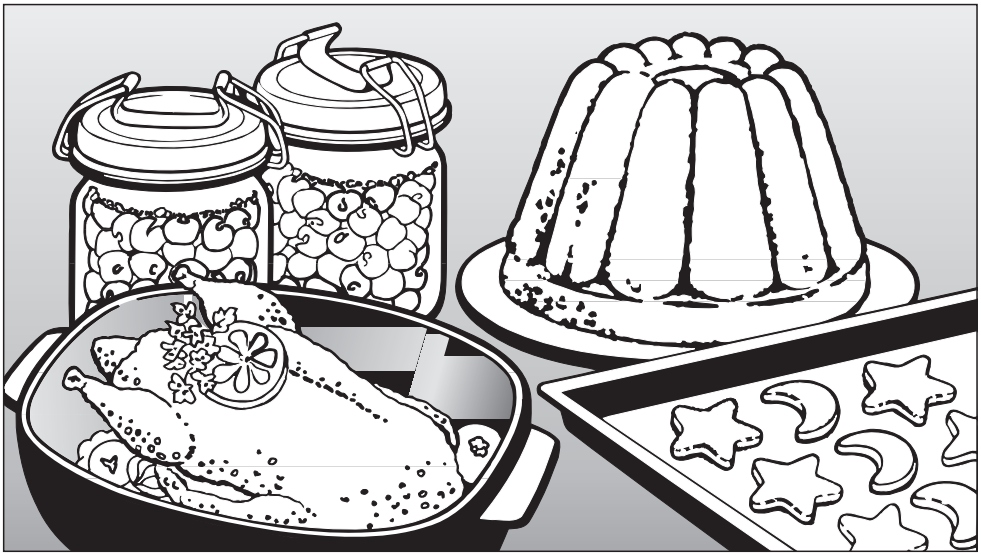
Miele

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. 05 078 490

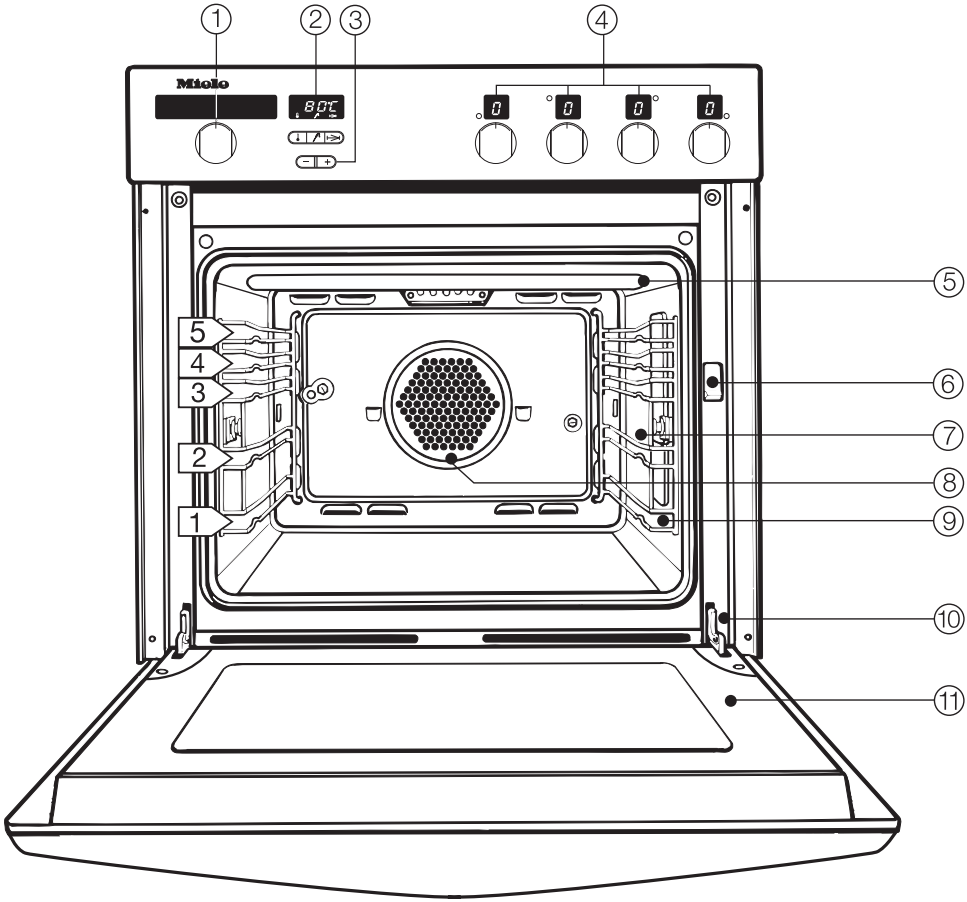
Inhoud

Algemeen
Het apparaat in één oogopslag 4
Accessoires 5
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 6
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 7
Veiligheidsvoorziening 11
Vóór het eerste gebruik 12
Ovenfuncties 13
Bediening van de oven
Bedieningsknoppen 15
Functiekeuzeschakelaar 15
Druktoetsen 15
Ovenfunctie kiezen 16
Temperatuur instellen 17
Voorgeprogrammeerde temperatuur 17
Temperatuur veranderen 18
Een eigen standaardtemperatuur programmeren 18
Gebruik van de oven 19
Oven voorverwarmen 19
Bereiding onderbreken / oven uitschakelen 19
Snelopwarmsysteem 20
Snelopwarmsysteem uitschakelen 20
Energiebesparende functie 21
Ovenverlichting 21
Bereidingsduur instellen 22
Bereidingsduur controleren, veranderen, wissen 23
Kookwekkertijd instellen 24
Instellingen van de oven wijzigen 25
Accessoires
Bakplaat, braadslede en rooster 27
Vetfilter 27

Inhoud

Bakken 28
Tabel bakken 30
Braden 32
Braden met de Bratometer 34
Tabel braden 38
Ontdooien 39
Koken 40
Inmaken 41
Grilleren 42
Tabel grilleren 45
Geteste gerechten 46
Reiniging en onderhoud
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
Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen 60
Oven inbouwen 62

Het apparaat in één oogopslag



Bedieningspaneel *

① Functiekeuzeschakelaar voor de oven
② Display en druktoetsen voor de oven
③ +/– toets met controlelampje
④ Kookzoneschakelaars *

Ovenruimte

⑤ Verwarmingselement voor bovenwarmte en grilleren met beschermplaat
⑥ Klepje voor het verwisselen van de halogeenlampen
⑦ Aansluitpunt voor de Bratometer *
⑧ Aanzuigopening voor de ventilator
⑨ Geleiderails met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5 *
⑩ Deurcontactschakelaar
⑪ Ovendeur

* afhankelijk van het type oven/fornuis

Accessoires

Elk apparaat is voorzien van:

– 2 bakplaten,
– 1 braadslede,
– 1 rooster,
– 1 vetfilter.
– 1 Bratometer.

Kookplaat

In de gebruiksaanwijzing van de kookplaat kunt u lezen hoe de kookplaat moet worden ingebouwd en bediend.

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 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 alleen de speciale Miele-Bratometer. Wanneer de Bratometer moet worden vervangen, bestel dan weer een originele Miele-Bratometer. Deze is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele.

Laat de Bratometer niet in de oven als u met "Grilleren 1" of "Grilleren 2" werkt. Door de hoge temperaturen kan de kunststof smelten.

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.

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.

Kinderbeveiliging oven en kookzones

De kinderbeveiliging voorkomt dat de oven of de kookzones ongewild worden ingeschakeld.

Zo activeert u de kinderbeveiliging:

De functiekeuzeschakelaar moet op "0" staan.

- Houd de " 🌡 "-toets ingedrukt, totdat het sleutelsymbool in het display verschijnt.

De oven en de kookzones kunnen nu niet meer worden ingeschakeld.

Het sleutelsymbool verdwijnt na 5 seconden uit het display. Bedient u de keuzeschakelaar of een toets, dan is het symbool weer 5 seconden te zien.

Zo heft u de kinderbeveiliging weer op:

De functiekeuzeschakelaar mag op elke stand staan.

- Houd de " 🌡 "-toets ingedrukt, totdat het sleutelsymbool uit het display verdwijnt.

Reiniging voor het eerste gebruik

- 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".

Wijzig nu meteen de temperatuur, zolang het controlelampje van de +/– toets brandt.

- Stel met de + toets de hoogste temperatuur in.

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

Zorg ervoor dat er voldoende lucht kan worden toegevoerd 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 verwarmd worden, is voorverwarmen van de oven niet nodig.
Uitzondering: voor het braden van rosbief of filet of het bakken van donker brooddeeg moet de oven wèl 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".

Als er een temperatuur van 140°C of hoger wordt ingesteld, dan wordt het snelopwarmsysteem geactiveerd.Het bovenste verwarmingselement wordt er automatisch bij ingeschakeld, zodat de oven sneller warm wordt. Op deze manier werkt u energiezuinig.

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.

Als er een temperatuur van 150°C of hoger wordt ingesteld, dan wordt het snelopwarmsysteem geactiveerd.
Het verwarmingselement en de ventilator van de ovenfunctie "Hetelucht" worden er automatisch bij ingeschakeld, zodat de oven sneller warm wordt. Op deze manier werkt u energiezuinig.

Ontdooien

Er kan zonder verwarming of bij een temperatuur tot 50 °C worden ontdooid. Als er zonder verwarming wordt ontdooid, zorgt de ventilator aan de achterkant voor circulatie van de koude lucht.

Intensief bakken

"Intensief bakken" geschiedt met "Hetelucht" in combinatie met "Onderwarmte". Deze ovenfunctie wordt o.a. gebruikt voor gebak met een vochtige vulling.

Grilleren met luchtcirculatie

De hitte van het grillelement wordt door de ventilator aan de achterkant over het gehele gerecht verspreid. Hierdoor kan met een lagere temperatuur worden gewerkt dan bij het gewone "Grilleren".

Grilleren 1

Het binnenste gedeelte van het grillelement wordt gebruikt voor het grilleren. Enkele minuten nadat het is ingeschakeld, wordt het roodgloeiend en zorgt voor de infraroodstraling die voor het grilleren nodig is.

Deze ovenfunctie is bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden.

Grilleren 2

Het gehele bovenste verwarmingselement wordt voor het grilleren gebruikt.

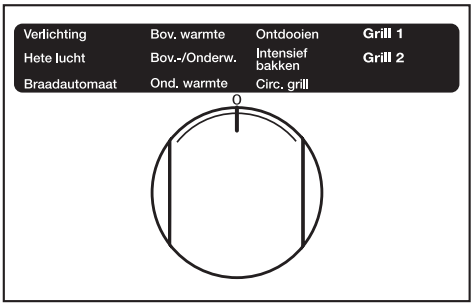
Met deze ovenfunctie is het oppervlak waarop gegrilleerd wordt groter en kunnen er zodoende grotere hoeveelheden worden bereid.

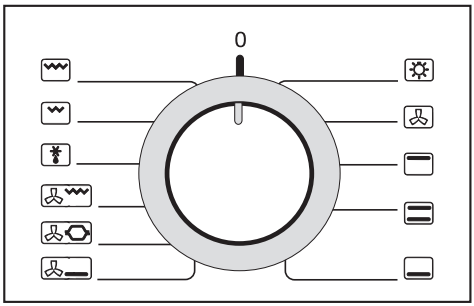
Bedieningsknoppen

De oven heeft verschillende bedieningsknoppen, namelijk een functiekeuzeschakelaar en druktoetsen.

Functiekeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)





Met de functiekeuzeschakelaar kiest u de gewenste ovenfunctie.
U kunt de schakelaar zowel links- als rechtsom draaien.

Druktoetsen

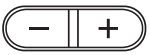
Met de druktoetsen kunt u:

– de **baktemperatuur** veranderen.

– de **kerntemperatuur** veranderen.

– een **kookwekkertijd instellen** of **een bereiding automatisch uitschakelen**.

Elke druktoets is gekoppeld aan een **symbool in het display**.



Met de **toetsen "+"** of **"–"** kunt u de tijd en de temperatuur instellen of veranderen.

Door de +/– toets in te drukken kunt u de temperatuur/tijd stap voor stap (toets steeds kort indrukken) of snel (toets ingedrukt houden) instellen of veranderen.

De instellingen veranderen als volgt:
– de oventemperatuur in stappen van 5 °C.
– de kerntemperatuur in stappen van 1 °C.
– de kookwekkertijd in stappen van 1 minuut.

Zodra u op een van de druktoetsen (, ,) drukt gaat het **controlelampje tussen de toetsen "+" en "–"** branden.

Zolang dit controlelampje brandt kan er een temperatuur/tijd worden ingesteld of veranderd (invoertijd).

Iedere keer als u op de +/– toets of op een van de andere toetsen drukt, begint de invoertijd opnieuw.

Wanneer het controlelampje niet meer brandt is de instelling of verandering overgenomen.

Ovenfunctie kiezen

Met de functiekeuzeschakelaar kunt u de volgende ovenfuncties kiezen:

– Verlichting
Om de verlichting in de oven apart in te schakelen.

– Hetelucht
Voor het bakken en koken op meerdere niveaus tegelijk.

– Bovenwarmte
Voor het gratineren van ovenschotels of groente of om gerechten extra bruin te laten worden.

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

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

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

– Ontdooien
Om diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien.

– Intensief bakken
Voor het bakken van taart met een vochtige vulling, bijv. kwarktaart, pruimentaart of quiche en ook voor taart met couverture en niet voorgebakken bodem.

Niet geschikt voor het bakken van plat gebak en niet voor braden (de fond zou hierbij te donker worden).

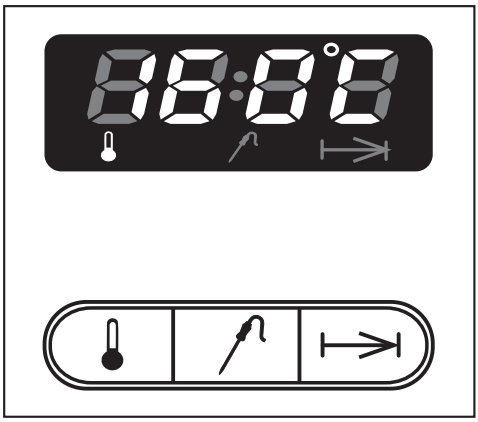
– Grilleren met luchtcirculatie
Voor het grilleren van grote stukken vlees, zoals rollade of gevogelte. De ovendeur moet hierbij gesloten blijven.

– Grilleren 1
Voor het grilleren van kleine hoeveelheden plat vlees en voor het gratineren van gerechten in kleine ovenschalen.
De ovendeur moet hierbij gesloten blijven.

– Grilleren 2
Voor het grilleren van grote hoeveelheden plat vlees en voor het gratineren van gerechten in grote ovenschalen.
De ovendeur moet hierbij gesloten blijven.

Temperatuur instellen

Voorgeprogrammeerde temperatuur



Zodra u een ovenfunctie kiest wordt de **voorgeprogrammeerde temperatuur** in het display weergegeven en wordt het verwarmingselement ingeschakeld.

Hetelucht	160 °C
Braadautomaat *	160 °C
Bovenwarmte	190 °C
Boven- en onderwarmte	190 °C
Onderwarmte	190 °C
Ontdooien	geen temperatuurweergave
Intensief bakken	170 °C
Grilleren met luchtcirculatie	200 °C
Grilleren 1 (klein)	240 °C
Grilleren 2 (groot)	240 °C

* Doorbraadtemperatuur,
Aanbraadtemperatuur ca. 230 °C

Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur overeenkomt met de aanwijzingen in uw recept, dan wordt deze automatisch overgenomen nadat het controlelampje van de +/– toets is uitgegaan.

In het display verschijnt de **werkelijke temperatuur** van de oven.

In het display wordt het stijgen van de temperatuur weergegeven totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Als de ovendeur wordt geopend of er wordt een lagere temperatuur ingesteld dan daalt de weergegeven temperatuur eveneens in stappen van 1 °C.

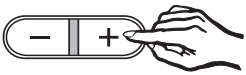
Temperatuur veranderen

Komt de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeen met de temperatuur uit uw recept, dan kunt u de temperatuur binnen de grenzen van de desbetreffende ovenfuncties aanpassen:

De temperatuur die per ovenfunctie wordt voorgesteld kan als volgt worden veranderd:

Hetelucht . . . . . 30 – 250 °C
Braadautomaat . . . . . 100 – 230 °C
Bovenwarmte . . . . . 30 – 250 °C
Boven- en onderwarmte 30 – 280 °C
Onderwarmte . . . . . 100 – 250 °C
Ontdooien . . . . . 30 – 50 °C
Intensief bakken . . . . . 50 – 250 °C
Grilleren met luchtcirculatie . . . . . 50 – 260 °C
Grilleren 1 (klein) . . . . . 200 – 300 °C
Grilleren 2 (groot) . . . . 200 – 300 °C

- Druk op de toets " ".



- Stel met de +/– toets de gewenste temperatuur in.

Een eigen standaardtemperatuur programmeren

Wanneer u vaak met een temperatuur werkt die van de voorgeprogrammeerde temperatuur afwijkt, kunt u ook een eigen standaardtemperatuur invoeren. U hoeft dan niet steeds opnieuw de door u gewenste temperatuur in te stellen.

Ga als volgt te werk:

- Kies met de functiekeuzeschakelaar de ovenfunctie waarvan u de voorgeprogrammeerde temperatuur wilt wijzigen.

In het display verschijnt de in de fabriek ingestelde temperatuur.

- Voer nu onmiddellijk de gewenste temperatuur in, dat wil zeggen zolang het controlelampje van de +/– toets brandt.
- Om die waarde op te slaan, drukt u zolang op de toets " ", totdat u een signaal hoort.

Uw eigen standaardtemperatuur is nu opgeslagen.

Wanneer u de volgende keer deze ovenfunctie kiest, verschijnt in het display de door u ingestelde temperatuur.

Na een stroomstoring moeten de individuele temperaturen echter wel opnieuw worden geprogrammeerd.

Gebruik van de oven

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

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt in het display van de oven en het controlelampje van de +/– toets gaat branden.

Komt de temperatuur niet overeen met de aanwijzing in uw recept, dan kunt u nu de temperatuur veranderen.

- Druk op de toets " ".
- Stel met de +/– toets de gewenste temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld zodra het controlelampje van de +/– toets uitgaat.

De verwarming wordt 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 brooddeeg
– 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 brooddeeg
– 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 de gewenste temperatuur is bereikt.

Bereiding onderbreken / oven uitschakelen

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "0".

De oven wordt uitgeschakeld; alle bereidingen worden gewist en alle symbolen verdwijnen uit het display.

Uitzonderingen:
– Als de Bratometer in gebruik is, blijft het symbool "" branden.

Snelopwarmsysteem

Bij de ovenfuncties "Hetelucht", "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" wordt het snelopwarmsysteem automatisch ingeschakeld wanneer er bij
– "Hetelucht" en"Braadautomaat" een temperatuur van minimaal 140 °C is ingesteld.
– "Boven-en onderwarmte" een temperatuur van minimaal 150 °C is ingesteld.

Naast de ingestelde temperatuur verschijnt er een roterende "C". Dit betekent dat het apparaat versneld wordt opgewarmd.

Tijdens de opwarmtijd zijn de heteluchtverwarming samen met de heteluchtventilator en het bovenste verwarmingselement gelijktijdig in werking om het apparaat zo snel mogelijk op te warmen. Hierdoor werkt u energiezuinig.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt wordt het extra verwarmingselement uitgeschakeld.

Wanneer de ingestelde temperatuur eenmaal is bereikt wordt het extra verwarmingselement hierna niet meer ingeschakeld, ook al stelt u daarna een hogere temperatuur in.

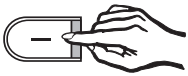
Uitzondering: U stelt een hogere temperatuur in voordat de oorspronkelijk ingestelde temperatuur is bereikt. In dat geval blijft het snelopwarmsysteem ingeschakeld.

Snelopwarmsysteem uitschakelen

Bij sommige gerechten kunt u beter het snelopwarmsysteem uitschakelen (biscuit, koeken, koekjes).

- Stel de gewenste ovenfunctie en temperatuur in.

Zodra de werkelijke temperatuur in het display verschijnt kan het snelopwarmsysteem worden uitgeschakeld.



- Druk op de – toets en houd deze toets zolang ingedrukt totdat de letter "C" in het display niet meer draait.

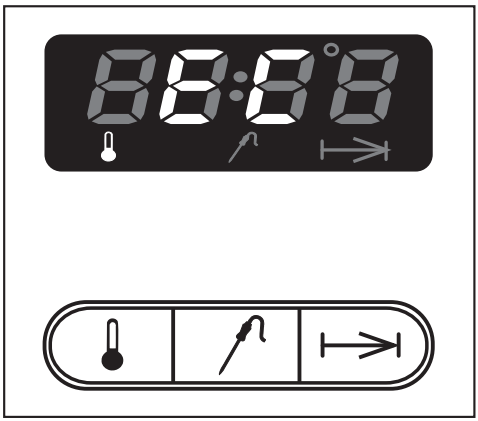
Het snelopwarmsysteem is nu voor deze bereiding uitgeschakeld.

Het systeem wordt pas weer ingeschakeld als de functiekeuzeschakelaar op "0" wordt gedraaid.

U kunt het snelopwarmsysteem voor de drie ovenfuncties ook helemaal uitschakelen (zie hiervoor hoofdstuk "Instellingen van de oven wijzigen, programmeerfunctie 06").

Energiebesparende functie

Programmeer een bereidingsproces met de toets "⇥" of gebruik de Bratometer, dan wordt door de automatische benutting van de restwarmte energie bespaard.



Kort voor het einde van de baktijd wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld. De energiebesparende functie wordt in het display aangeduid met "EC".

De restwarmte in de oven is voldoende om de bereiding te voltooien.

De koudeluchtventilator en, afhankelijk van de gekozen ovenfunctie, ook de warmeluchtventilator blijven draaien.

Ovenverlichting

Als het bereidingsproces is gestart, wordt de verlichting na 15 seconden nadat u de laatste toets heeft ingedrukt, automatisch uitgeschakeld. Hierdoor bespaart u energie.

- Druk op een willekeurige toets om de verlichting voor korte tijd weer in te schakelen.

Bovendien gaat de ovenverlichting automatisch aan als de ovendeur wordt geopend en er een ovenfunctie is ingesteld.

U kunt de oven zodanig instellen dat de verlichting altijd brandt zodra er een ovenfunctie is ingesteld (zie hiervoor hoofdstuk "Instellingen van de oven wijzigen").

Bereidingsduur instellen

Wanneer er een ovenfunctie is gekozen, kunt u met de toets "↦|" een bereidingsduur instellen. Na afloop van de bereidingsduur wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

U kunt een bereidingsduur instellen van 1 min. tot 23 uur en 59 min.

Wanneer u met de Bratometer braadt kan er geen bereidingsduur worden ingesteld omdat de duur in dit geval op basis de kerntemperatuur wordt bepaald.

Wanneer u een kookwekkertijd heeft ingesteld, wordt deze gewist zodra u een ovenfunctie kiest.

- Kies een ovenfunctie en stel een temperatuur in.

- Druk op de toets "↦|".

In het display verschijnt "0:00" en het contolelampje van de +/– toets brandt.

- Stel nu, zolang het controlelampje van de +/– toets brandt, de dagtijd met de + of – toets in (uren:minuten).

De bereidings start, zodra het controlelampje van de +/– toets uitgaat.

Kort voor het einde van de bereidingstijd wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld.

De **energiebesparende functie** begint nu.
In het display van de oven verschijnt de aanduiding "EC"; de werkelijke oventemperatuur verdwijnt nu.

De verwarming van de oven wordt weer ingeschakeld als
– de oventemperatuur wordt veranderd;
– de bereidingstijd aanzienlijk wordt verlengd.

Aan het eind van de bereidingstijd
– klinkt ca. 5 seconden lang een akoestisch signaal;
– knippert tegelijkertijd het symbool "→I".

Zowel het akoestische als het optische signaal kan als volgt worden uitgezet:

– druk de "→I" toets in.
Als het gerecht nog niet gaar (genoeg) is, kan een nieuwe bereidingstijd worden ingesteld.

Of

– draai de functiekeuzeschakelaar op "0".

Bereidingsduur controleren, veranderen, wissen

Controleren

- Druk op de toets "↦I".

De ingestelde bereidingstijd of de resterende tijd van een bereidingsproces wordt weergegeven.

Veranderen

- Druk op de toets "↦I".
- Verander de tijd met de toets "+" of "–".

Als het controlelampje van de +/– toets uitgaat, wordt de nieuwe instelling overgenommen.

Wissen

- Druk op de toets "↦I".
- Zet de tijd met de – toets op "0:00".

Wanneer de stroom uitvalt, worden alle instellingen gewist.

Kookwekkertijd instellen

De kookwekker kunt u gebruiken als u gerechten buiten de oven bereidt, bijv. als u eieren kookt.

U kunt alleen een kookwekkertijd instellen als de functiekeuzeschakelaar op "0" staat.
Zodra er een ovenfunctie wordt gekozen, wordt de ingestelde kookwekkertijd gewist.

Kookwekkertijd instellen/veranderen
(van 1 min. tot 23 uur en 59 min.)

- Druk de "↦|" toets in.

- Stel de tijd met de + toets in (uren:minuten).

Zodra het controlelampje van de +/– toets uitgaat, wordt de ingestelde tijd overgenomen en begint de kookwekker te lopen.

Na afloop van de kookwekkertijd

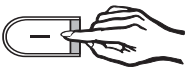
– klinkt ca. 5 seconden lang een akoestisch signaal;

– knippert tegelijkertijd ca. 1 minuut lang het symbool "↦|".

Als u de "↦|" toets indrukt, stopt het akoestische signaal en verdwijnt het symbool "↦|" uit het display.

Kookwekkertijd wissen

- Druk de "↦|" toets in.



- Zet de kookwekkertijd met de - toets op "0:00".

Programmeerfuncties

Door de extra programmeerfuncties kunt u verschillende instellingen van de oven aanpassen aan uw wensen.

De mogelijke programmeringen vindt u in de tabel op de volgende pagina.

Programmeerfuncties in- of uitschakelen

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "0".
- Zet de ovendeur helemaal open.
- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Verlichting".
- Druk op de toets " ".

In het display van de oven verschijnt "01:0" of de laatst gewijzigde functie.

- Kies met behulp van de +/– toets de gewenste programmeerfunctie (zie tabel).
- Druk op de toets "↦|".

De programmeerfunctie wordt nu in- of uitgeschakeld.

Achter de dubbele punt verschijnt
– **1** als de functie is ingeschakeld,
– **0** als de functie is uitgeschakeld.

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "0".

De instellingen worden opgeslagen.

Zolang de functiekeuzeschakelaar nog niet op "0" is gedraaid, kunt u zoveel instellingen veranderen als u wilt.

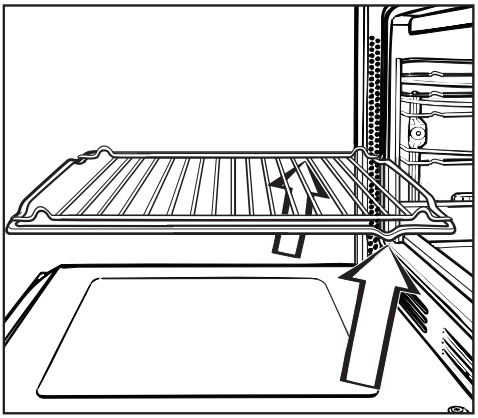
Let op!
– De programmeerfunctie 02 verschijnt wel in het display, maar kan niet worden gebruikt.
– De programmeerfuncties 07 en 08 verschijnen wel op het display, maar gelden alleen voor apparaten met een tijdschakelklok.

Instellingen van de oven wijzigen

De programmeerfunctie is (* standaardinstellingen vanuit de fabriek)			
uitgeschakeld:		**ingeschakeld:**	
01:0*	De ingestelde ovenfunctie en temperatuur kunnen op elk moment worden gewijzigd.	**01:1**	De vergrendelingsfunctie voor de oven is actief: Nadat de ovenfunctie en temperatuur zijn ingesteld en het controlelampje van de +/– toets niet meer brandt, kan de ingestelde ovenfunctie niet meer worden gewijzigd. U kunt alleen nog maar een lagere temperatuur instellen. Pas wanneer de functiekeuzeschakelaar weer op "Verlichting" of op "0" wordt gedraaid, kunt u de ovenfunctie, temperatuur en een eventueel voorgeprogrammeerde bereiding wijzigen.
03:0*	De verlichting wordt ingeschakeld zodra er een ovenfunctie wordt ingesteld.	**03:1**	De ovenverlichting gaat aan zodra de ovendeur wordt geopend, ook als de functiekeuzeschakelaar op "0" staat. Op die manier hoeft u de verlichting voor het reinigen van de oven niet in te schakelen.
04:0*	De temperatuur wordt in °C weergegeven.	**04:1**	De temperatuur wordt in °F weergegeven.
05:0*	Om energie te besparen wordt de ovenverlichting ca. 15 seconden na het starten van het bereidingsproces automatisch uitgeschakeld. Door op een willekeurige toets te drukken kunt u de verlichting voor korte tijd weer inschakelen.	**05:1**	De verlichting blijft gedurende het bereidingsproces ingeschakeld.
06:0*	Het snelopwarmsysteem is ingeschakeld; tijdens de opwarmfase bij "Hetelucht", "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" worden de heteluchtverwarming met de heteluchtventilator en het bovenste verwarmingselement tegelijk ingeschakeld om de oven zo snel mogelijk op te warmen. Hierdoor werkt u energiezuinig.	**06:1**	Het snelopwarmsysteem is uitgeschakeld.
07:0*	In het display van de digitale klok verschijnt de oorspronkelijke dagtijd.	**07:1**	De digitale klok wordt 1 uur vooruit gezet. (Op deze manier is het omschakelen van zomer- naar wintertijd en omgekeerd gemakkelijk geworden).
08:0*	In het display van de digitale klok verschijnt de oorspronkelijke dagtijd.	**08:1**	De klok wordt 1 uur achteruit gezet. (Omschakelen van zomer- naar wintertijd en omgekeerd is zo heel gemakkelijk).
09:0*	Na het einde van een bereiding klinkt er een akoestisch signaal.	**09:1**	Het akoestische signaal dat het einde van een bereiding aangeeft, is uitgeschakeld.

Bakplaat, braadslede en rooster

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

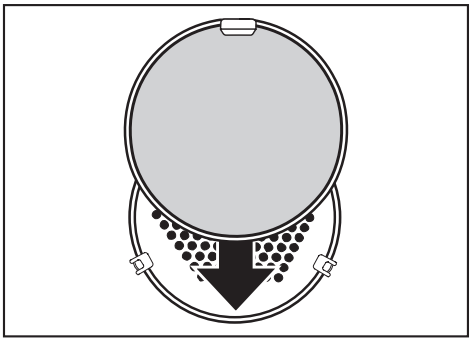


Let er daarom bij het inschuiven altijd op dat de beveiliging tegen uittrekken aan de achterkant zit.

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

Bakken

Voor het bakken adviseren wij de volgende ovenfuncties:

– Hetelucht
– Intensief bakken
– 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"**,
"Intensief bakken"
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 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".

Intensief bakken

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

Deze ovenfunctie is bijzonder geschikt voor het bakken van
– taart met een vochtige vulling, zoals kwarktaart, pruimentaart of quiche.
– taart met couverture waarvan de bodem niet voorgebakken is.

Plaats de taart op de **1e inschuifhoogte**. Als de taart van onderen te intensief is gebakken, kies dan de volgende keer een hogere inschuifhoogte.

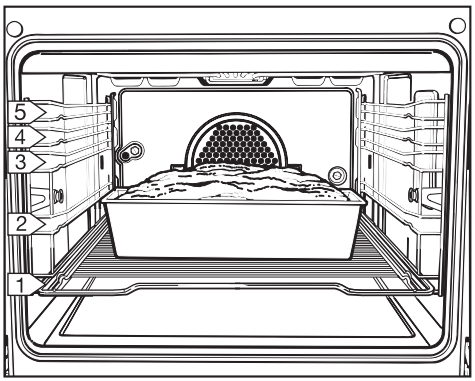
Boven- en onderwarmte

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) 4)]	150 – 170	1, 2, 5	20 – 25
biscuitdeeg [4)]			
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) 4)]	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 [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) 4)]			
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 de ovenfunctie "Braadautomaat" in plaats van "Hetelucht".
   Verwarm de oven bij "Braadautomaat" voor.
4) Schakel het snelopwarmsysteem uit.

Boven- en onderwarmte			Intensief bakken		
temperatuur in °C	**aanbevolen inschuifhoogte**	**tijd in min.**	**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	150 – 170	1	30 – 35
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	150 – 170	1	65 – 75
180 – 200	1	45 – 55	150 – 170	1	50 – 60
180 – 200	1	55 – 75	150 – 170	1	50 – 60
230 – 250	1 of 2	25 – 35	190 – 210	1	25 – 30
190 – 200	1	60 – 70	170 – 190	1	50 – 55
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	170 – 190	1	40 – 50
190 – 210	1 of 2	35 – 45	150 – 170	1	30 – 35
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	–	–	–

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Braden

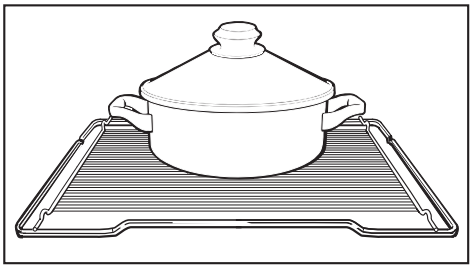
Voor het braden bevelen wij de volgende ovenfuncties aan:

– 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.

Braden met de Bratometer

Met de Bratometer kunt u de temperatuur van het vlees controleren tijdens de bereiding. Hierdoor is het mogelijk om de bereiding optimaal in het oog te houden.

De punt van de Bratometer, die u in het vlees steekt, meet continu de temperatuur in het stuk vlees: de **kerntemperatuur**. Als de gewenste temperatuur is bereikt, wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld.

U kunt de Bratometer gebruiken bij de volgende ovenfuncties:
– Braadautomaat
– Boven- en onderwarmte
– Hetelucht
– Grilleren met luchtcirculatie

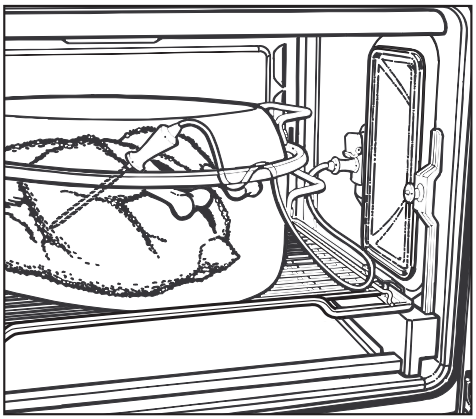
Zo gebruikt u de Bratometer op de juiste manier:

- Bereid het vlees voor zoals u gewend bent en leg het in de pan of op het rooster.

U kunt ook braadfolie gebruiken; steek dan de Bratometer door de folie tot in het midden van het vlees.

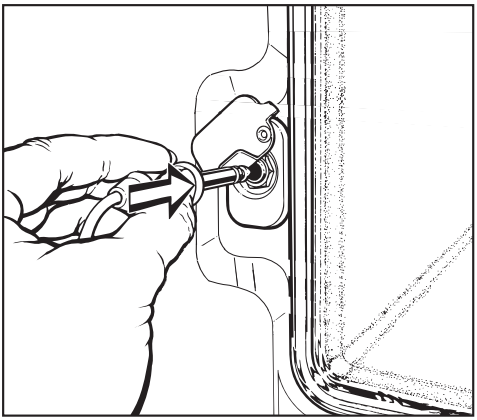
- Steek de punt van de Bratometer in het vlees.

De punt moet ongeveer in het midden van het stuk vlees zitten.



Bij gevogelte kan de Bratometer het beste tussen de poot en het lijf in het vlees worden gestoken.

Vet en botten kunnen de werking van de Bratometer zodanig beïnvloeden, dat de oven voortijdig wordt uitgeschakeld. Daarom mag de punt van de Bratometer
– geen botten aanraken;
– niet in zeer vette delen van het vlees gestoken worden.



- Steek de stekker van de Bratometer in het aansluitpunt totdat hij vastklikt.
- Kies met de functiekeuzeschakelaar de gewenste ovenfunctie.

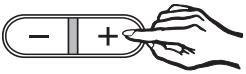
In het display verschijnt de **voorgeprogrammeerde oventemperatuur** en het controlelampje van de +/– toets brandt.

Indien nodig kan de voorgeprogrammeerde temperatuur worden veranderd.

Kort na het instellen van de gewenste temperatuur brandt de **voorgeprogrammeerde temperatuur** (60 °C) in het display en het controlelampje van de +/– toets brandt.

De **juiste temperatuur** hangt af van het soort vlees (zie "Tabel braden"). U kunt een temperatuur instellen tussen 20 en 99° C.

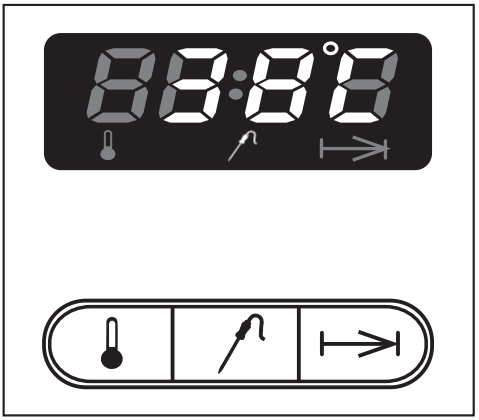
- Druk op de "⁄" toets.



- Stel met de +/– toets de gewenste temperatuur in.

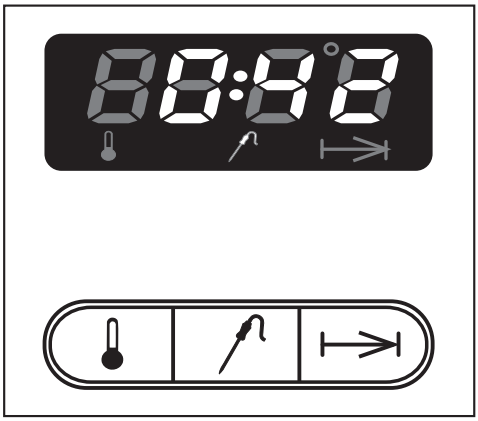
Zodra het controlelampje van de +/– toets is uitgegaan

– wordt de verwarming van de oven ingeschakeld,



– verschijnt de **werkelijke temperatuur**. Als de temperatuur lager is dan 20 °C, dan geeft het display 20 °C aan totdat deze temperatuur ook werkelijk is bereikt.

Resttijdweergave



Tegen het einde van de bereiding verschijnt de (geschatte) tijd die nog nodig is om de bereiding te voltooien in het display van de oven, de zgn. **resttijd**. De kerntemperatuur wordt nu niet meer weergegeven.

De resttijd wordt berekend aan de hand van de ingestelde oventemperatuur, de ingestelde kerntemperatuur en het stijgen van de werkelijke kerntemperatuur.

De resttijd die in het begin wordt weergegeven is een geschatte tijd. Omdat de resttijd in de laatste fase van de bereiding telkens opnieuw wordt berekend, wordt de weergave steeds gecorrigeerd en wordt dus ook steeds exacter.

Wanneer u tijdens de resttijdweergave

– de oven- of de kerntemperatuur verandert of
– een andere ovenfunctie kiest,

dan verdwijnt de resttijdweergave en verschijnt de werkelijke kerntemperatuur weer in het display.

Als de ovendeur open is geweest, dan wordt de resttijd opnieuw berekend.

De bereidingsduur wordt vanzelf berekend.

Kort voor het einde van de bereidingstijd wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld.

De **energiebesparende functie** wordt ingeschakeld. In het display wordt nog steeds de resttijd aangegeven. Wanneer de toets " " wordt ingedrukt, verschijnt er "EC" in het display.

De verwarming van de oven wordt weer ingeschakeld als de oventemperatuur wordt veranderd of als de kerntemperatuur wordt verhoogd.

Einde van de bereidingstijd

Als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt
– klinkt er ca. 5 seconden lang een akoestisch signaal;
– knippert tegelijkertijd het symbool "⁄".

Zowel het akoestische als het optische signaal kan als volgt worden afgezet:

– druk de "⁄" toets in.
Als het gerecht nog niet gaar (genoeg) is, kan een nieuwe kerntemperatuur worden ingesteld.

– draai de functiekeuzeschakelaar op "0". De ingestelde temperaturen worden dan ook gewist.

Let op het volgende

Bedek het vlees na het braden met aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan; de kerntemperatuur wordt dan nog 5 tot 10 °C hoger.

Als de temperatuurvoeler na afloop van het bereidingsproces in het vlees gelaten wordt, dan verschijnt in het display van de oven eerst het stijgen en vervolgens het dalen van de kerntemperatuur.

Steek de Bratometer nog eens op een andere plaats in het vlees en herhaal de bereiding als:
– de Bratometer bij grote stukken vlees (vanaf 3 kg) niet tot in het midden gestoken kan worden;
– het vlees nog niet gaar genoeg is.

De **tijd** voor het braden met temperatuurbewaking (met de Bratometer) is ongeveer gelijk aan die voor het tijdafhankelijke braden.

Tabel braden

	aanbev. inschuif-hoogte	Braadautomaat [1]		Boven- en onderwarmte		kern-tempera-tuur in °C [3]
		temperatuur in °C [2]	tijd in min.	temperatuur in °C [2]	tijd in min.	
rundvlees (ca. 1 kg)	1	180 – 200	100 – 120	220 – 240	100 – 120	80 – 85
runderfilet, rosbief [4] (ca. 1 kg)	1 [5]	190 – 210	35 – 45	220 – 240	35 – 45	40 – 65 [6]
wild (ca. 1 kg)	1	180 – 200	90 – 120	220 – 240	90 – 120	75 – 80
varkensvlees, nekstuk (ca. 1 kg)	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120	80 – 85
varkensfilet, karbonade (ca. 1 kg)	1	170 – 190	60 – 80	200 – 220	60 – 80	70 – 75
casselerrib (ca. 1 kg)	1	170 – 190	60 – 70	210 – 230	60 – 70	75 – 80
gehaktbrood (ca. 1 kg)	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60	75 – 80
kalfsvlees (ca. 1 kg)	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120	70 – 75
lamsbout (ca. 1,5 kg)	1	170 – 190	90 – 120	210 – 230	90 – 120	80 – 85
gevogelte (0,8 – 1 kg)	1 [5]	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60	80 – 85
gevogelte (ca. 2 kg)	1	170 – 190	90 – 110	200 – 220	90 – 110	85
gevogelte (ca. 2 kg) gevuld	1	170 – 190	120 – 150	200 – 220	120 – 150	85
gevogelte (ca. 4 kg)	1	160 – 180	150 – 180	190 – 210	150 – 180	85
moot vis (ca. 1,5 kg)	1 [5]	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55	75 – 80

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

1) Plaats het vetfilter bij gebruik van de "Braadautomaat".
2) Braden in de pan
   Als het vlees op het rooster wordt bereid: temperatuur 20 °C lager instellen.
3) Braden met de Bratometer
4) Verwarm de oven voor als u met "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" werkt.
5) 2e inschuifhoogte bij "Boven- en onderwarmte"
6) rood: 40 – 45 °C, medium: 50 – 55 °C, doorbakken: 60 – 65 °C

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

- Den Funktionswähler auf „Auftauen ⍰“ drehen

Voor het ontdooien kunt u een temperatuur tot 50 °C instellen.

– 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.

- 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.

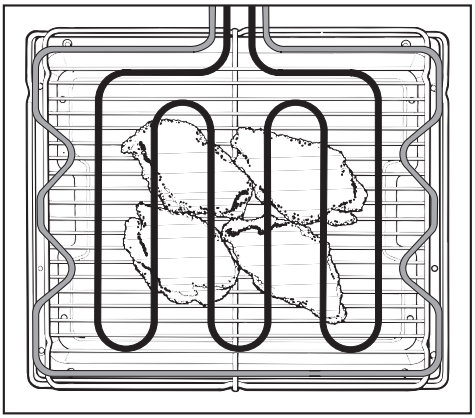
Grilleren

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.

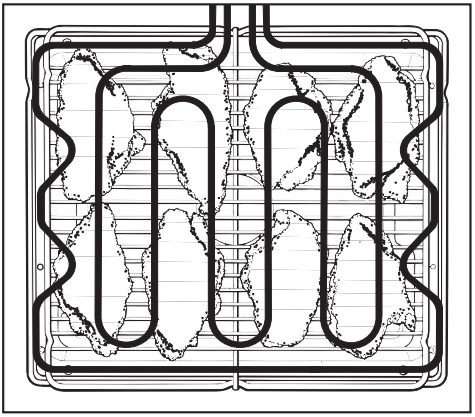
Voor het grilleren in de oven zijn er de volgende drie ovenfuncties:

Grilleren 1



Voor het grilleren van kleine hoeveelheden en voor het gratineren van kleine ovenschalen. Het binnenste deel van het grillelement wordt rood gloeiend.

Grilleren 2



Voor het grilleren van grote hoeveelheden en voor het gratineren van grote ovenschalen. Het gehele grillelement is ingeschakeld.

Grilleren met luchtcirculatie

Plaats altijd het vetfilter tegen de achterkant van de binnenruimte, voor de aanzuigopening van de ventilator.

Voor het grilleren van grotere, dikkere stukken vlees zoals gevogelte en rollade.
Hierbij kan ook de Bratometer gebruikt worden.

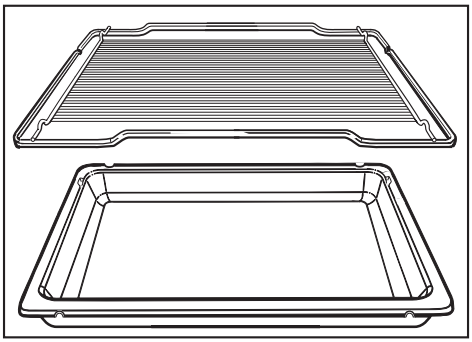
Vlees voorbereiden

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 **grilleerinrichting** in elkaar zoals op de afbeelding hierboven.
- Leg het vlees op het rooster.
- Kies de gewenste **ovenfunctie**.
- Temperatuur instellen

gerecht	temperatuur
plat karbonade, biefstuk	275°C
dik gevogelte, rollade	240°C

Als tijdens het grilleren blijkt dat het vlees aan de buitenkant al een korstje krijgt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, 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 . . . . . 3e of 4e inschuifhoogte

dik vlees . . . . . 1e of 2e inschuifhoogte

Bereidingstijd

De bereidingstijd bedraagt
– voor platte stukken vlees of vis 5 à 6 minuten per kant;
– voor dikke gerechten iets langer;
– voor rollade ca. 10 minuten per cm doorsnede.

Tip 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 gillelement ca. 5 minuten voor. De ovendeur moet hierbij gesloten zijn.

gerechten	aanbev. inschuif-hoogte	Grilleren 1 / Grilleren 2		Grilleren met luchtcirculatie [2]	
		temperatuur in °C	totale bereidings-tijd in min. [1]	temperatuur in °C	totale bereidings-tijd in min. [1]
platte gerechten					
biefstuk	3 of 4	275	10 – 16	220	10 – 16
schaschlik	1	240	25 – 30	220	25 – 30
schnitzel	3 of 4	275	12 – 18	220	18 – 20
lever	3 of 4	275	8 – 12	220	10 – 14
gehaktschijven	3 of 4	275	14 – 20	220	16 – 20
braadworst	3 of 4	275	6 – 10	220	8 – 12
visfilet	3 of 4	275	12 – 16	220	12 – 16
forel	3 of 4	275	16 – 20	220	20 – 25
tosti	4 of 5	275	2 – 4	220	3 – 5
tosti Hawaii	3 of 4	275	4 – 6	220	4 – 6
tomaten	3 of 4	275	6 – 8	220	6 – 8
perziken	2 of 3	275	7 – 10	220	7 – 10
dikke gerechten					
kip (ca. 1 kg) [2]	1 of 2	240	50 – 60	200	50 – 60
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg) [2]	1	240	70 – 80	200	70 – 80
schenkel (ca. 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

1) Draai het gerecht halverwege om.
2) Plaats het vetfilter bij "Grilleren met luchtcirculatie".

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Geteste gerechten

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

* snelopwarmsysteem uitschakelen

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 2	4	275	voor-verwarmen: 20 min. grilleren: max. 90 sec.

Front, bedieningspaneel

Neem het front en het bedieningspaneel en bij de H 248 de sierlijsten 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

Bratometer

met een vochtige doek afnemen.

Leg de Bratometer niet in water en reinig deze 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, de 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 met behulp van de toets "↦|" 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.

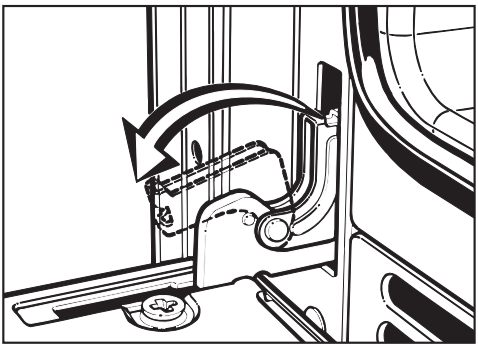
Mocht de katalytische emaillaag door onjuist onderhoud of door sterke vervuiling niet meer (goed) werken, dan kunt u bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland B.V. een nieuwe plaat verkrijgen.

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.

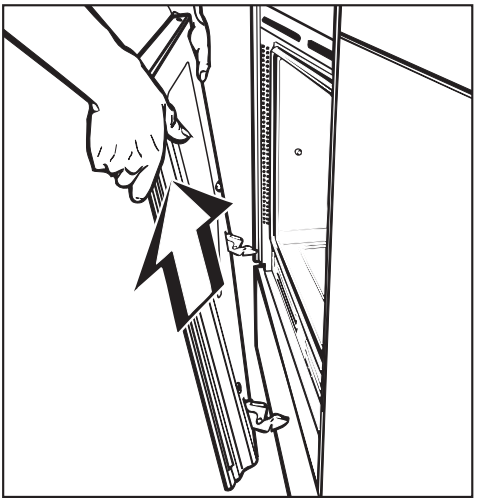
Ovendeur verwijderen

- 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.

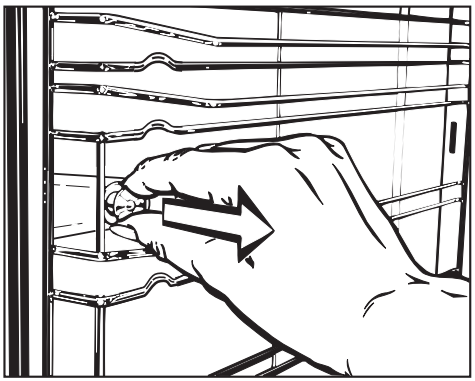
De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen beslist omhoog worden geklapt, anders raken de scharnieren weer los bij het sluiten van de deur. Hierdoor zou de ovendeur kunnen beschadigen.

Geleiderails verwijderen

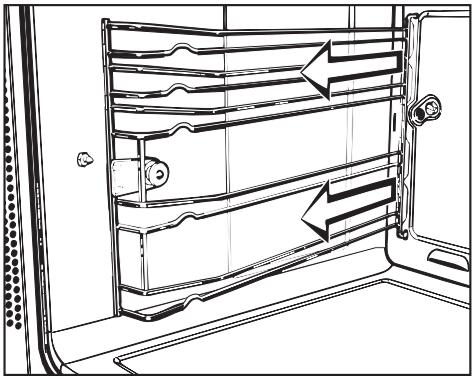
- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting ☼".

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

- Trek de bevestigingsknop uit.

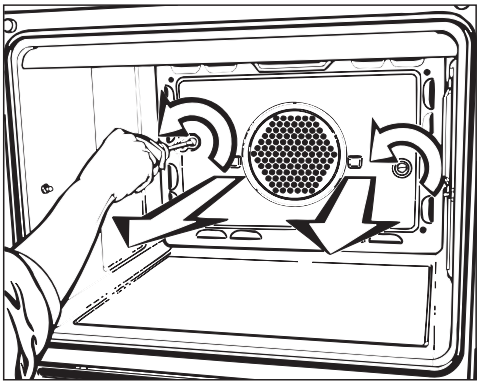


- Haal de geleiderails uit de oven.



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.

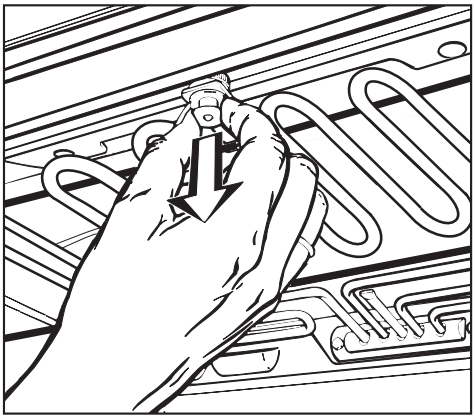
Bovenste verwarmingselement laten zakken

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

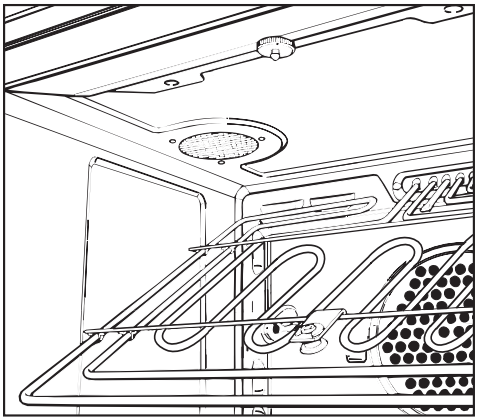
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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

- Haal de geleiderails uit de oven.



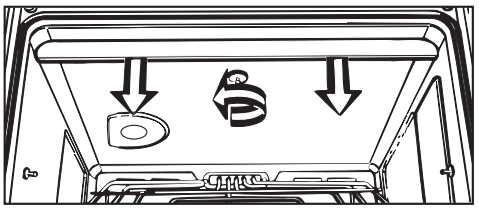
- Trek de bevestigingsknop van het verwarmingselement uit.



Laat het verwarmingselement zakken.

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

Afhankelijk van de mate van vervuiling kan ook de **beschermplaat** worden verwijderd.



- Houd de beschermplaat vast en draai de moertjes los.
- Verwijder de beschermplaat.

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

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 de kinderbeveiliging geactiveerd is;
- 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?

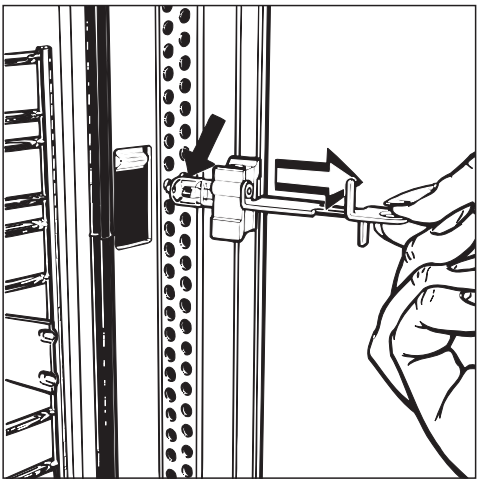
De halogeenlampen zijn defect.

Zo kunt u de lamp vervangen:

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

In de wasemlijsten bevindt zich aan elke kant een klepje.

- Schuif het juiste klepje 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 ovenfunctie, ook de heteluchtventilator.

. . . 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 helemaal of een stukje 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", "Intensief bakken" 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.

. . . 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.

. . . u een kookzoneschakelaar heeft ingeschakeld en de verlichting daarvan niet gaat branden?

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

. . . in het display van de oven een "F" samen met een getal verschijnt?

Deze combinatie geeft een foutmelding weer.

– **"F3"** : De Bratometer is defect. Zodra u de Bratometer uit de aansluiting trekt verdwijnt de foutmelding.

– **"F6"** : De oven werd tijdens het gebruik automatisch uitgeschakeld. Dit gebeurt wanneer de oven langer dan gebruikelijk aanstaat. De tijdsduur hangt af van de gekozen ovenfunctie.

  De oven kan weer worden gebruikt nadat u de functiekeuzeschakelaar op "0" heeft gedraaid en vervolgens de bereiding opnieuw heeft ingesteld.

– **"F9"** : De temperatuur in de oven is te hoog opgelopen.

  De oven wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld. Zodra de temperatuur voldoende is gedaald wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

  Waarschuw de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. als dit regelmatig gebeurt.

– **Andere foutmeldingen**
  Waarschuw de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. als er een andere foutmelding verschijnt. Vermeld daarbij de foutmelding.

. . . bij het braden met de Bratometer de resttijdweergave/de energiebesparende functie niet wordt ingeschakeld?

Dit is geen storing!
De elektronica bepaalt het tijdstip waarop de resttijdweergave/de energiebesparende functie wordt ingeschakeld. Daarbij moet aan bepaalde voorwaarden worden voldaan die niet altijd worden bereikt.

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.

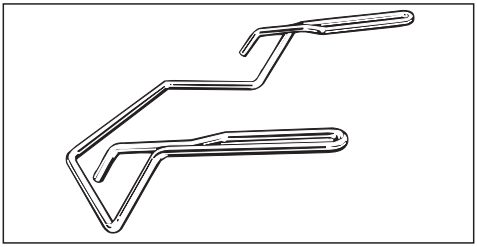
Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type oven u heeft en welk nummer deze heeft.
Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder de binnenruimte zichtbaar.
Vermeld ook welk type kookplaat u heeft en welk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

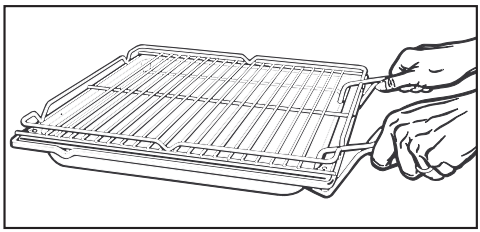
Miele Service Verzekering Certificaat

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.

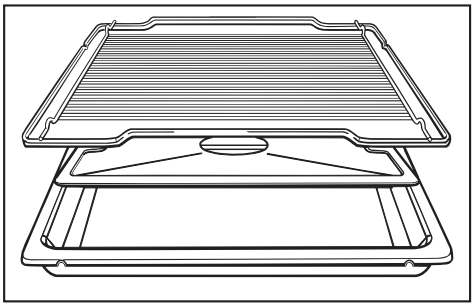
– Koudhandgreep





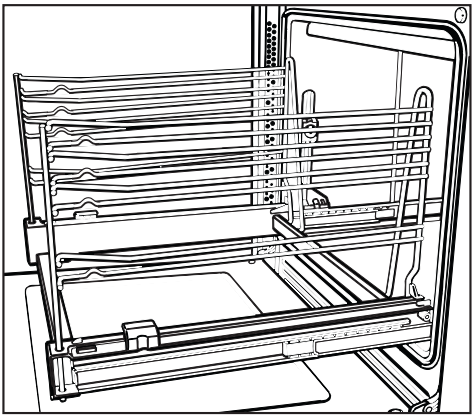
Voor het uitnemen en plaatsen van de braadslede, de bakplaat en het rooster.

– Lekblad



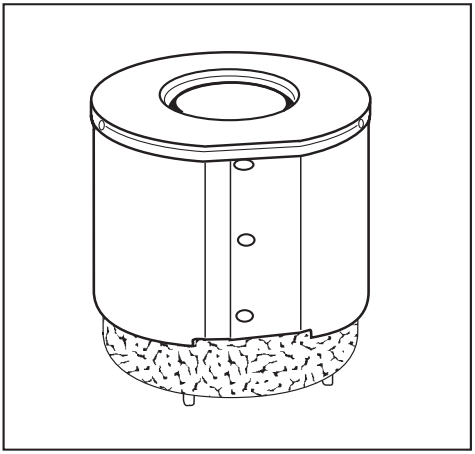
Het lekblad vangt het vleessap in de braadslede op en zorgt ervoor dat het niet verbrandt. Zo kan het na afloop van het grilleren voor verdere bereiding worden gebruikt.

– 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 dient te worden aangesloten op draaistroom (3 N ~ 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 contact opnemen met uw vakhandelaar of met de Technische Dienst van Miele.

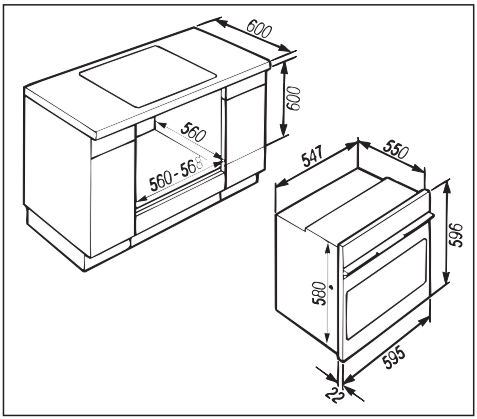
Oven

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

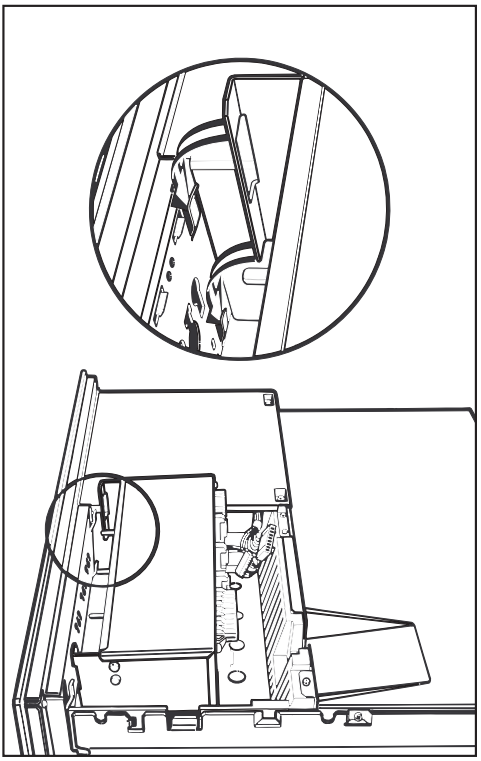


Haal de spanning van het elektriciteitsnet.

- Bouw de kookplaat in; zie hiertoe de aparte gebruiksaanwijzing van de kookplaat.
- Sluit het fornuis op het elektriciteitsnet aan.
- Plaats het fornuis voor de onderkast.

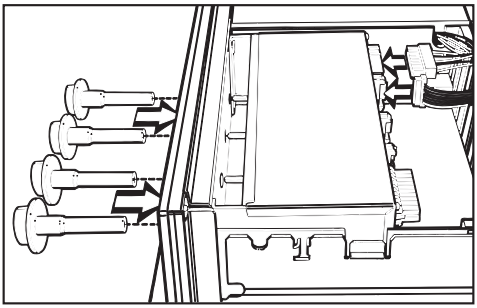
Afhankelijk van het model is het fornuis voorzien van een geel-groene aarddraad die ook aan de onderkant van de kookplaat moet worden bevestigd.

- Haal de schakelknoppen van de kookzones en de stekker van het fornuis uit de houders.

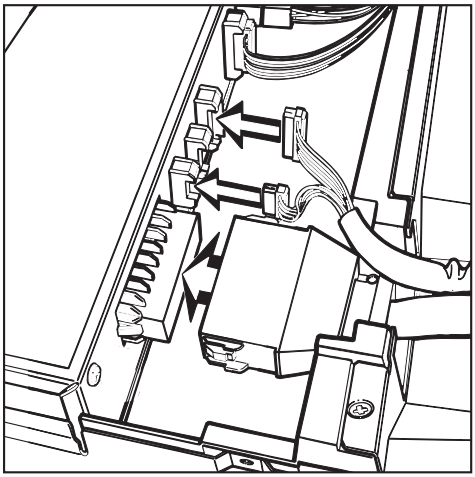


- Plaats de besturingseenheid.

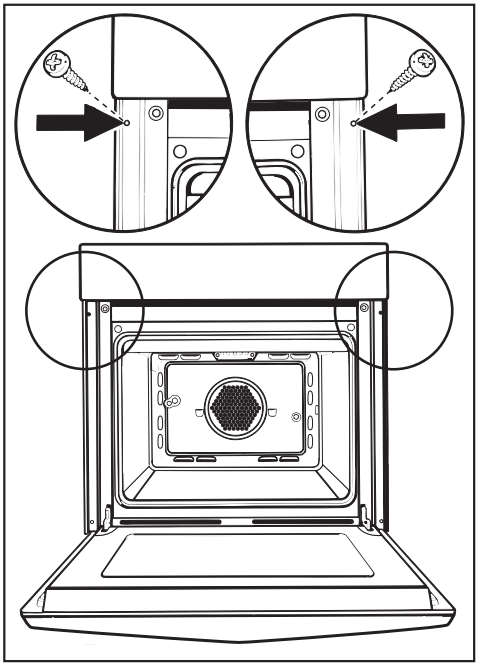
De stekkers van het fornuis / de kookplaat en de koppelingen van de besturingseenheid die bij elkaar horen zijn steeds met dezelfde kleur gemarkeerd.



- 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.

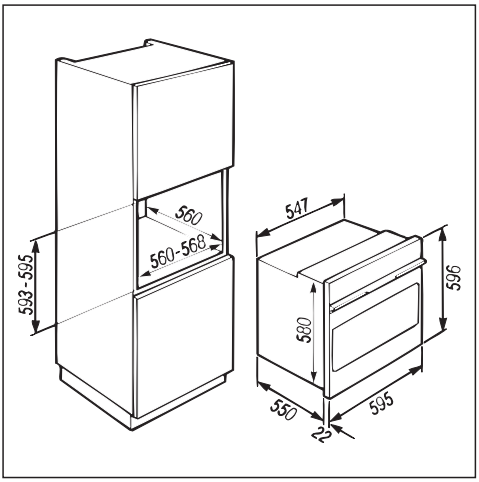


- Open de ovendeur en schroef het fornuis met 2 schroeven aan de zijwanden van de onderkast vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

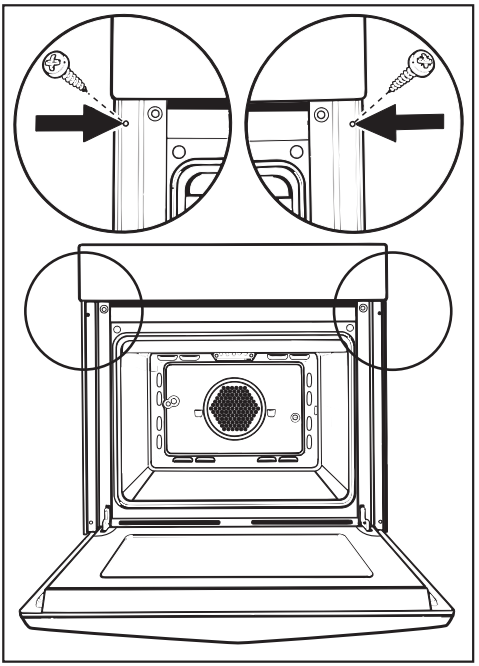
Oven inbouwen

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 / 002 NL – 0499

M.-Nr. 05 078 490 (H 255; H 265)

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