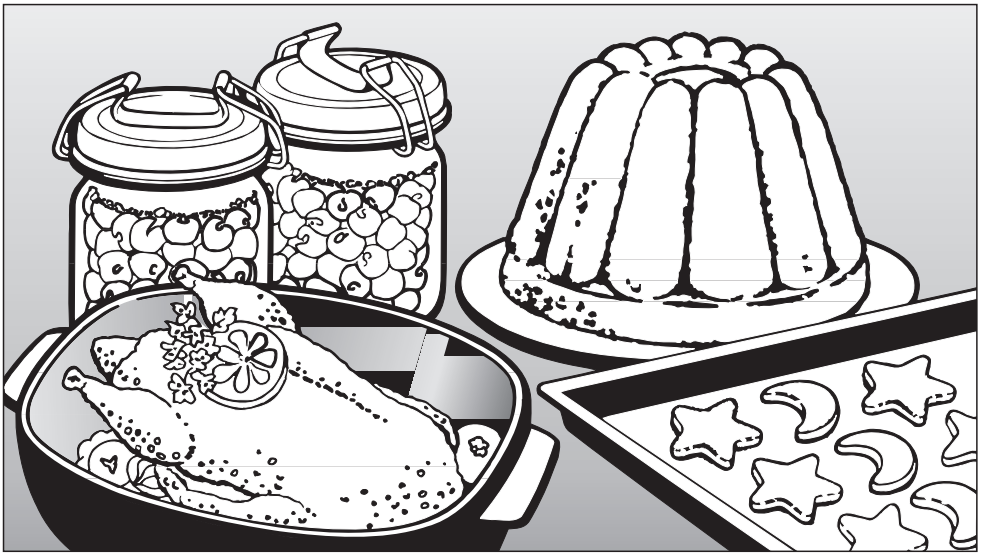
Miele

Gebruiksaanwijzing



Combi-fornuizen

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

NL

M.-Nr. 04 983 390

Inhoud

Algemeen
Het apparaat in één oogopslag 4
Accessoires 5
Kookplaat 5
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 8
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 9
Vóór het eerste gebruik
Het instellen van de digitale klok 15
Reiniging voor het eerste gebruik 15
Werking van de kookplaat
Keramische kookplaat 17
Kookzones 17
Restwarmte-indicator 17
Kookzone-vergroting 17
Elektrische kookplaat 17
Gebruik van de kookplaat
Kookzoneschakelaar 18
Zo gebruikt u de keramische kookplaat 18
Tabel voor het kiezen van de juiste stand 18
De juiste pannen 19
Waar u op moet letten 20
Ovenfuncties 21
Bediening van de oven
Bedieningsknoppen 22
Functiekeuzeschakelaar 22
Temperatuurkeuzeschakelaar 23
Gebruik van de oven 24
Oven voorverwarmen 24
Accessoires
Bakplaat, braadslede en rooster 25
Vetfilter 25
Digitale klok
Functies 26
Druktoetsen 26
Symbolen in het display 26
Dagtijd instellen 27
Kookwekker instellen 27

Inhoud

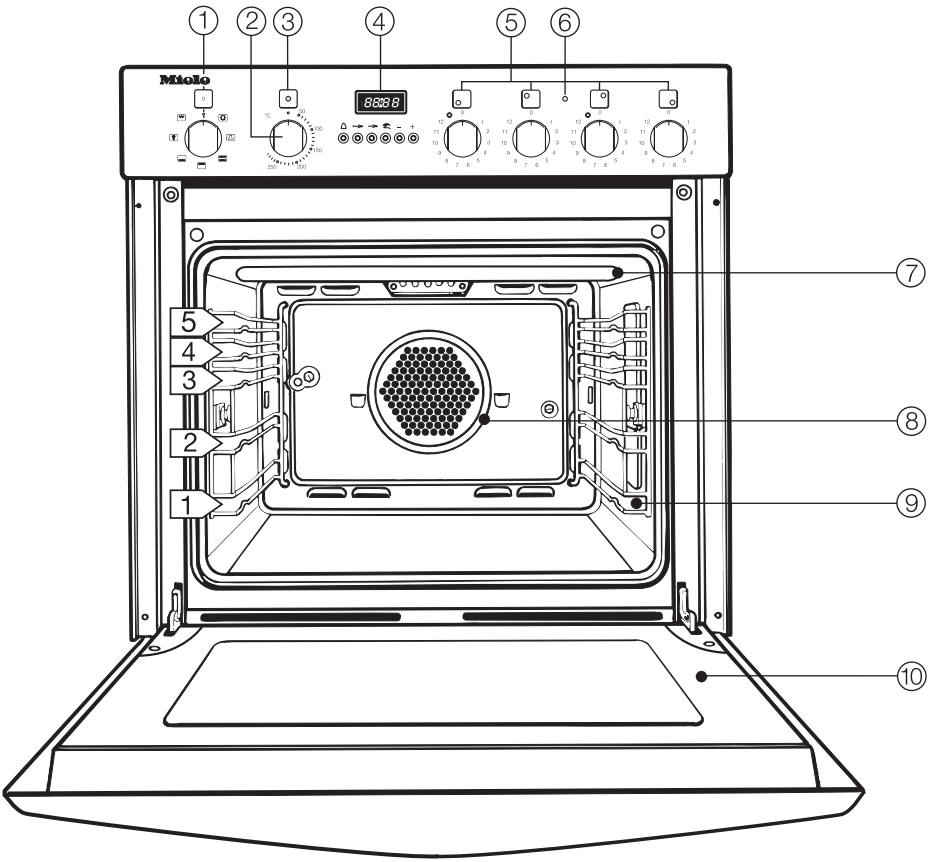
Bereiding automatisch uitschakelen 28
Bereiding voorprogrammeren 28
Controleren en veranderen van ingestelde tijden 29
Automatische bereidingen wissen 29
Akoestisch signaal veranderen 29
Bakken 30
Tabel bakken 32
Braden 34
Tabel braden 36
Ontdooien 37
Koken 38
Inmaken 39
Grilleren 40
Tabel grilleren 42
Geteste gerechten 43

Keramische kookplaat 44
Elektrische kookplaat 46
Front, bedieningspaneel 47
Accessoires 47
Binnenruimte 48
- Clean-Email 48
- Katalytisch email 48
- Het katalytische email reinigen 49
- Ovendeur verwijderen 50
- Geleiderails verwijderen 51
- Achterwand verwijderen 51
- Bovenste verwarmingselement laten zakken 52

Nuttige tips 53
Technische Dienst 56
Extra accessoires 57
Elektrische aansluiting 58
Keramische kookplaat inbouwen 59
Elektrische kookplaat inbouwen 61
Fornuis inbouwen 62
Oven inbouwen 63

Algemeen

Het apparaat in één oogopslag



Bedieningspaneel *

① Functiekeuzeschakelaar voor de oven
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 Aanzuigopening voor de ventilator
⑨ Geleiderails met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5
⑩ Ovendeur

* afhankelijk van het type oven/fornuis

Accessoires

Elk model is voorzien van een:

– bakplaat,

– braadslede,

– rooster,

– vetfilter.

Afhankelijk van het type is het apparaat bovendien voorzien van

– een digitale klok.

Kookplaat

De inbouwovens kunnen met de volgende kookplaten worden gecombineerd:

KM 200

KM 213

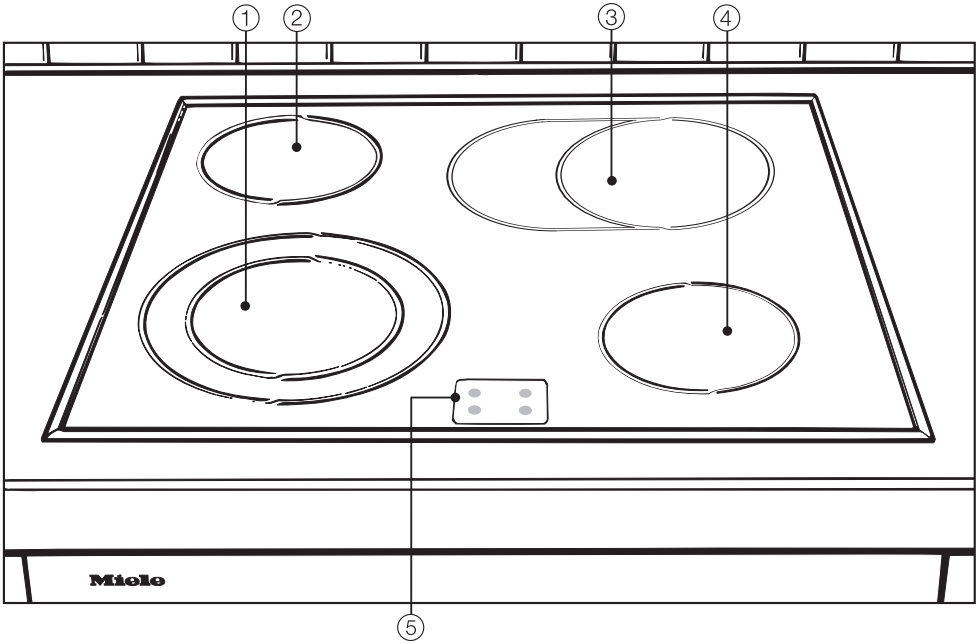
KM 215

Typeplaatje van de kookplaat

Het typeplaatje van de kookplaat is niet meer te zien als de oven is ingebouwd. Daarom wordt er een tweede typeplaatje bijgevoegd.
Plak dit in de gebruiksaanwijzing onder de rubriek "Technische Dienst". U heeft de gegevens die op dit typeplaatje staan vermeld nodig wanneer u contact opneemt met de Technische Dienst.

Algemeen

Keramische kookplaat KM 215



① Vario-kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø

② Kookzone: 14,5 cm Ø

③ Kookzone / Braadzone: 17 cm Ø / 17 cm x 26 cm *

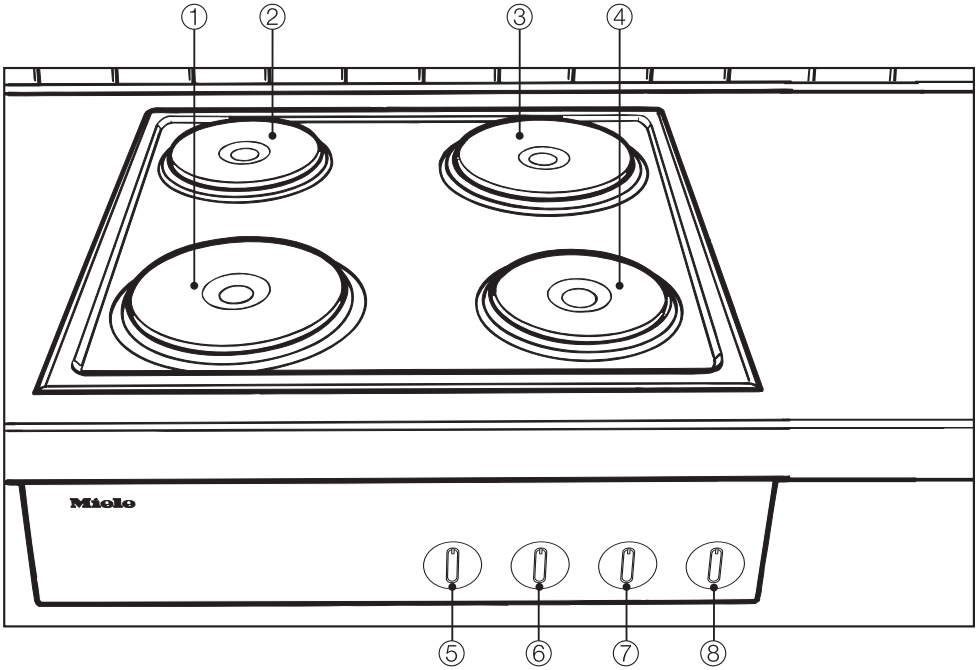
④ Kookzone: 14,5 cm Ø

⑤ Display van de kookplaat, Restwarmte-indicator

KM 213

* Kookzone: 18 cm Ø

Elektrische kookplaat KM 200



① Kookzone: 18 cm Ø

② Kookzone: 14,5 cm Ø

③ Kookzone: 18 cm Ø

④ Kookzone: 14,5 cm Ø

⑤ Kookzoneschakelaar: links voor

⑥ Kookzoneschakelaar: links achter

⑦ Kookzoneschakelaar: rechts achter

⑧ Kookzoneschakelaar: rechts voor

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu

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 combi-oven is bedoeld voor inbouw in een hoge kast. Wanneer u kiest voor inbouw in een onderkast, moet de roestvrijstalen rail 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.

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.
U kunt ervoor zorgen dat de ovendeur minder warm wordt door voor het bovenste verwarmingselement een metalen afdekplaat te monteren. Dit adviseren wij vooral wanneer er kleine kinderen in huis zijn. U kunt deze afdekplaat bestellen bij de afdeling Onderdelen van Miele Nederland B.V.

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.

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.

Keramische kookplaat

De kookzones worden heet zodra ze worden ingeschakeld. De restwarmte-aanduiding geeft aan of een kookzone heet is.

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als deze scheurtjes e.d. vertoont. Door de scheuren kunnen etensresten en overgekookt vocht bij elektrische delen geraken, waardoor kortsluiting ontstaat.
Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Waarschuw de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad. Leg er dus geen voorwerpen op, want als er nog restwarmte is, of als er nog een kookzone aanstaat, kan er brand ontstaan.

Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigen.

Voorkom dat er suiker in vaste of vloeibare vorm, kunststof en aluminiumfolie op warme kookzones terechtkomen. Dit kan bij afkoeling scheuren en barsten in de keramische plaat veroorzaken. Komt er per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp als een zoutvaatje kan, als het verkeerd terecht komt, scheuren of barsten in de plaat veroorzaken.

Gebruik op de keramische kookplaat geen pannen of schalen met een scherpe rand aan de bodem. Daardoor ontstaan krassen die niet meer te verwijderen zijn.

Reinig de voegen tussen de randlijst van de kookplaat en het werkblad resp. tussen de randlijst en de keramische kookplaat niet met een spits voorwerp. Op deze manier zou u de afdichting kunnen beschadigen.

Elektrische kookplaat

De kookzones worden heet zodra ze worden ingeschakeld.

Zorg ervoor dat er geen zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de roestvrijstalen afdekplaat terechtkomen.
Gebeurt dit toch, verwijder de etensresten die zout bevatten dan zo snel en zo grondig mogelijk. Als u dit niet doet kunnen er corrosievlekken ontstaan.

Wij adviseren u geen sierdeksels voor kookzones te gebruiken. Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld terwijl er een sierdeksel op ligt kan de kookzone gaan vervormen.

Ook kan er corrosie op een kookzone ontstaan als:

– er een sierdeksel op een nog vochtige kookzone wordt gelegd;
– er vocht of damp onder het sierdeksel terechtkomt.

Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Bovendien kan de kookplaat hierdoor beschadigen.

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.

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.

Als u een contactdoos 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.

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.

Accessoires

Schuif na gebruik van de schraper het mesje weer in de houder, anders zou u zich hieraan kunnen verwonden.

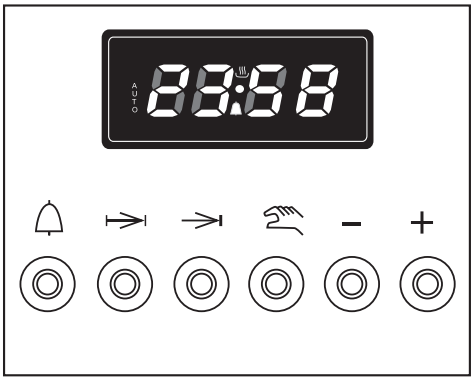
Het afdanken van het apparaat

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.

Keramische kookplaat

Reinig de keramische kookplaat voor het eerste gebruik grondig (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Bij het eerste gebruik kan er even een geur vrijkomen; het water in de isolering verdampt.

Elektrische kookplaat

Bij het eerste gebruik van de elektrische kookplaat komt er een geur vrij.

- Schakel de kookzones ongeveer 5 minuten op de hoogste stand in zonder dat er pannen op staan.

De roestwerende beschermlaag wordt hierdoor extra uitgehard.

Keramische kookplaat

Kookzones

De kookzones zijn duidelijk zichtbaar in de kookplaat aangebracht.

Alleen de ingeschakelde kookzone wordt verwarmd. De rest van het oppervlak blijft relatief koud.

Restwarmte-indicator

Iedere kookzone heeft een controlelampje voor de restwarmte. Wanneer de kookzone na het inschakelen een bepaalde temperatuur heeft bereikt, gaat dit lampje branden.

Het lampje blijft branden zolang de kookzone nog warm is nadat deze is uitgeschakeld.

Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt en leg ook geen voorwerpen op de kookzone. Pas op, verbrandingsgevaar!

Kookzone-vergroting

U kunt deze functie alleen maar gebruiken als uw kookplaat voorzien is van vario-kookzones of van een kook-/braadzone.

De vergroting van de kookzone wordt met de betreffende kookzoneschakelaar ingeschakeld.

Draai de schakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag.
De schakelaar gaat anders kapot..

- Draai de schakelaar alleen rechtsom op het symbool "◎".
- Stel vervolgens de gewenste stand in.

Als de kookzoneschakelaar vervolgens op "0" wordt gedraaid, gaan zowel de kookzone als de vergroting ervan uit.

Elektrische kookplaat

Deze kookplaat beschikt over vier elektrische kookzones met twee verschillende afmetingen en vermogens.

Kookzoneschakelaar

De kookzones worden m.b.v. energieschakelaars bestuurd.

Draai de kookzoneschakelaars alleen rechtsom en maximaal tot aan de aanslag.
De schakelaars gaan anders kapot.

Zodra een schakelaar op een bepaalde stand wordt gedraaid, gaat het controlelampje voor de kookzones branden. Dit lampje gaat uit zodra de schakelaar op "0" wordt gedraaid.

Zo gebruikt u de keramische kookplaat

- Kies een hoge stand voor het aan de kook brengen of aanbraden van een gerecht.
- Zodra er stoom onder de rand van de pan vandaan komt, moet de kookzoneschakelaar teruggedraaid worden op een lagere stand.

Als u de schakelaar op tijd terugdraait
– voorkomt u dat gerechten overkoken;
– voorkomt u dat gerechten aanbranden;
– bespaart u energie.

Tabel voor het kiezen van de juiste stand

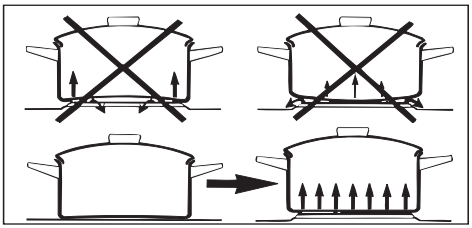
	stand
boter smelten chocolade smelten gelatine oplossen yoghurt maken	**1 - 2**
gerechten warmhouden kleine hoeveelheden opwarmen saus maken omelet bakken	**1 - 3**
diepvriesproducten ontdooien deegwaren wellen rijstepap, havermoutpap koken groente/fruit blancheren bouillon trekken peulvruchtensoep maken	**3 - 5**
vlees/vis/groente koken aardappels/eenpansgerechten/ soep koken jam maken	**4 - 6**
schnitzel, lever, braadworst, vis eieren bakken	**7 - 10**
röstischijven bakken pannenkoeken bakken biefstuk bakken frituren in vet	**9 - 12**

De getallen in deze tabel zijn richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u hogere pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet een hogere stand worden ingesteld. Als u kleinere hoeveelheden bereidt, moet een lagere stand worden ingesteld.

De juiste pannen

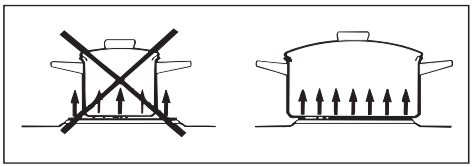
Als u de volgende adviezen opvolgt
– bespaart u zoveel mogelijk energie;
– voorkomt u dat overkokend vocht inbrandt.

De bodem van de pan



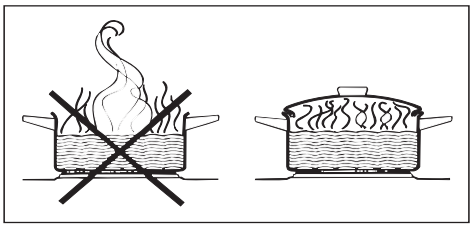
De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Gebruik pannen die geschikt zijn voor koken op een keramische kookplaat.

De grootte van de pan



De doorsnede van de pan moet iets groter zijn dan die van de kookzone.

Het deksel



Een deksel op de pan voorkomt dat de warmte ontsnapt.

Waar u op moet letten

Om onnodig energieverbruik te voorkomen moet u altijd een pan op de kookzone zetten voordat u deze inschakelt. Bovendien voorkomt u op deze manier dat de kookzones van de elektrische kookplaat gaan vervormen of zelfs uitbranden.

Zowel de kookzone als de pan moet schoon en droog zijn. Hierdoor hoeft u na het koken minder schoon te maken.

Speciaal voor keramische kookplaten

Zorg ervoor dat er geen zand op de kookzones ligt.

Als er zand tussen pan en kookzone komt, kan dit krassen veroorzaken.

De bodem van de pan mag geen scherpe randen hebben.

Als u een pan met scherpe randen verschuift, ontstaan er krassen op de keramische kookplaat.

Pannen van aluminium en pannen van roestvrij staal met een aluminium bodem kunnen parelmoerachtige vlekken op de kookplaat veroorzaken.

Deze vlekken kunt u het beste onmiddellijk verwijderen met een speciaal reinigingsmiddel (zie de rubriek "Reiniging en onderhoud").

Laat op warme kookzones geen suiker of suikerhoudend voedsel terechtkomen en leg er geen kunststof of aluminiumfolie op.

Als de keramische plaat afkoelt kunnen hierdoor scheuren of barsten in de plaat ontstaan.

Komt er per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

Als de bevuilde kookzone afkoelt zonder dat deze van tevoren is gereinigd, ontstaat er onherstelbare schade aan de keramische plaat.

Speciaal voor elektrische kookplaten

Leg geen natte of vochtige voorwerpen op de kookzones.

Maak vochtige kookzones droog door ze even aan te zetten. Anders bestaat er gevaar dat ze gaan roesten.

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".

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.

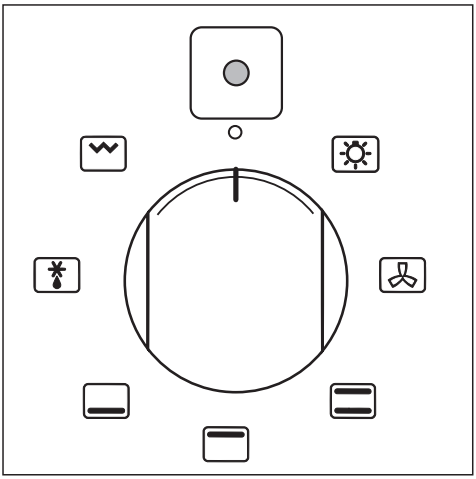
Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. Houd hierbij de deur gesloten.

Bedieningsknoppen

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

Functiekeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)



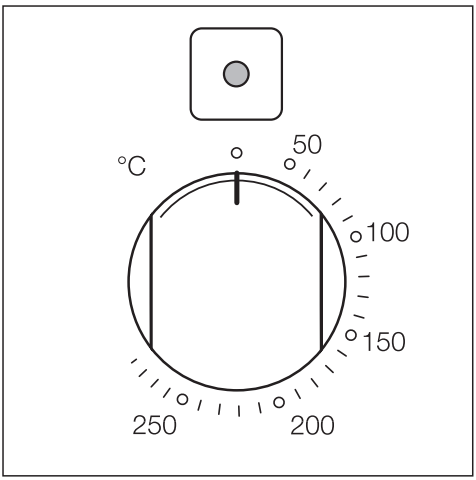
Met de functiekeuzeschakelaar kiest u de gewenste ovenfunctie.

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.
- 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.

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.

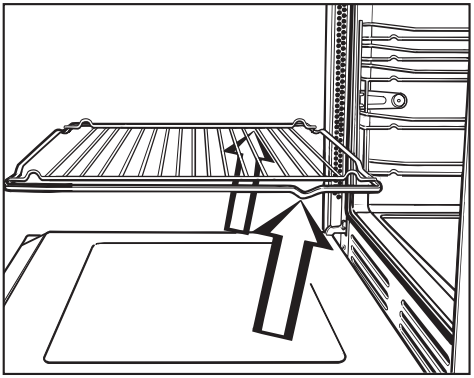
Bij "Boven- en onderwarmte ":
– voor het bakken van gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten),
– voor het bakken van fijne deegsoorten
– voor het bakken van donker broodeeg
– voor het braden van rosbief, filet.

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.

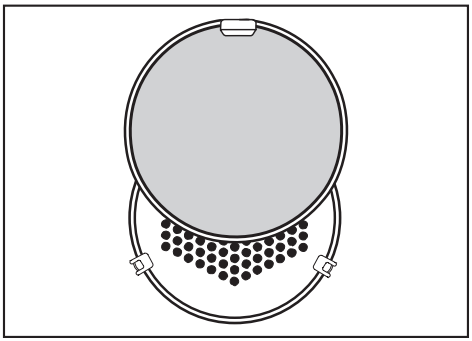


Let er daarom bij het inschuiven altijd op dat de beveiliging tegen uittrekken aan de achterkant zit.

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 met "Hetelucht" op het rooster of in een open pan.

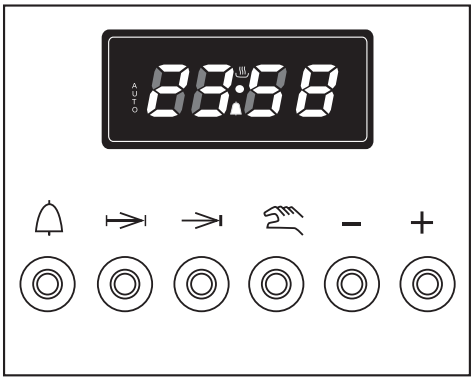


De vetdruppels worden opgevangen door het vetfilter. De binnenruimte van de oven en de ruimte achter de oven blijven hierdoor schoner.

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".

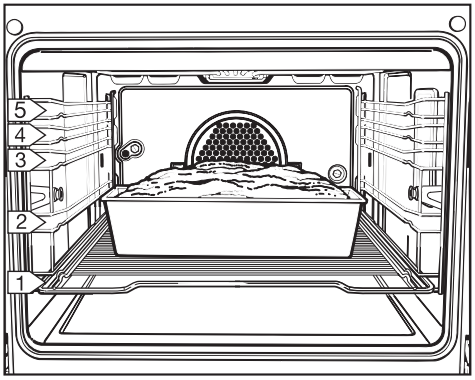
Boven- en onderwarmte

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)]	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.

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

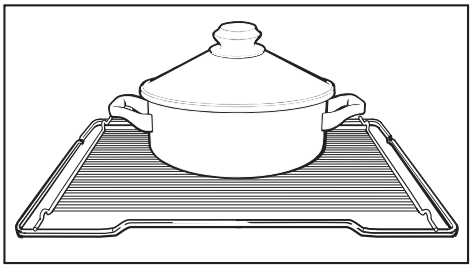
Voor het braden bevelen wij de volgende ovenfuncties aan:

– Hetelucht
– Boven- en onderwarmte

Hetelucht:
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 "Hetelucht" 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	Hetelucht [1] temperatuur in °C in de braad-pan [2]	Hetelucht [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 "Hetelucht".
2) Als het vlees op het rooster wordt bereid moet de temperatuur 20 °C lager worden ingesteld.
3) Verwarm de oven voor als u "Hetelucht" of "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.

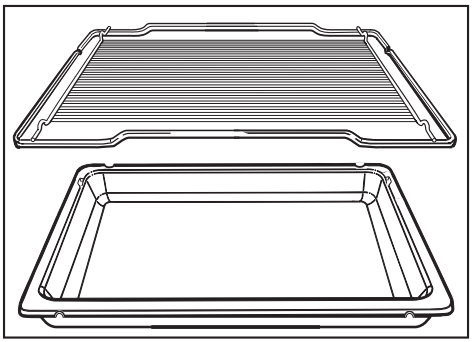
Vlees voorbereiden

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

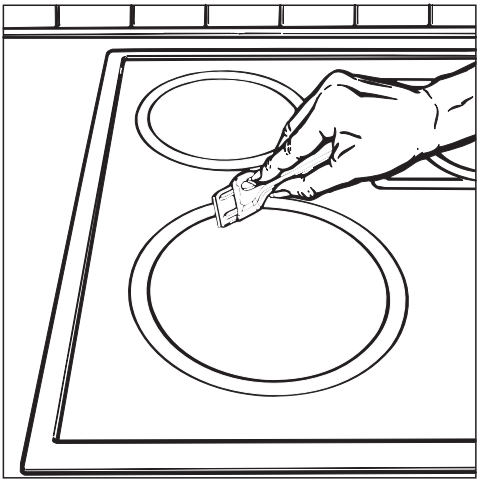
gebak / gerecht	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif-hoogte van onderen	temperatuur-instelling in °C	bereidings-tijd in min.
cake	cakeblik	Hetelucht	1	160	50 – 60
		Boven- en onderwarmte	1	170	55 – 65
eend 1700 g	rooster op braadslede	Hetelucht	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte	1	200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

Keramische kookplaat

Voor het reinigen van een keramische kookplaat gelden in principe dezelfde richtlijnen als voor het reinigen van een glazen oppervlak.

Gebruik in geen geval schurende of agressieve middelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestverwijderaars, schuurmiddelen of schuursponsjes.

Reinig de voegen tussen de randlijst van de kookplaat en het werkblad resp. tussen de randlijst en de keramische kookplaat niet met een spits voorwerp. Op deze manier zou u de afdichting kunnen beschadigen.



Vastgekoekte vervuiling verwijdert u met een schraper.

Behandel het oppervlak vervolgens met een vochtige doek of een zachte spons.

Reinig de kookplaat na ieder gebruik

Lichte, niet vastgekoekte vervuiling verwijdert u met een vochtige doek of zachte spons zonder reinigingsmiddel. U kunt ook niet-schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Als u voor het reinigen afwasmiddel gebruikt, kunnen hardnekkige blauwe vlekken ontstaan die zelfs met een speciaal reinigingsmiddel moeilijk te verwijderen zijn.

Vlekken verwijderen

Lichte parelmoerkleurige vlekken (aluminiumvlekken) verwijdert u met een speciaal reinigingsmiddel, zodra de kookzone is afgekoeld.

Kalkafzetting
(veroorzaakt door overgekookt water of nat serviesgoed) verwijdert u met azijn of een speciaal reinigingsmiddel.

Suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof, aluminiumfolie verwijderen

Komt er per ongeluk iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let daarbij op dat u uw handen niet brandt.

Reinig de afgekoelde kookzone met een speciaal reinigingsmiddel.

Reinigingsmiddel

Gebruik alleen speciale reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

Wanneer u een reinigingsmiddel gebruikt, let dan op de aanwijzingen van de fabrikant.

Gebruik geen reinigingsmiddel op hete kookzones.

Verwijder de resten van het reinigingsmiddel altijd met een vochtige doek van de kookplaat.
Als de resten warm worden kunnen deze het oppervlak aantasten.

In de speciaalzaak zijn reinigingsmiddelen verkrijgbaar die een beschermend siliconenlaagje op de keramische plaat vormen. Hierdoor oogt de kookplaat gladder en wordt enigszins water- en vuilafstotend.

Dit siliconenlaagje is echter niet bestand tegen hoge temperaturen en moet daarom steeds opnieuw worden aangebracht.

Wanneer u de kookplaat met een speciaal reinigingsmiddel reinigt, voorkomt u schade door suiker, suikerhoudend voedsel en aluminiumfolie.

Elektrische kookplaat

Kookzones

Maak de kookzone schoon met een vochtige, goed uitgewrongen doek. Eventueel overgekookte etensresten wegkrabben of -schuren.

Let erop dat er geen vocht of vuil in de kookzone binnendringt.

Schuurmiddelen mogen niet in aanraking komen met de roestvrijstalen omranding van de kookzones. Voor de kookzones zelf zijn deze middelen niet schadelijk.

Vochtige kookzones moet u altijd laten drogen door ze korte tijd in te schakelen. Anders bestaat er gevaar dat ze gaan roesten.

Behandel de kookzones af en toe met een speciaal onderhoudsmiddel of smeer er een dun laagje (zonnebloem-) olie op.

Roestvrijstalen omranding van de kookzones

Gebruik voor de reiniging een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.

Gebruik nooit een schuurmiddel!

Lekblad

Zorg ervoor dat er geen zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de kookzones terecht komen. Is dat toch gebeurd, verwijder de zouthoudende etensresten dan zo snel en grondig mogelijk. Als u dit niet doet, kunnen er roestvlekken ontstaan.

Als u ingedroogde etensresten met warm water laat weken zijn ze makkelijker te verwijderen.

Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, messen of harde borstels! Anders kunnen er krassen ontstaan.

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

Reinig het lekblad met een warm sopje van een mild reinigingsmiddel. U kunt ook een niet-schurend reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal gebruiken.

U kunt het lekblad 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.

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

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.

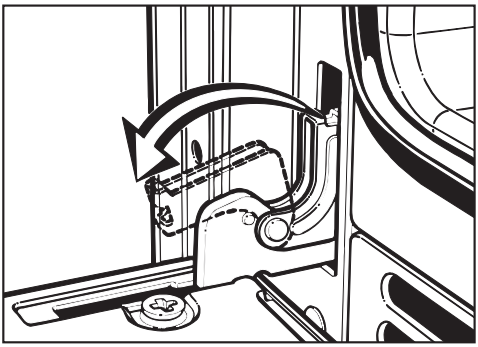
Mocht de katalytische emaillaag door onjuist onderhoud of door sterke vervuiling niet meer (goed) werken, dan kunt u bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland B.V. een nieuwe plaat verkrijgen.

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

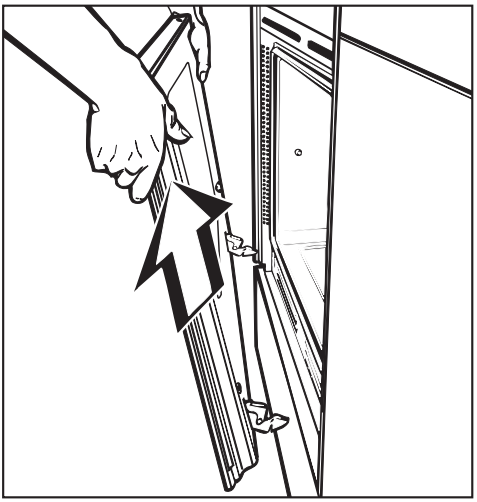
Ovendeur verwijderen

- 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

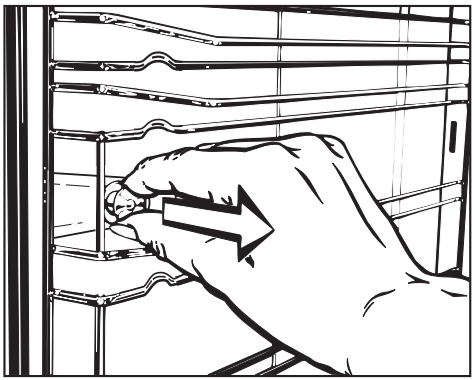
- Steek de scharnieren in de openingen en klap de deur helemaal open.
- Klap de vergrendelingsbeugels weer omhoog.

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.

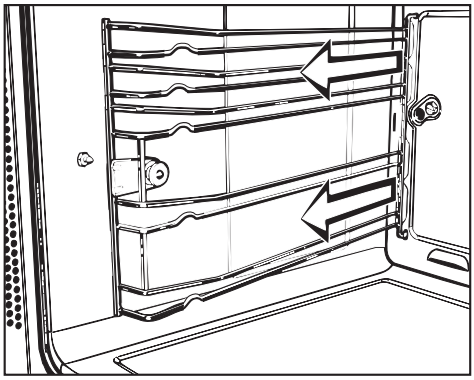
Geleiderails verwijderen

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

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



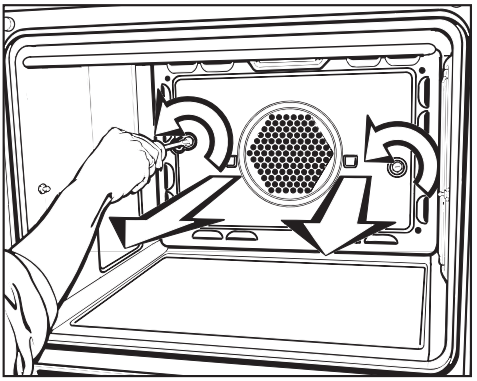
- Trek de bevestigingsknop uit.



- 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.

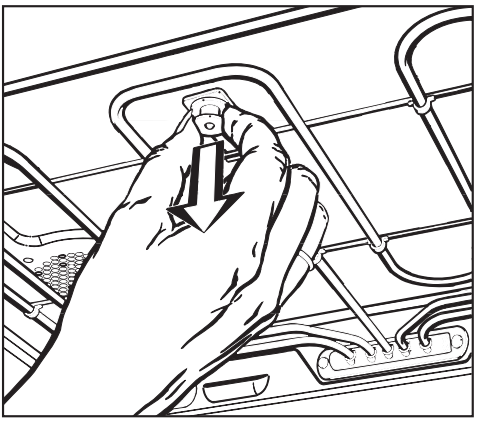
Bovenste verwarmingselement laten zakken

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

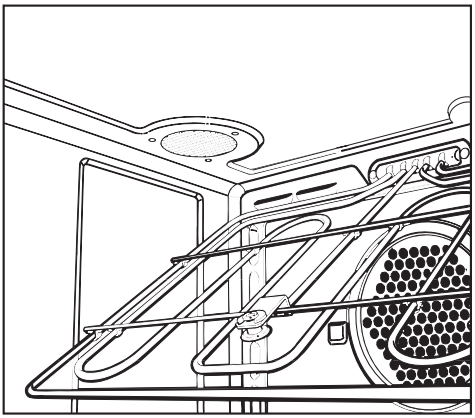
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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 kookzones na het inschakelen niet heet worden?

Controleer

- of de zekering van de huisinstallatie is doorgebrand. Waarschuw indien nodig een elektricien of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

. . . de oven niet heet wordt?

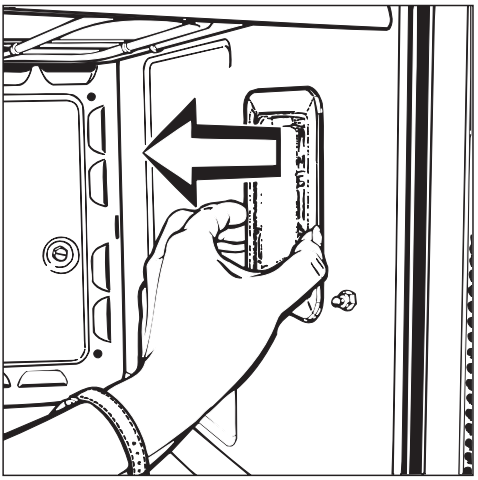
Controleer

- 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 gloeilamp is defect.
Zo kunt u de lamp vervangen:

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



- Verwijder het kapje dat voor de lamp zit.
- Vervang de gloeilamp: 230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbaar tot 300 °C, kaarslampje.
- Plaats het kapje en de geleiderail weer terug.

. . . 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 in de oven beneden een bepaalde waarde komt, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld.
De temperatuur daalt sneller als u de ovendeur een stukje of helemaal openzet.

. . . 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". 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.

. . . 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.

. . . 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 "⇥I" en "→I" 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.

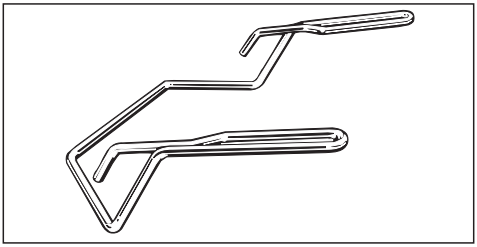
Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type oven u heeft en welk nummer deze heeft.
Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder de binnenruimte zichtbaar.
Vermeld ook welk type kookplaat u heeft en welk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

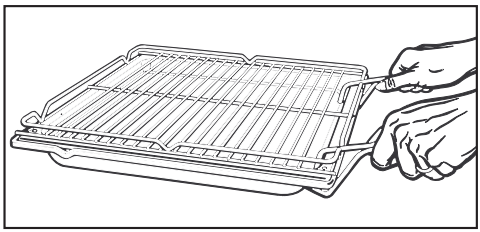
Miele Service Verzekering Certificaat

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.

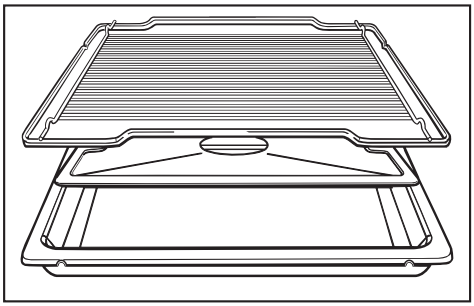
– Koudhandgreep





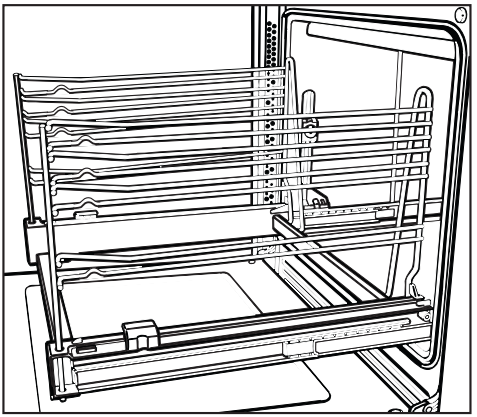
Voor het uitnemen en plaatsen van de braadslede, de bakplaat en het rooster.

– Lekblad



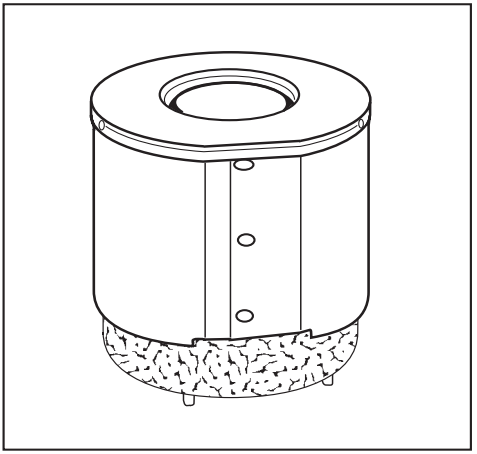
Het lekblad vangt het vleessap in de braadslede op en zorgt ervoor dat het niet verbrandt. Zo kan het na afloop van het grilleren voor verdere bereiding worden gebruikt.

– 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.

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 contactdoos 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

Het inbouwfornuis kan alleen met de volgende kookplaten worden gecombineerd:

KM 200

KM 213

KM 215

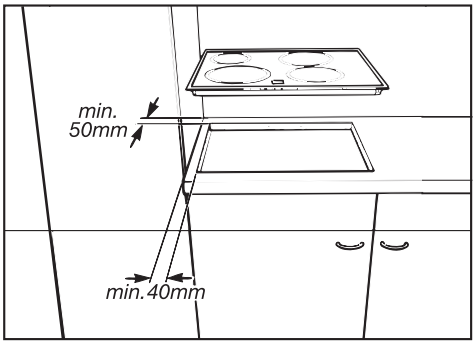
Oven

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.

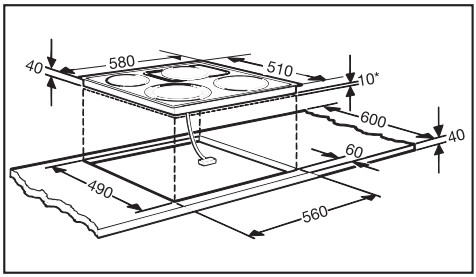
Deze kookplaat behoort tot de warmtebeveiligingsklasse "Y", d.w.z. dat er tegen één van de zijkanten en aan de achterkant meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijkant mag geen meubel of apparaat worden geplaatst dat hoger is dan de kookplaat.



In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt moet u de volgende afstanden aanhouden:
– minstens 40 mm tussen de kookplaat en een daarnaast geplaatste hoge kast;
– minstens 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.

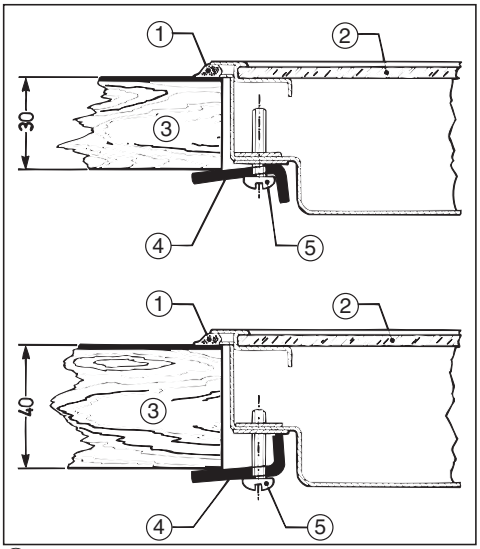
Inbouw

KM 213, KM 215



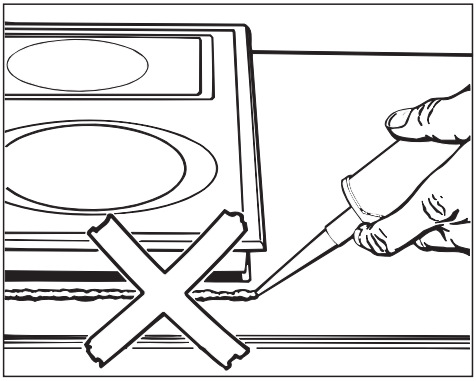
*Ruimte voor bevestiging en aansluitkabel

- Maak de uitsparing in het werkblad zoals op de afbeelding.



① isolatieband
② kookplaat
③ werkblad
④ klemmen
⑤ schroef

- Draai de schroeven ⑤ los.

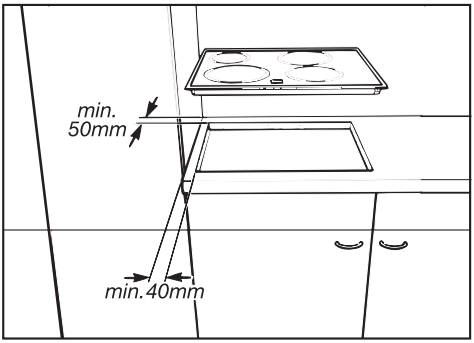


Gebruik nooit voegmiddel tussen de kookplaat en het werkblad!

Dit bemoeilijkt onderhoudswerkzaamheden en reparaties. Bovendien kunnen het werkblad en het frame van de kookplaat worden beschadigd. Het isolatieband ① onder de rand van de kookplaat zorgt voor voldoende isolatie tussen de plaat en het werkblad ③.

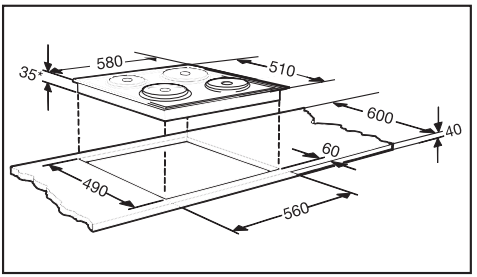
- Plaats de kookplaat ② in de uitsparing in het werkblad en centreer de plaat.
  (De naam "Miele" moet aan de voorkant te zien zijn.)
- Draai de klemmen ④ en draai de schroeven ⑤ aan.
- Controleer of de kookplaat ② goed aansluit.

Deze kookplaat behoort tot de warmtebeveiligingsklasse "Y", d.w.z. dat er tegen één van de zijkanten en aan de achterkant meubels van willekeurige hoogte geplaatst mogen worden. Aan de andere zijkant mag geen meubel of apparaat worden geplaatst dat hoger is dan de kookplaat.



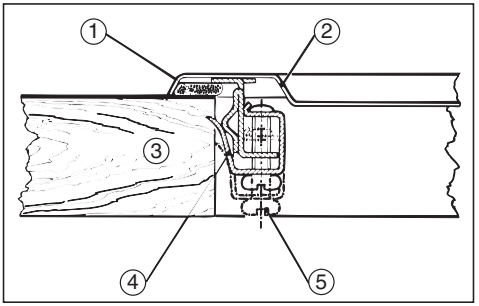
In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt moet u de volgende afstanden aanhouden:
- minstens 40 mm tussen de kookplaat en een daarnaast geplaatste hoge kast;
- minstens 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.

Inbouw KM 200



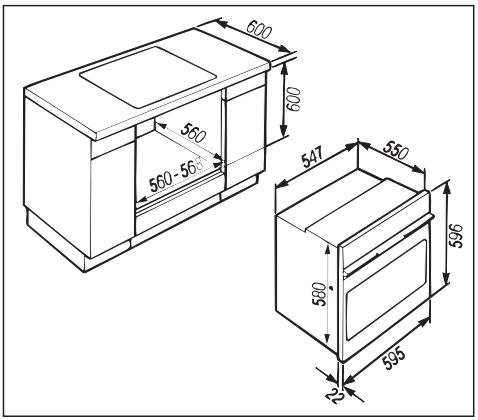
* Inbouwhoogte

- Maak de uitsparing in het werkblad zoals op de afbeelding.



① isolatieband
② kookplaat
③ werkblad
④ klemmen
⑤ schroef

- Draai de schroeven ⑤ los.
- Plaats de kookplaat ② in de uitsparing in het werkblad en centreer de plaat.
- Draai de schroeven ⑤ naar rechts totdat de klemmen ④ vast tegen het werkblad ③ worden aangedrukt.
- Controleer of de kookplaat ② goed aansluit.

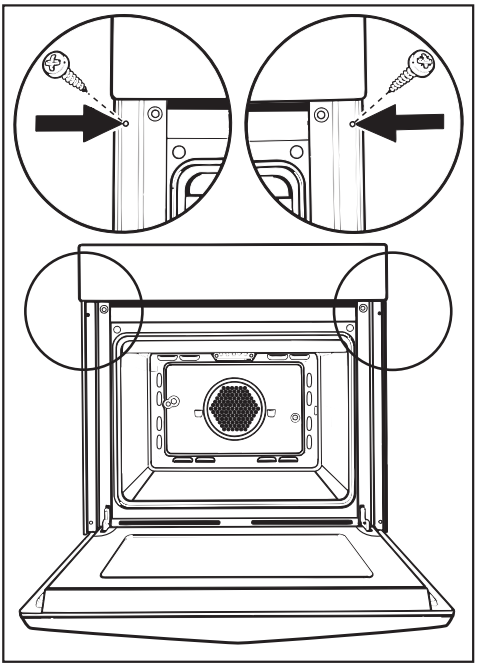


Haal de spanning van het elektriciteitsnet.

- Sluit het fornuis op het elektriciteitsnet aan.
- Plaats het fornuis voor de onderkast.

Afhankelijk van het model is het fornuis voorzien van een geel-groene aarddraad die ook aan de onderkant van de kookplaat moet worden bevestigd.

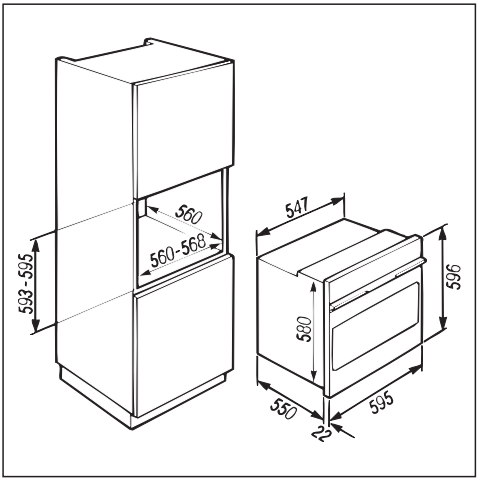
- Steek de stekker van de kookplaat in de koppeling.
- Schuif het inbouwfornuis tot aan de wasemlijst in de onderkast en stel het.



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

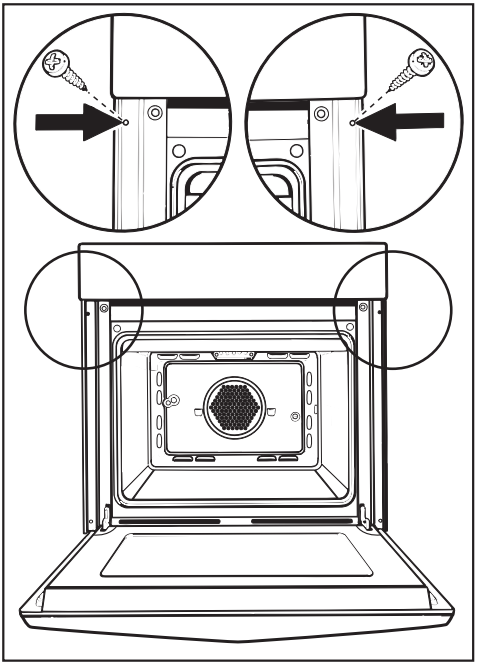
Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

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 inbouwkast 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 / 003 NL – 4598

M.-Nr. 04 983 390 (H 250-1; H 260; H 251; H 261)

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