– de binnenruimte is groter en biedt daardoor plaats voor groot serviesgoed;
– de geleiderails blijven schoon.

Katalysator

(afhankelijk van het type oven / fornuis)

De katalysator wordt in het ventilatiesysteem van de oven of het fornuis ingebouwd.

Hiermee wordt het vet uit de wasem gefilterd en komen er er minder etensgeuren vrij.

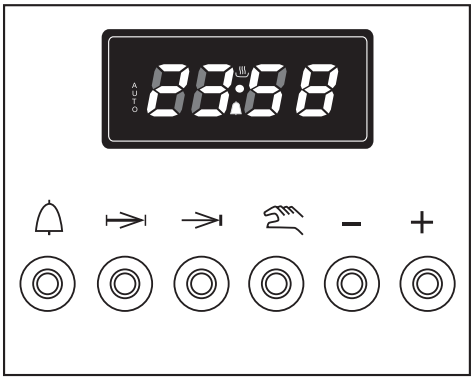
Schakel het apparaat niet uit als u na een bereidingsproces gebruik wilt maken van de restwarmte.

Laat de functiekeuzeschakelaar op de ingestelde stand staan en zet de temperatuurkeuzeschakelaar op "0". Anders kunnen er resten vuil in de katalysator achterblijven waardoor er bij het volgende gebruik een onaangename geur ontstaat.

Digitale klok

Afhankelijk van het type apparaat dat u heeft is uw oven voorzien van een digitale klok.

Functies



De digitale klok kan

– de dagtijd aangeven;
– de oven automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

Druktoetsen

Met de druktoetsen kunt u

⏰
– een **kookwekkertijd** instellen;

⇥
– de **duur** van een bereiding instellen;

→I
– het **einde** van een bereiding instellen;

– een ingestelde **bereiding wissen**;
– de oven **overschakelen op handbediening** (in het display is het symbool " " te zien.)

+/–
– de **tijden instellen / veranderen**.

Symbolen in het display

De volgende symbolen verschijnen in het display:

⏰
– als er een kookwekkertijd is ingesteld;

AUTO
– als een bereiding is voorgeprogrammeerd;

– knippert, als de bereidingstijd is afgelopen;

AUTO en
– als de bereiding wordt uitgevoerd;

– als de oven onafhankelijk van de digitale klok kan worden ingeschakeld (handbediening).

Dagtijd instellen

(24-uurs weergave)

Na het aansluiten van het apparaat of nadat de stroom is uitgevallen knipperen er "0•00" en "AUTO" in het display.

- Druk de toetsen "↦|" en "|→" tegelijk in.

In het display blijven "0•00" en "AUTO" knipperen.

- Voer de dagtijd met de +/– toets in (uren•minuten).

Zodra de +/– toets wordt ingedrukt, verschijnt "⌇⌇⌇" in het display.

Na het invoeren loopt de dagtijd in minuten af.

Een eventueel eerder ingesteld bereidingsproces wordt hierdoor gewist.

Let op! De dagtijd kan ook na het indrukken van de toets "⌇⌇" met de +/– toets worden veranderd.

Kookwekker instellen

U kunt een kookwekkertijd instellen voor externe bereidingen, zoals het koken van eieren.

De kookwekkertijd kan onafhankelijk van de ingestelde bereiding worden ingesteld.

De kookwekker kan worden ingesteld op een tijd tussen 1 minuut en 23 uur en 59 minuten.

Kookwekkertijd instellen

- Druk de toets "🔔" in.
- Stel de gewenste tijd met de + toets in (uren•minuten).

In het display verschijnt "🔔" .

Na afloop van de kookwekkertijd klinkt ca. 7 minuten lang een akoestisch signaal.

U kunt dit akoestische signaal uitzetten door op de toets "🔔" te drukken.

Bereiding automatisch uitschakelen

- Draai de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurkeuzeschakelaar op de gewenste stand.
- Druk de toets "↦|" in.

In het display verschijnt "0•00".

- Stel met de + toets de gewenste tijd in (uren•minuten) (maximaal 10 uur).

In het display brandt "AUTO".

Bereiding voorprogrammeren

- Draai de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurkeuzeschakelaar op de gewenste stand.

Stel eerst de **bereidingsduur** in:

- Druk de toets "↦|" in.

In het display verschijnt "0•00".

- Stel met de + toets de gewenste tijd in (uren•minuten) (maximaal 10 uur).

Stel nu de **eindtijd** in:

- Druk de toets "→|" in.

In het display verschijnen nu de dagtijd en de ingestelde bereidingsduur.

- Stel met de + toets de eindtijd in.

De oven wordt uitgeschakeld en in het display verschijnt "AUTO".

Let op het volgende

Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet al te lang van tevoren programmeren.
Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan minder worden.

Einde van een bereiding

Na afloop van een ingestelde bereiding

– wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld;
– klinkt ca. 7 minuten lang een akoestisch signaal;
– knippert "AUTO".

- Druk de toets "" in.

"AUTO" en het akoestische signaal worden uitgezet.

Zodra de toets "" wordt ingedrukt, gaat de ovenverwarming weer aan. Schakel het apparaat daarom altijd uit.

- Draai de functiekeuzeschakelaar en de temperatuurkeuzeschakelaar op "0".

Controleren en veranderen van ingestelde tijden

De tijden die voor een bepaalde bereiding zijn ingesteld en de kookwekkertijd kunnen op elk gewenst moment gecontroleerd of veranderd worden.

Controleren

- Druk de toets in waarvan u de tijd wilt controleren.

"⊢→|"
De ingestelde bereidingstijd of de resterende tijd van een bereidingsproces wordt weergegeven.

"→|"
De eindtijd van de bereiding wordt weergegeven.

"🔔"
De resterende kookwekkertijd wordt weergegeven.

Veranderen

- Druk op de toets waarvan u de tijd wilt veranderen.
- Stel met de +/– toets de gewenste tijd in.

Automatische bereidingen wissen

- Druk de toets "" in.

Zodra het bereidingsproces is gewist, gaan de verwarming en de verlichting van de oven aan.
Schakel de oven daarom altijd uit als u deze niet meer wilt gebruiken.

Akoestisch signaal veranderen

U kunt kiezen uit drie verschillende akoestische signalen.

- Druk de - toets in.

U hoort nu het ingestelde signaal.

Druk binnen 7 seconden nogmaals op de - toets. Bij elke druk op de toets klinkt er een ander akoestisch signaal.

Na ca. 7 seconden wordt het signaal dat het laatst te horen was overgenomen.

Verander het akoestische signaal alleen als de oven is uitgeschakeld.

Voor het bakken adviseren wij de volgende ovenfuncties:

– Hetelucht
– Boven- en onderwarmte

Bakvormen

Let bij de keuze van een ovenfunctie erop van welk **materiaal** de bakvorm is vervaardigd. Op deze manier krijgt u het beste resultaat.

– **"Hetelucht"**
Hiervoor kunt u elke vorm van hittebestendig materiaal gebruiken.

– **"Boven- en onderwarmte"**
Gebruik hiervoor matte, donker gekleurde bakvormen, bijvoorbeeld vormen van donker blik, bruin email, mat aluminium, en vormen van hittebestendig glas of vormen met een anti-aanbaklaag.
Gebruik geen licht gekleurde bakvormen. Hierin wordt het gebak niet voldoende of niet gelijkmatig in de vorm gebruind.

Hetelucht

U kunt op meerdere **niveaus** tegelijk bakken. Wij adviseren:

1 bakplaat = inschuifhoogte 1

2 bakplaten = inschuifhoogte 1 + 3

3 bakplaten = inschuifhoogte 1, 2 + 5

Als u vochtig gebak, taart of brood bakt, gebruik dan niet meer dan 2 bakplaten tegelijk.

Let op dat het vetfilter niet voor de aanzuigopening van de ventilator is geplaatst. Hierdoor zou er een langere baktijd nodig zijn.

Bij "Hetelucht" ligt de **baktemperatuur** lager dan bij "Boven- en onderwarmte". Volg hiervoor de aanwijzingen in de "Tabel bakken".

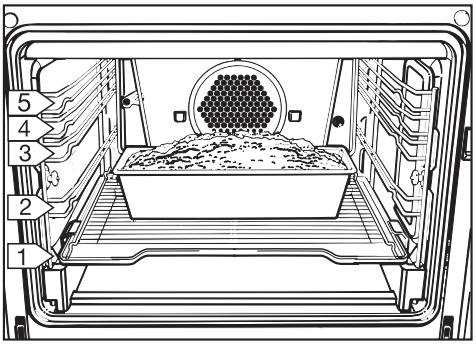
Boven- en onderwarmte

Gebruik geen licht gekleurde bakvormen. Hierin wordt het gebak niet voldoende of niet gelijkmatig in de vorm gebruind.

Verwarm de oven alleen voor bij:
– het bakken van gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten),
– het bakken van fijne deegsoorten, bijv. biscuit,
– het bakken van donker brooddeeg

Kies **inschuifhoogte 1** of **2**.

Let op het volgende



Plaats een **cakeblik** of een langwerpige bakvorm dwars in de oven.

Bak **diepvriesproducten** zoals pizza's e.d. op het rooster met daarop bakpapier.

Bak **vruchtentaart** en **hoge plaatkoek** in de braadslede. Op deze manier blijft de oven schoon.

Let op de temperaturen, inschuifhoogten en baktijden in de tabel op de volgende pagina's.

Het gebak wordt gelijkmatig gebruind als

– de **gemiddelde temperatuur** wordt aangehouden;

  Vaak wordt er voor het bakken een te hoge temperatuur ingesteld. Het gebak is dan weliswaar sneller klaar, maar het is niet mooi gelijkmatig gebruind.

– de **inschuifhoogte** wordt aangepast aan het soort gebak en de ovenfunctie;

– na afloop van de **kortste baktijd** wordt getest of het gebak gaar is.

  Prik met een breinaald in het deeg. Als er niets aan de breinaald blijft kleven, is het gebak gaar.

Tabel bakken

	Hetelucht		
	temperatuur in °C	**aanbevolen inschuifhoogte**	**tijd in min.**
cakebeslag			
zandtaart, chocolade/amandelcake	150 – 170	1	50 – 60
tulband	150 – 170	1	70 – 80
plaatcake[1)]	150 – 170	1	20 – 25
notencake (vorm)	150 – 170	1	60 – 70
vruchtentaart met schuim/couverture (bakplaat)	150 – 170	1	45 – 50
vruchtentaart (bakplaat)	150 – 170	1	35 – 45
vruchtentaart (vorm)	150 – 170	1	45 – 55
taartbodem [1)]	150 – 170	1	25 – 30
koeken / koekjes [1)]	150 – 170	1, 2, 5	20 – 25
biscuitdeeg			
taart [1)]	160 – 180	1	25 – 35
taartbodem [1)]	160 – 180	1	20 – 25
biscuitrol [1)]	160 – 180	1	20 – 25
kneeddeeg			
taartbodem	150 – 170	1	20 – 25
notenkrans	150 – 170	1	40 – 50
kruimeltaart	150 – 170	1	40 – 50
koeken / koekjes [1)]	150 – 170	1, 2, 5	15 – 25
kwarktaart	150 – 170	1	75 – 85
appeltaart, afgedekt [1)]	150 – 170	1	50 – 60
abrikozentaart met couverture [1)]	150 – 170	1	55 – 75
plaatgebak (zoet of hartig) [2)]	190 – 210	1	25 – 35
hartige taart	170 – 190	1	60 – 70
gistdeeg / kwark-olie-deeg			
kruimeltaart	150 – 170	1	35 – 45
vruchtentaart (bakplaat)	160 – 180	1	45 – 55
kerststol	150 – 170	1	45 – 65
witbrood	160 – 180	1	40 – 50
volkorenbrood [2) 3)]	190 – 210	1	60 – 70
pizza (bakplaat) [1)]	170 – 190	1	40 – 50
uientaart [1)]	150 – 170	1	35 – 45
appelflappen	150 – 170	1, 3	25 – 30
soezendeeg [1)]			
roomsoezen	160 – 180	1, 3	30 – 40
bladerdeeg [1)]	170 – 190	1, 3	20 – 25
eiwitgebak [1)]			
makronen / bitterkoekjes	120 – 140	1, 2, 5	30 – 50

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

1) Verwarm de oven bij "Boven- en onderwarmte" voor.
2) Verwarm de oven bij "Hetelucht" en "Boven- en onderwarmte" voor.
3) Kies bij het bakken met "Hetelucht" de functie "Braadautomaat",
Verwarm de oven bij "Braadautomaat" voor.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Boven- en onderwarmte

temperatuur in °C	aanbevolen inschuifhoogte	tijd in min.
160 – 180	1	50 – 60
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 of 2	15 – 20
160 – 180	1	60 – 70
180 – 200	1 of 2	45 – 50
180 – 200	1 of 2	35 – 45
160 – 180	1	45 – 55
180 – 200	1 of 2	15 – 20
180 – 200	2	12 – 15
180 – 200	1	20 – 30
180 – 200	1	15 – 20
190 – 210	1 of 2	15 – 20
180 – 200	1 of 2	15 – 20
180 – 200	2	40 – 50
180 – 200	1 of 2	40 – 50
180 – 200	2	10 – 15
180 – 200	1	75 – 85
180 – 200	1	45 – 55
180 – 200	1	55 – 75
230 – 250	1 of 2	25 – 35
190 – 200	1	60 – 70
180 – 200	1 of 2	35 – 45
180 – 200	1 of 2	45 – 55
170 – 190	1 of 2	45 – 65
190 – 210	1 of 2	40 – 50
210 – 230	1 of 2	60 – 70
190 – 210	1 of 2	40 – 50
190 – 210	1 of 2	35 – 45
170 – 190	1 of 2	20 – 25
190 – 210	1 of 2	25 – 35
200 – 220	1 of 2	15 – 20
130 – 150	2	30 – 50

Braden

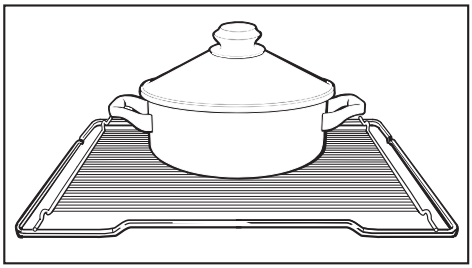
Voor het braden bevelen wij de volgende ovenfuncties aan:

– Braadautomaat
– Boven- en onderwarmte

Braadautomaat:
Plaats voordat u op het rooster of in een open pan gaat braden altijd het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator.

Het is handig om in een pan te braden:

– er blijft genoeg fond over om een saus van te maken;
– de oven blijft schoner dan bij braden op het rooster.



U kunt het volgende **serviesgoed** gebruiken:
braadpan, braadslede, vuurvaste schaal, römertopf.

De handgrepen van het serviesgoed moeten hittebestendig zijn.

Plaats het servies op het rooster.

Het vlees moet in de oven gezet worden als deze nog koud is.
Uitzondering: voor het braden van rosbief/filet moet de oven voorverwarmd worden op de temperatuur die in het recept wordt vermeld.

Kies voor het braden de **1e inschuifhoogte**.
Uitzondering: kies voor het braden van gevogelte tot 1 kg, rosbief, filet of vis de 2e inschuifhoogte.

Bij "Braadautomaat" moet de temperatuur ca. 40 °C lager zijn dan bij "Boven- en onderwarmte".

Hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur. Stel de temperatuur vanaf 3 kg ca. 10 °C lager in dan aangegeven in de tabel voor het braden.
Het braden duurt dan weliswaar iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.

Bij het braden op het rooster moet de temperatuur ca. 20 °C lager ingesteld worden dan bij het braden in de pan .

Schuif de braadslede altijd onder het rooster als u vlees op het rooster braadt.

De **bereidingstijd** wordt bepaald door het soort vlees, de grootte en de dikte van het vlees.

Zo kunt u de bereidingstijd berekenen:

Hoogte van het vlees x de tijd per cm voor de betreffende vleessoort.

vleessoort	tijd per cm hoogte
rund/wild	15-18 min.
varken/kalf/lam	12-15 min.
rosbief/filet	8-10 min.

Voorbeeld:
rundvlees, 8 cm hoog
8 x 15 min. per cm = 120 min. bereidingstijd.

Let op het volgende

Stel de **temperatuur** niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt dan wel bruin, maar niet gaar.

Het vlees wordt aan het einde van de **bereidingstijd** bruin. Het vlees wordt extra bruin als u op de helft van de braadtijd het deksel van de schaal afhaalt.

Na afloop van de bereiding
Haal het vlees uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan. Op deze manier loopt er bij het aansnijden van het vlees minder vocht weg.

Braden in de pan

Kruid het vlees en leg het in de pan. Leg er kleine stukjes boter of margarine op of giet er olie overheen. Voeg aan grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.

Braden op het rooster

Kruid het vlees en leg het op het rooster of in de braadslede. Leg er kleine stukjes boter of margarine op en laat het vlees gaar worden. Giet tijdens het braden wat vocht (water, bouillon, room) over het vlees.

Gevogelte braden

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

Diepgevroren vlees braden

Diepgevroren vlees met een gewicht tot ca. 1,5 kg kunt u braden zonder het van tevoren te ontdooien. De bereidingstijd wordt per kilo ca. 20 minuten langer.

Tabel braden

		aanbev. inschuif-hoogte	Braadautomaat 1) temperatuur in °C in de braad-pan 2)	Braadautomaat 1) tijd in min.	Boven- en onderwarmte temperatuur in °C in de braad-pan 2)	Boven- en onderwarmte tijd in min.
rundvlees	ca. 1 kg	1	180 – 200	100 – 120	220 – 240	100 – 120
runderfilet, rosbief 3)	ca. 1 kg	1 4)	190 – 210	35 – 45	220 – 240	35 – 45
wild	ca. 1 kg	1	180 – 200	90 – 120	220 – 240	90 – 120
varkensvlees, nekstuk	ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
varkensfilet, karbonade	ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 80	200 – 220	60 – 80
casselerrib	ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	210 – 230	60 – 70
gehaktbrood	ca. 1 kg	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
kalfsvlees	ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
lamsbout	ca. 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	210 – 230	90 – 120
gevogelte	0,8 – 1 kg	1 4)	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
gevogelte	ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	200 – 220	90 – 110
gevogelte, gevuld	ca. 2 kg	1	170 – 190	120 – 150	200 – 220	120 – 150
gevogelte	ca. 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	190 – 210	150 – 180
moot vis	ca. 1,5 kg	1 4)	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

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

1) Plaats het vetfilter bij gebruik van "Braadautomaat".
2) Als het vlees op het rooster wordt bereid moet de temperatuur 20 °C lager worden ingesteld.
3) Verwarm de oven voor als u "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" gebruikt.
4) 2e inschuifhoogte bij "Boven- en onderwarmte"

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

- Draai de functiekeuzeschakelaar op **"Ontdooien ⍰"**.

Stel voor het ontdooien geen temperatuur in.

– Haal het diepgevroren product uit de verpakking en leg het op een schaal of bakplaat.

– Voor het ontdooien van gevogelte is het aan te bevelen om het rooster te gebruiken en daaronder de braadslede te plaatsen. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Gebruik het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt niet. De kans op bacteriën is groot!

– Vlees, gevogelte en vis hoeven niet helemaal ontdooid te zijn voor verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is geworden, dat de kruiden goed worden opgenomen.

Tijden voor het ontdooien

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

kip, 800 g	90 - 120 min.
vlees, 500 g	60 - 90 min.
vlees, 1000 g	90 - 120 min.
braadworst, 500 g	30 - 50 min.
vis, 1000 g	60 - 90 min.
aardbeien, 300 g	30 - 45 min.
plaatkoek, 500 g	20 - 30 min.
brood, 500 g	30 - 40 min.

Voor het koken in de oven zijn de volgende ovenfuncties aan te bevelen:

– Hetelucht
– Boven- en onderwarmte

U kunt het volgende **serviesgoed** gebruiken:
vuurvaste glazen schaal, porseleinen serviesgoed, römertopf, pan met hittebestendige handvatten.

- Schuif het rooster op de **1e inschuifhoogte** in de oven en plaats het serviesgoed er op.
- Stel de **ovenfunctie** en de **temperatuur** in.

Hetelucht . . . . . 170-190°C
Boven- en onderwarmte . 190-210°C

Tijden voor het koken

menu . . . . . 70-90 min.
ovenschotel . . . . . 40-60 min.

Let op het volgende

– **Dek de gerechten af**
als ze gesmoord of geblancheerd moeten worden, bijv. aardappels, groente.
Daardoor voorkomt u dat het gerecht uitdroogt. Als u geen geschikte deksel heeft, gebruik dan bijv. aluminiumfolie of vochtig bakpapier.

– **Dek de gerechten niet af**
als ze een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of gegratineerde schotels.

– Het is mogelijk om **pannen of schalen op elkaar te zetten**. Leg dan het deksel van de onderste pan/schaal op zijn kop.
Zet de gerechten die bruin moeten worden bovenop.

Voor het inmaken in de oven bevelen wij de ovenfunctie "Hetelucht" aan.

De volgende **potten** zijn geschikt voor het inmaken:
– weckpotten (bereid deze op de gewone manier voor);
– glazen potten met schroefdeksel (gebruik alleen die potten die speciaal voor inmaken geschikt zijn; deze zijn verkrijgbaar in de speciaalzaak).

Gebruik geen conservenblikken!

- Schuif de braadslede op de **1e inschuifhoogte** in de oven en plaats de potten/glazen er op.

Er kunnen maximaal **6 potten/glazen** tegelijk in de oven.

- Giet ongeveer 1 liter water op de braadslede.
- Stel de **de temperatuur** in op **150-170°C**.

Deze temperatuur is nodig totdat de inhoud gaat borrelen (gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Als de inhoud begint de borrelen

Draai de temperatuurkeuzeschakelaar op tijd terug om te voorkomen dat de levensmiddelen overkoken.

– **fruit en komkommer**

- Schakel de oven uit.

Laat de potten nog 25 tot 30 minuten in de oven staan zodat de inhoud nog even door kan koken.

– **groente**

- Stel de temperatuur in op 100°C.

Laat de groente verder koken:
asperges, worteltjes . . . 60-90 minuten
erwten . . . . . 90-120 minuten

- Schakel de oven uit.

Laat de potten nog 25 tot 30 minuten in de oven staan zodat de inhoud nog even door kan koken.

Na het inmaken

Haal de potten/glazen uit de oven, leg er een doek overheen en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan. Verwijder de klemmen en controleer of alle potten/glazen goed gesloten zijn.

Verwarm het grillelement ongeveer 5 minuten voor. Laat hierbij de ovendeur dicht.

Tijdens het grilleren moet de ovendeur ook gesloten blijven. Dit bespaart energie en vermindert het ontsnappen van geuren.

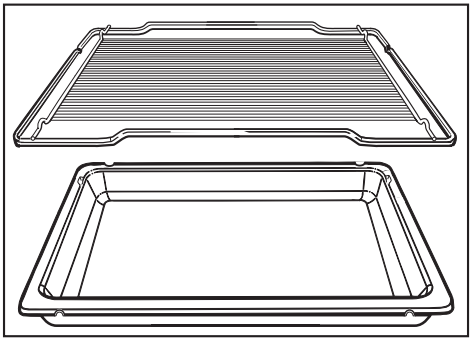
Vlees voorbereiden

Spoel het vlees af met koud water en droog het goed af. Zout het vlees niet voor het grilleren, anders verliest het zijn vocht.

Bestrijk mager vlees met een beetje olie. Andere soorten vet worden snel te donker of zorgen voor rookontwikkeling. Kip kan met boter bestreken worden.

Platte vissen en moten vis kunt u zouten en met een beetje citroensap besprenkelen.

Grilleren op het rooster



- Zet de **grillinrichting** in elkaar zoals op de afbeelding hierboven.
- Leg het vlees op het rooster.
- Draai de functiekeuzeschakelaar op "**Grilleren**".
- Stel de **temperatuur** in:

soort vlees	temperatuur
plat	
bijv. karbonade, biefstuk	275°C
dik	
gevogelte, rollade	240°C

Als tijdens de bereiding van grotere stukken vlees de buitenkant al behoorlijk bruin is geworden en de binnenkant is nog niet gaar, dan kunt u op een lagere temperatuur verder grilleren.

- Verwarm het grillelement ongeveer 5 minuten voor. Laat hierbij de ovendeur dicht.
- Leg het vlees in de oven.

De **inschuifhoogte** wordt bepaald door de hoogte van het vlees:

plat vlees . . . . . 3^{e} of 4^{e} inschuifhoogte

dik vlees . . . . . 1^{e} of 2^{e} inschuifhoogte

Tijden voor het grilleren

– plat vlees/vis	5-6 min. per kant
– dikkere stukken	iets langer
– rollade etc.	10 min. per cm dikte

Tips voor het grilleren

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

Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

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

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

Tabel grilleren

Verwarm het grillelement ongeveer 5 minuten voor. Laat hierbij de ovendeur dicht.

gerechten	aanbevolen inschuifhoogte	temperatuur in °C	totale bereidingstijd in min. *
platte gerechten			
biefstuk (4 stuks)	3 of 4	275	10 – 16
schaschlik	3 of 4	240	16 – 20
schnitzel (4 stuks)	3 of 4	275	12 – 18
lever (4 plakken)	3 of 4	275	8 – 12
gehaktschijven (4 stuks)	3 of 4	275	14 – 20
braadworst	3 of 4	275	6 – 10
visfilet	3 of 4	275	12 – 16
forel (4 stuks)	3 of 4	275	16 – 20
tosti	4 of 5	275	2 – 4
tosti Hawaii (4 stuks)	3 of 4	275	4 – 6
kleine tomaten (8 stuks)	3 of 4	275	6 – 8
halve perziken (8 stuks)	2 of 3	275	7 – 10
dikke gerechten			
kip (ca. 1 kg)	1 of 2	240	50 – 60
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg)	1	240	70 – 80

* Draai het gerecht halverwege om.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Gerechten getest volgens DIN 44 547

gebak	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif-hoogte van onderen	temperatuur-instelling in °C	baktijd in min.
sprits	1 bakplaat	Hetelucht	1	140	40 – 45
	2 bakplaten	Hetelucht	1, 3	140	43 – 48
	3 bakplaten	Hetelucht	1, 2, 5	140	48 – 54
	1 bakplaat	Boven- en onderwarmte	2	170 voor-verwarmd	20 – 25 + voor-verwarmen
zacht biscuit-deeg	springvorm	Hetelucht	1	170	25 – 30
	springvorm	Boven- en onderwarmte	1	190 voor-verwarmd	20 – 25 + voor-verwarmen
plaatgebak/ gistdeeg	1 bakplaat	Hetelucht	1	170	40 – 50
	2 bakplaten	Hetelucht	1, 3	170	45 – 55
	1 bakplaat	Boven- en onderwarmte	2	200	40 – 50

Andere geteste gerechten

gebak / gerecht	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif-hoogte van onderen	temperatuur-instelling in °C	bereidings-tijd in min.
cake	cakeblik	Hetelucht	1	160	50 – 60
		Boven- en onderwarmte	1	170	55 – 65
eend 1700 g	rooster op braadslede	Braadauto-maat	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte	1	200	100 – 120
varkensvlees 1500 g	rooster op braadslede	Braadauto-maat	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte	1	200	100 – 120
toast	rooster	Grilleren	4	275	voor-verwarmen: 20 min. grilleren: max. 90 sec.

Front, bedieningspaneel

Neem het front en het bedieningspaneel met een mild reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water af. Wrijf ze daarna met een zachte doek droog.

Glazen front

Gebruik geen schuurmiddelen, want deze veroorzaken krassen.

Het is aan te raden om bij een apparaat met een wit front na ieder gebruik
– de handgreep van de deur en
– het bedieningspaneel
met een mild vetoplossend reinigingsmiddel zoals afwasmiddel af te nemen. Zo voorkomt u dat vet of andere resten inbranden.

Roestvrijstalen front

Gebruik nooit schurende middelen of middelen die soda, zuren of chloriden bevatten! Deze middelen tasten het oppervlak aan.

Voor het onderhoud van het front kunt u een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.

U kunt het front extra tegen vervuiling beschermen door het in te wrijven met een speciaal onderhoudsmiddel (bijv. Neoblank, te verkrijgen bij de afdeling Onderdelen van Miele Nederland B.V., bestelnr. 4565110).
Smeer een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek gelijkmatig over het gehele oppervlak uit.

Accessoires

Geleidesteun van de telescopische ovenwagen

met een vochtige doek afnemen.

Leg de geleiderails van de telescopische ovenwagen niet in water en reinig ze niet in de afwasautomaat.

Geleiderails

in warm water met afwasmiddel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal reinigen.

Bakplaat, braadslede, rooster

na elk gebruik afspoelen en afdrogen.

Moeilijk afwasbare resten verwijdert u

– van roestvrij staal:
met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal;

– van email:
met een zachte borstel nadat u het vuil in warm water heeft laten weken.

Vetfilter

in warm water met afwasmiddel of in de afwasautomaat reinigen.

Binnenruimte

De wanden van de binnenruimte zijn voorzien van een laag die het schoonmaken vergemakkelijkt.

De bodem, bovenwand en de zijwanden van de oven zijn voorzien van een **Clean-Email**-laag.

De achterwand is voorzien van een laag **katalytisch email**.

Clean-Email

Dit is een bijzonder hard soort email met een extra glad oppervlak.

Daardoor kunnen de meeste voedselresten met een spons, warm water en afwasmiddel worden verwijderd.

Aangekoekte resten kunt u laten weken of met een schraper verwijderen. Reinig het email vervolgens nog met een sponsje met niet-schurend reinigingsmiddel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Vruchtensap en deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de oven nog warm is.

Vruchtensap kan verkleuring veroorzaken. Ook kunnen na het braden doffe plekken op de braadslede ontstaan.

Let bij het gebruik van ovenspray altijd op de aanwijzingen van de fabrikant.

Zorg ervoor dat er geen ovenspray op het katalytische email kan komen! De spray kan het email beschadigen.

Katalytisch email

Omdat door de luchtcirculatie met name de **achterwand** met olie- en vetspatten vervuild wordt, is deze voorzien van een laag katalytisch email.

Dit email is in staat om olie- en vetspatten bij temperaturen boven 200 °C te verwijderen. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt dit proces. Resten van kruiden en suiker worden niet verwijderd door de katalyse.

Katalytisch email mag niet met harde borstels, schuursponsjes, messen of schuurmiddelen behandeld worden. Gebruik ook geen ovenspray!

Wacht niet te lang met het schoonmaken, want elke keer dat de oven weer gebruikt wordt, komen de olie-, vet- en voedselresten vaster te zitten.

Het katalytische email reinigen

Laat de oven afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken. Let op, verbrandingsgevaar!

Reinig de oven na ieder gebruik. Als u te lang wacht wordt het moeilijker om vlekken te verwijderen en soms kunnen deze zelfs niet meer worden verwijderd.

Behandel de geëmailleerde oppervlakten nooit met harde borstels, harde sponsjes, staalsponsjes*, messen of andere krassende middelen. Anders beschadigt het email!

* U kunt voor de Clean-Email-laag wel spiraalsponsjes gebruiken die speciaal geschikt zijn voor roestvrij staal, zoals "Spontex spirinett".

- Verwijder de accessoires uit de oven.
- Reinig de wanden die voorzien zijn van een Clean-Email-laag.
- Reinig de katalytische achterwand met een zachte borstel en een sopje van water met afwasmiddel.

Gebruik geen schuurmiddel! Katalytisch email mag niet met harde borstels, schuursponsjes of messen behandeld worden. Gebruik ook geen ovenspray!

Bovendien kunt u hierna vet- en olievlekken van de katalytische achterwand verwijderen door de oven te verwarmen.

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Hetelucht".
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de hoogste temperatuur in.

Laat de oven ongeveer een uur aanstaan. De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

Laat dit reinigingsproces door middel van de digitale klok automatisch beëindigen. Op deze manier vergeet u niet de oven op tijd uit te schakelen.

Elke keer dat de oven met hoge temperaturen wordt gebruikt, verdwijnen eventueel achtergebleven voedselresten.

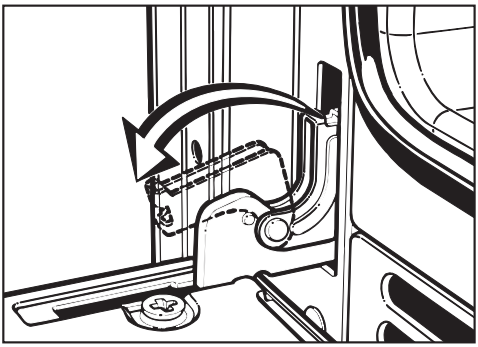
Mocht de katalytische emaillaag door onjuist onderhoud of door sterke vervuiling niet meer (goed) werken, dan kunt u bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland B.V. een nieuwe plaat verkrijgen.

Om de oven makkelijker te kunnen reinigen kunt u
– de ovendeur verwijderen,
– de telescopische ovenwagen of de geleiderails verwijderen,
– de achterwand verwijderen,
– het bovenste verwarmingselement laten zakken.

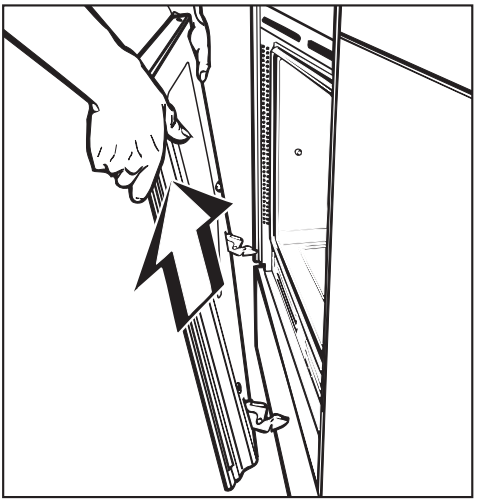
Ovendeur verwijderen

- Open de deur helemaal.

Voordat u de deur verwijdert, moeten de deurscharnieren worden geblokkeerd. Op deze manier voorkomt u dat de deur wordt beschadigd.



- Klap de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren naar beneden; de scharnieren zijn nu geblokkeerd.



- Duw de deur door de weerstand heen bijna helemaal dicht, totdat de deur er naar boven toe uitgetrokken kan worden.

Ovendeur terugplaatsen

- Steek de scharnieren in de openingen en klap de deur helemaal open.
- Klap de vergrendelingsbeugels weer omhoog.

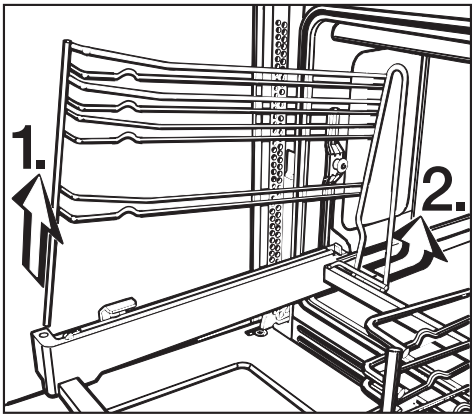
De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen beslist omhoog worden geklapt, anders raken de scharnieren weer los bij het sluiten van de deur. Hierdoor zou de ovendeur kunnen beschadigen.

Telescopische ovenwagen verwijderen

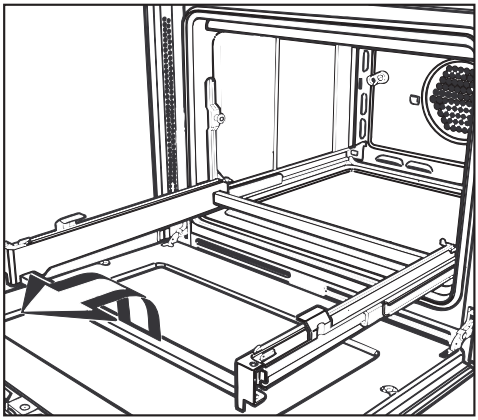
(afhankelijk van het type oven/fornuis)

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting".

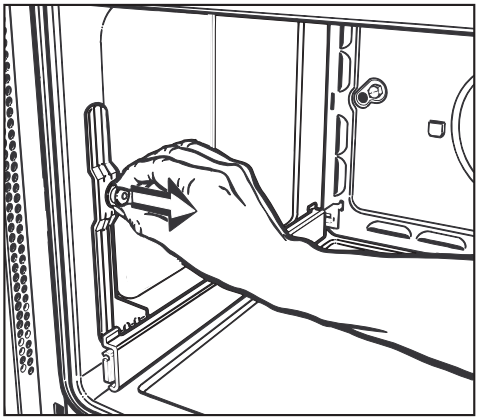
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!



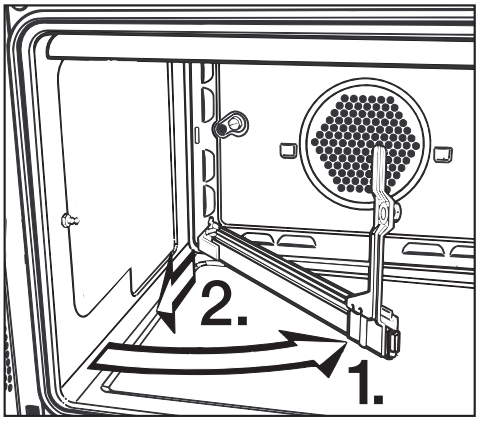
- Trek de ovenwagen uit de oven en verwijder de geleiderails.



- Til het raamwerk van de ovenwagen van de geleidesteunen.



- Trek de bevestigingsknop uit.



- Haal de telescopische geleidesteunen uit de oven.

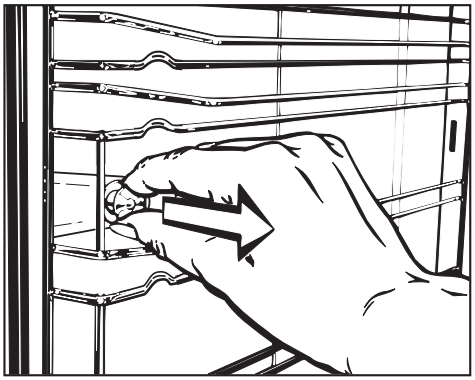
Het **terugplaatsen** van de onderdelen geschiedt in omgekeerde volgorde. Monteer de onderdelen zorgvuldig.

Geleiderails verwijderen

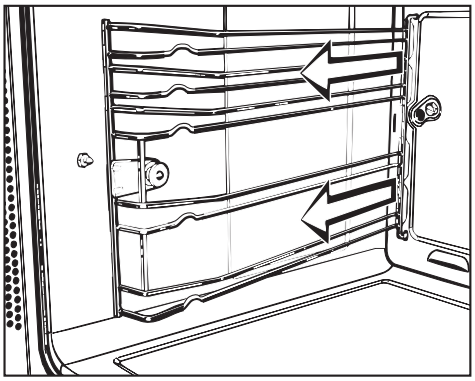
(afhankelijk van het type oven/fornuis)

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting ☼".

De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!



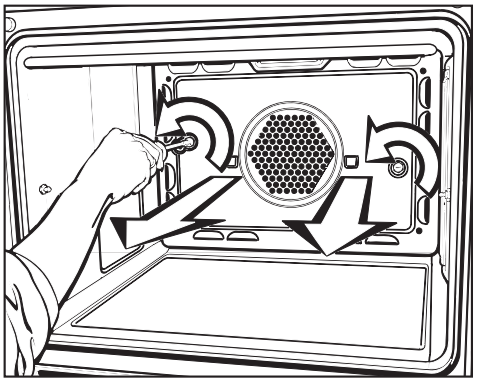
- Trek de bevestigingsknop uit.



- Haal de geleiderails uit de oven.

Het **terugplaatsen** van de onderdelen geschiedt in omgekeerde volgorde. Monteer de onderdelen zorgvuldig.

Achterwand verwijderen



- Draai de schroeven in de achterwand los en verwijder de achterwand.

De oven mag niet gebruikt worden als de achterwand niet is ingebouwd. Er bestaat anders een groot gevaar voor verwondingen!

Het **terugplaatsen** van de onderdelen geschiedt in omgekeerde volgorde. Monteer de onderdelen zorgvuldig.

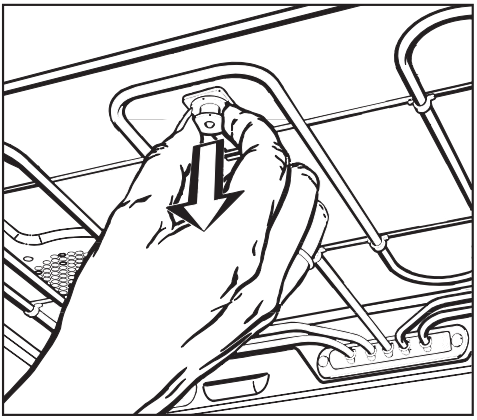
Bovenste verwarmingselement laten zakken

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting ☼".

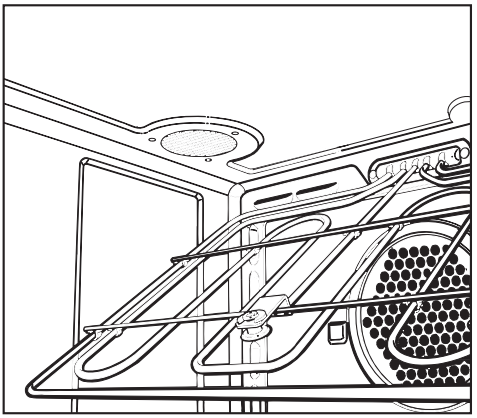
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

Laat het verwarmingselement pas zakken als het koud is. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

- Haal de geleiderails uit de oven.



- Trek de bevestigingsknop van het verwarmingselement uit.



Laat het verwarmingselement zakken.

Druk het verwarmingselement niet met geweld omlaag. U kunt het verwarmingselement anders beschadigen.

Installatie en reparaties van elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundige installatie en/of reparaties kunnen een groot gevaar voor de gebruiker opleveren. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat te doen als . . .

. . . de oven niet heet wordt?

Controleer

- of u een ovenfunctie **en** een temperatuur heeft ingesteld;
- of in het display van de digitale klok "AUTO" brandt.
  De oven kan alleen met de schakelknoppen onafhankelijk van de klok worden ingeschakeld, als in het display " " brandt.
  Druk hiertoe de toets "" in.
- of de zekering van de elektrische huisinstallatie is doorgebrand.
  Waarschuw indien nodig een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

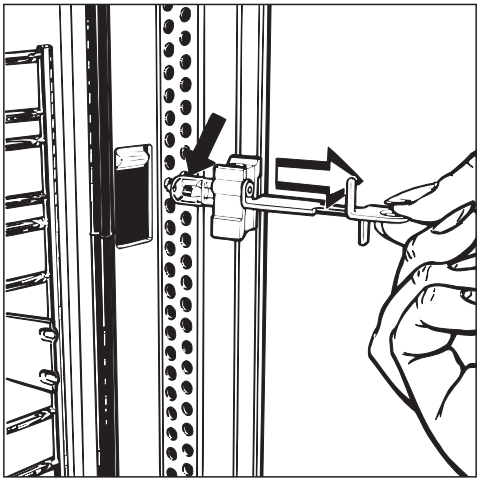
. . . de ovenverwarming wel werkt, maar de verlichting niet?

De halogeenlamp is defect.

Zo kunt u de lamp vervangen:

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

- Schuif het klepje dat zich in de rechter wasemlijst bevindt omhoog.



- Trek het metalen beugeltje uit de wasemlijst.
- Verwijder de halogeenlamp:
  12 V, 20 W,
  thermisch belastbaar tot 300 °C,
  fitting G4, Fa. Osram, type 64428

Het **terugplaatsen** van de onderdelen geschiedt in omgekeerde volgorde. Monteer de onderdelen zorgvuldig.

. . . de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend en er geen geluid te horen is?

Dit is geen storing!
Als de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, dan schakelt de deurcontactschakelaar de ovenverwarming en de koudeluchtventilator uit en, afhankelijk van de gekozen verwarmingssoort, ook de hetelucht-ventilator.

. . . na de bereiding een geluid te horen is?

Dit is geen storing! Om te voorkomen dat er na het uitschakelen van de oven vocht in de binnenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de koudeluchtventilator nog een tijdje lopen. Als de temperatuur beneden een bepaalde waarde komt, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld. De temperatuur daalt sneller als u de ovendeur een stukje of helemaal openzet.

. . . zich op het katalytische email roestkleurige vlekken bevinden?

Bij het braden op het rooster worden deeltjes van kruiden door de luchtstroom meegevoerd; deze blijven soms aan de binnenwanden vastkleven. Zulke vlekken worden door de katalyse niet verwijderd; u kunt ze met warm water met afwasmiddel en een zachte borstel verwijderen.

. . . het gebak na de in de tabel aangegeven bereidingstijd nog niet gaar is?

Controleer

- of u de juiste temperatuur heeft ingesteld;
- of u het recept heeft veranderd. Als het deeg vochtiger is door bijv. het toevoegen van eieren of melk, dan is een langere bereidingstijd nodig;
- of het vetfilter is geplaatst bij het bakken met "Hetelucht" of "Braadautomaat". In dat geval moet de bereidingstijd ongeveer 10 à 15 minuten langer zijn.

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

Kleine verschillen zijn normaal. Daarom wordt er in de Standaard Product Informatie (S.P.I.) van ovens en fornuizen van alle producenten het verschil in bruining in procenten aangegeven.

Als het verschil erg groot is, controleer dan

– bij het bakken met "Hetelucht"

- of de ingestelde temperatuur niet te hoog is geweest;
- of het vetfilter voor de ventilator is geplaatst;

– bij het bakken met "Boven- en onderwarmte"

- van welk materiaal de bakvorm is vervaardigd en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, helder en dun materiaal zijn niet zo geschikt.

. . . u een kookzoneschakelaar heeft ingeschakeld en de verlichting daarvan niet gaat branden (afhankelijk van het type kookplaat)?

De gloeilamp is defect!
De lamp moet worden vervangen door de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

. . . de stroom is uitgevallen en in het display van de digitale klok in plaats van de dagtijd "0•00" en "AUTO" knipperen?

Alle ingestelde tijden zijn door het uitvallen van de stroom gewist.

- Stel de dagtijd en de eventueel ingestelde bereidingstijden opnieuw in.

. . . bij het uitschakelen van het akoestische signaal "0•00" in het display van de digitale klok verschijnt?

Dit is geen storing!
Na enige tijd verschijnt de dagtijd in het display.

. . . in het display van de digitale klok "AUTO" knippert?

Dit kan duiden op een fout bij het instellen

– als een bereidingsproces op onlogische manier is ingesteld;

– als de dagtijd is veranderd terwijl er een bereidingsproces was voorgeprogrammeerd;

– als het akoestische signaal door het indrukken van de toetsen "↦|" en "|↦" wordt uitgeschakeld.

Technische Dienst

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar

of

– de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Het adres en de telefoonnummers van Miele Nederland B.V. en de diverse afdelingen vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

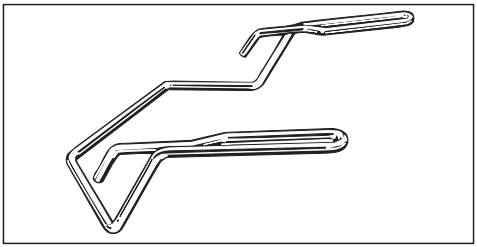
Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type oven u heeft en welk nummer deze heeft.
Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder de binnenruimte zichtbaar.
Vermeld ook welk type kookplaat u heeft en welk nummer deze heeft.

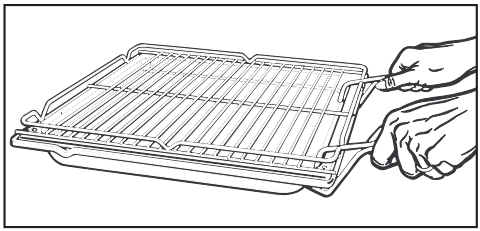
Miele Service Verzekering Certificaat

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

De extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of bij de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

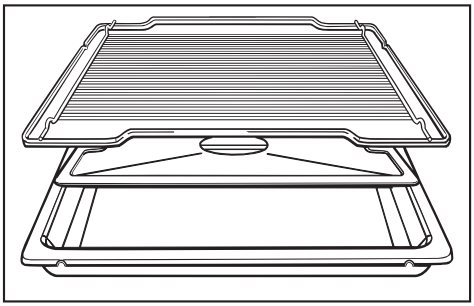
– Koudhandgreep





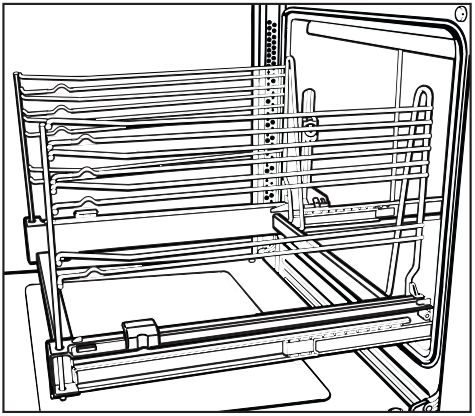
Voor het uitnemen en plaatsen van de braadslede, de bakplaat en het rooster.

– Lekblad



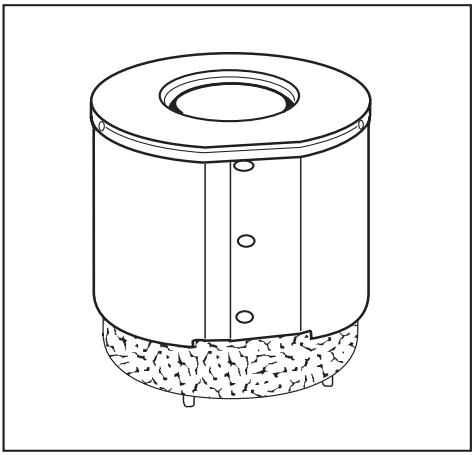
Het lekblad vangt het vleessap in de braadslede op en zorgt ervoor dat het niet verbrandt. Zo kan het na afloop van het grilleren voor verdere bereiding worden gebruikt.

– Telescopische ovenwagen



De telescopische ovenwagen met 5 inschuifhoogtes kan helemaal uit de oven worden getrokken.
Hierdoor kunt u de gerechten in de oven goed bekijken.

– Katalysator



De katalysator wordt in het ventilatiesysteem van de oven of het fornuis ingebouwd.
Hiermee wordt het vet uit de wasem gefilterd en komen er minder etensgeuren vrij.

Elektrische aansluiting

Dit apparaat mag alleen door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hierbij moeten de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf in acht genomen worden.

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Aansluiting op een stopcontact is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden voor de Technische Dienst vergemakkelijkt.

Als het stopcontact voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, of als er een **vaste aansluiting** is, dan dient ter plaatse een dubbelpolige schakelaar geïnstalleerd te worden, waarvan de contactopening bij uitgeschakelde toestand 3 mm moet bedragen. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

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

Voordat u de oven aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de waarden van het elektriciteitsnet te vergelijken. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder de binnenruimte zichtbaar.

Vermeld altijd het voltage en het type- en serienummer als u contact opneemt met Miele Nederland B.V.

Inbouwfornuis

Het inbouwfornuis is uitgerust met een 5-aderige kabel van ca. 1,5 meter voor de aansluiting op draaistroom (3N~400 V).

Bij aansluiting op wisselstroom moet u een speciale kabel bestellen bij Miele Nederland B.V.

Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Combinatiemogelijkheden

Miele-inbouwfornuizen mogen alleen worden gecombineerd met bepaalde kookplaten en besturingseenheden uit het Miele-programma.

Voor nadere informatie kunt u kontact opnemen met uw vakhandelaar of met de Technische Dienst van Miele.

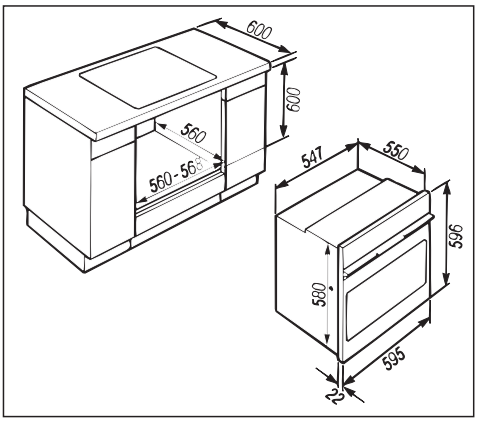
Oven

De oven is uitgerust met een 3-aderige kabel van ca. 1,5 meter, met stekker voor de aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

De oven moet worden aangesloten op een randgeaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en moet worden gezekerd met 16 A.

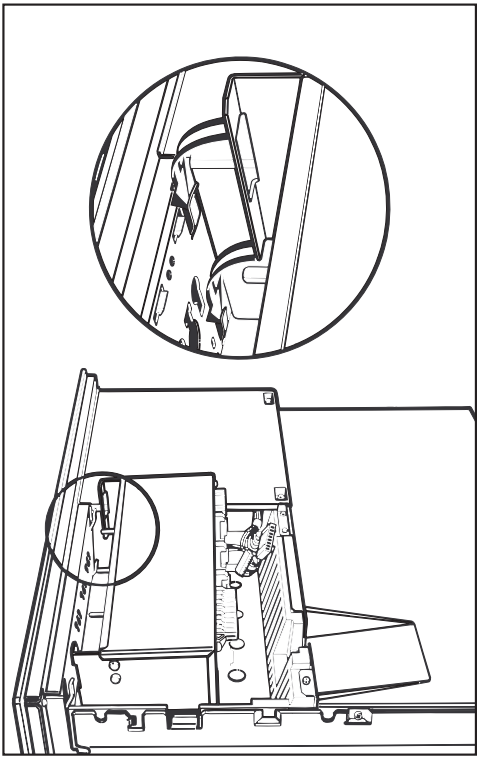
Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen



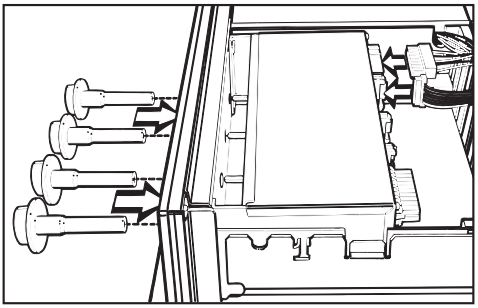
Haal de spanning van het elektriciteitsnet.

- Bouw de kookplaat in; zie hiertoe de aparte gebruiksaanwijzing van de kookplaat. In de gebruiksaanwijzing van de KM 238 G vindt u hoe de gaskookplaat moet worden ingebouwd.
- Sluit het fornuis op het elektriciteitsnet aan.
- Plaats het fornuis voor de onderkast.
- Haal de schakelknoppen van de kookzones en de stekker van het fornuis uit de houders.

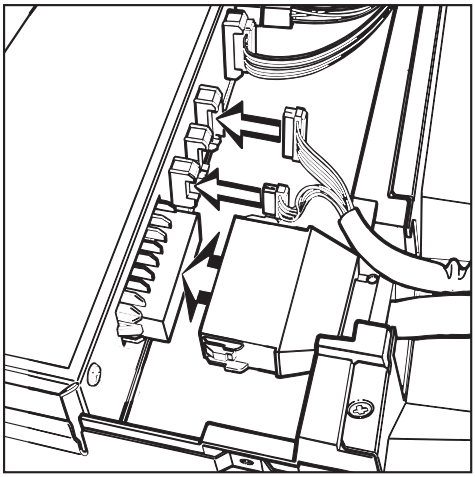


- Plaats de besturingseenheid.

De stekkers van het fornuis / de kookplaat en de koppelingen van de besturingseenheid die bij elkaar horen zijn steeds met dezelfde kleur gemarkeerd.

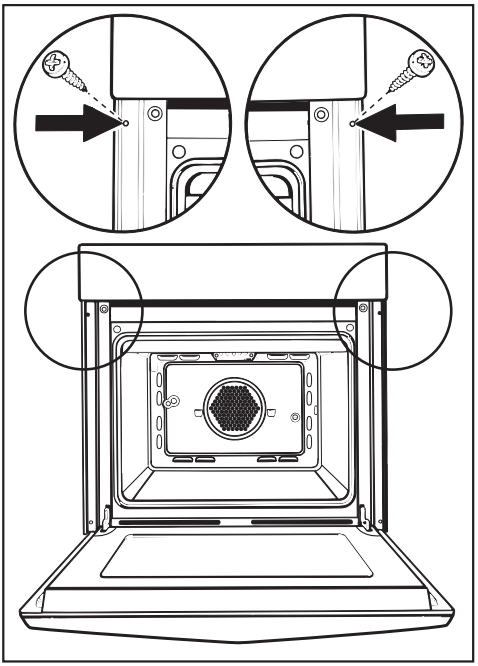


- Steek de schakelknoppen in het bedieningspaneel.
  Steek de stekkers van het fornuis in de koppelingen.



- Steek vervolgens de stekkers van de kookplaat in de koppelingen.

- Schuif het inbouwfornuis tot aan de wasemlijst in de onderkast en stel het.



- Open de ovendeur en schroef het fornuis met 2 schroeven aan de zijwanden van de onderkast vast.

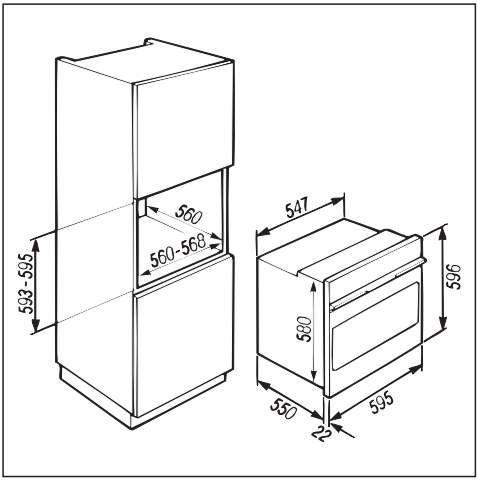
Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

H 213-1 EG

In de aparte gebruiksaanwijzing voor de KM 238 G kunt u lezen hoe deze oven en de gaskookplaat moeten worden ingebouwd.

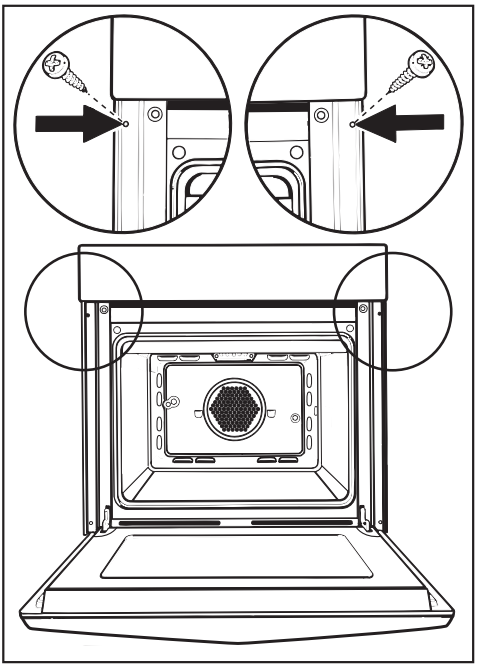
H 252, H 262, H 253, H 263

De oven is bedoeld voor inbouw in een hoge kast. Wanneer u kiest voor inbouw in een onderkast, moet het roestvrijstalen element boven het bedieningspaneel worden vervangen door een dichtprofiel. Dit profiel biedt extra bescherming tegen vloeistoffen die eventueel van het werkblad stromen. Het dichtprofiel is verkrijgbaar bij de Technische Dienst van Miele Nederland.



Haal de spanning van het elektriciteitsnet.

- Sluit de oven op het elektriciteitsnet aan.
- Schuif de oven tot aan de wasemlijst in de kast en stel de oven.
- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven aan de zijwanden van de kast vast.



Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

Miele

U kunt zich wenden tot Miele Nederland B.V.:

Bij storingen:
- afdeling Technische Dienst -
telefoon: (03 47) 37 88 88*

Voor onderdelenleveranties:
- afdeling Onderdelen -
telefoon: (03 47) 37 88 80*

Voor overige informatie:
- afdeling Consumentenbelangen -
telefoon: (03 47) 37 88 87*

MIELE NEDERLAND B.V.
Postbus 166
4130 ED Vianen

Kantoor en Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2 (wegnummer 31)
4131 NR Vianen

*) meerdere lijnen

Wijzigingen voorbehouden / 22 / 002 NL – 4498

M.-Nr. 04 983 370 (H 252-1; H 262-1; H 252; H 262; H 253; H 263; H 213-1 EG)

Dit papier bestaat uit 100% chloorvrij gebleekte cellulose en is dus minder belastend voor het milieu.