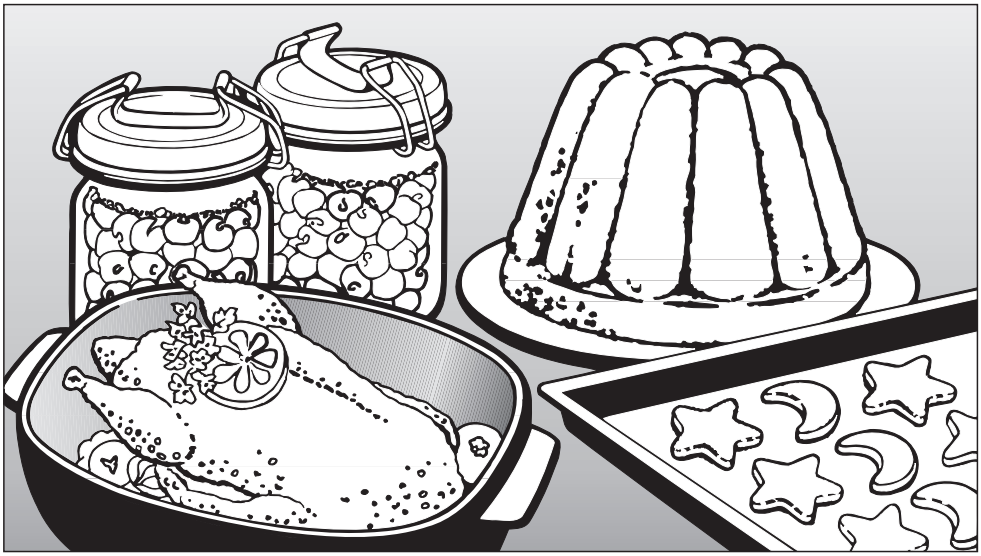
Gebruiksaanwijzing



Combi-fornuizen
Combi-ovens

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. 05 238 020

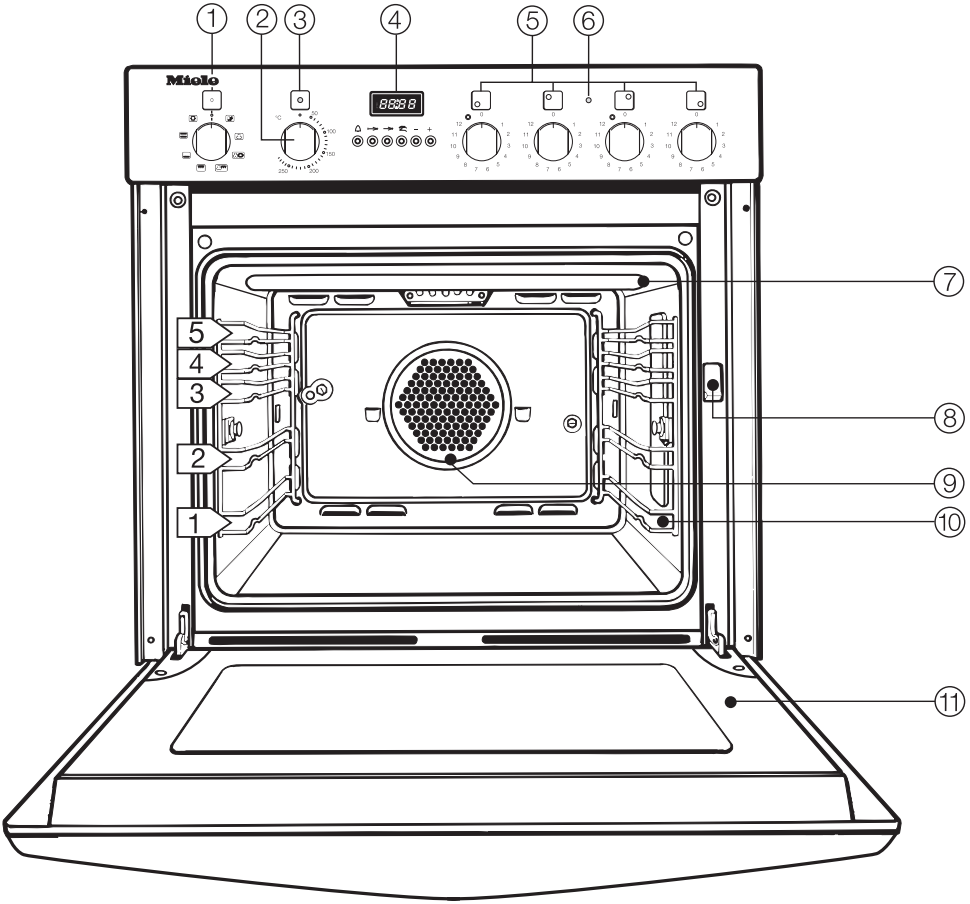
Inhoud

Algemeen 4
Het apparaat in één oogopslag H 333, H 343 4
Accessoires 5
Het apparaat in één oogopslag H 336, H 346 6
Accessoires 7
Kookplaat 7
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 8
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 9
Vóór het eerste gebruik 13
Het instellen van de digitale klok 13
Reiniging voor het eerste gebruik 13
Ovenfuncties 14
Bediening van de oven 15
Bedieningsknoppen 15
Functiekeuzeschakelaar 15
Temperatuurkeuzeschakelaar 17
Gebruik van de oven 17
Het gebruik van het "Snelopwarmsysteem" 18
Het voorverwarmen van de oven 18
Het bereiden van kant-en-klaargerechten 18
Accessoires 19
Bakplaat, braadslede en rooster 19
Vetfilter 19
Digitale klok 20
Druktoetsen 20
Symbolen in het display 20
Dagtijd instellen 21
Kookwekker instellen 21
Bereiding automatisch uitschakelen 22
Bereiding voorprogrammeren 22
Controleren en veranderen van ingestelde tijden 23
Automatische bereidingen wissen 23
Akoestisch signaal veranderen 23

Inhoud

Bakken 24
Tabel bakken 26
Braden 28
Tabel braden 30
Ontdooien 31
Koken 32
Het bereiden van kant-en-klaargerechten 33
Voorbeelden van kant-en-klaargerechten 34
Inmaken 35
Grilleren 36
Tabel grilleren 38
Geteste gerechten 39
Reiniging en onderhoud 40
Front en bedieningspaneel 40
Vetfilter 40
Rooster en geleiderails 40
PerfectClean-veredeld email 41
Het reinigen van het katalytische email 43
Ovendeur verwijderen 45
Geleiderails verwijderen 46
Achterwand verwijderen 46
Bovenste verwarmingselement laten zakken 47
Nuttige tips 48
Technische Dienst 51
Extra accessoires 52
Elektrische aansluiting 54
Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen 56
Oven inbouwen 58

Het apparaat in één oogopslag
H 333, H 343



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" met speciale bovenwand
⑧ Klepje voor het vervangen van de halogeenlamp
⑨ Aanzuigopening voor de ventilator
⑩ Geleiderails met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5
⑪ Ovendeur

* afhankelijk van het type oven/fornuis

Accessoires

Elk model is voorzien van

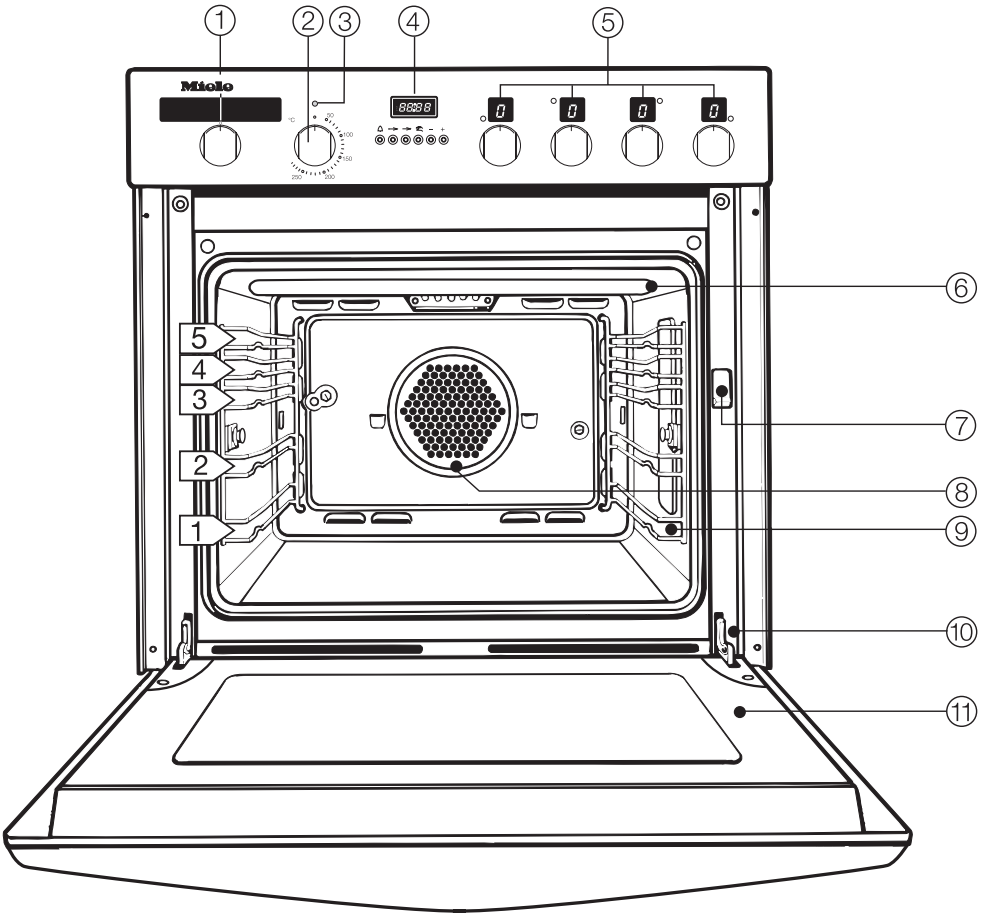
– 1 bakplaat

– 1 braadslede

– 1 rooster

– 1 vetfilter

Het apparaat in één oogopslag
H 336, H 346



Bedieningspaneel *

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

Binnenruimte van de oven

⑥ Verwarmingselement voor "Bovenwarmte" en "Grilleren" met speciale bovenwand
⑦ Klepje voor het vervangen van de halogeenlamp
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 model is voorzien van

– 2 bakplaten

– 1 braadslede

– 1 rooster

– 1 vetfilter

Kookplaat

In de gebruiksaanwijzing van de kookplaat kunt u lezen hoe het apparaat 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 geldende 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 het apparaat 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 (bijvoorbeeld 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 spanning 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 zekering van de huisinstallatie is uitgeschakeld;
– 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! De kookzones en de oven worden zeer heet!

Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven als het in werking is.
Niet alleen de kookzones worden heet, maar ook bijvoorbeeld de ovendeur, de wasemafvoer, 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 in de oven bezig bent.

Wanneer u "Boven- en onderwarmte" of bijvoorbeeld de grill gebruikt, wordt het bovenste verwarmingselement zeer heet. U kunt zich eraan branden!

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 branden.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag, want daardoor kan het beschadigd raken.

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

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

Schuif geen pannen en dergelijke over de bodem van de oven heen en weer, anders beschadigt u het oppervlak van de bodem.

Ga niet op de geopende ovendeur zitten of staan. Zet er ook geen zware voorwerpen op, anders kunt u het apparaat beschadigen. 10 kg is het maximumgewicht dat de deur kan dragen.

Dek 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. Anders stijgt de luchtvochtigheid, wat leidt tot het beslaan van het bedieningspaneel, tot condensvorming onder het werkblad en tot het beslaan van het meubelfront.

Door condenswater kan

– de kastombouw/het werkblad beschadigd raken.
– in het apparaat corrosie ontstaan.

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

Bereid diepvriesproducten (zoals pizza) niet op de bakplaat of de braadslede. De bakplaat en de braadslede kunnen zo kromtrekken dat ze niet meer uit de oven gehaald kunnen worden als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik trekken ze weer krom. Gebruik daarom het rooster en leg onder het diepvriesproduct bakpapier.
Voor patat, kroketten en dergelijke kunt u de bakplaat of de braadslede wel gebruiken.

De oppervlakken van de ovenruimte en de accessoires zijn deels PerfectClean-veredeld. Houdt u zich beslist aan de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", zodat de anti-aanbakeigenschappen behouden blijven.

Giet nooit water op de bakplaat, de braadslede en in de ovenruimte, zolang deze nog heet zijn, anders vormt zich waterdamp die ernstige brandwonden kan veroorzaken, alsmede schade aan het email.

Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven, wanneer u de ovenfuncties "Boven- en onderwarmte"/"Onderwarmte" gebruikt. Zet ook geen pannen, schalen, bakplaten of een braadslede op de bodem van het apparaat.

Gebruikt u een braadslede van een ander merk, let er dan op dat de afstand tussen de onderkant van de braadslede en de bodem van de oven minimaal 6 cm is.

Neemt u deze aanwijzingen niet in acht, dan kan de onderwarmte niet goed worden afgegeven, waardoor de emaillaag van de bodem kan scheuren en loslaten.

In de handel worden soms producten van aluminiumfolie aangeboden die de ovenruimte moeten schoonhouden en de reiniging moeten vergemakkelijken. Gebruik dergelijke producten niet, aangezien ze een negatief effect op het bak- en braadresultaat hebben en de oven kunnen beschadigen (bijvoorbeeld door warmteophoping).

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 er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen in de ovenruimte kunnen licht ontvlambare voorwerpen, die zich in de buurt van het apparaat bevinden, vlam vatten.

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 beschadigd raken 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.

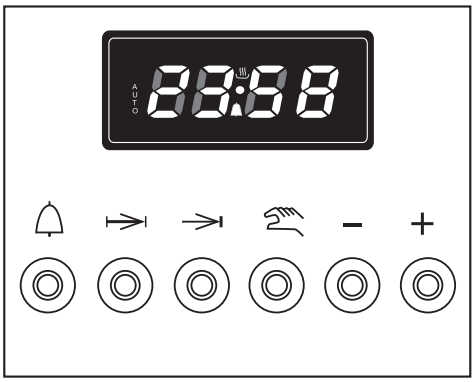
Let op als u alcoholhoudende dranken voor het bakken of braden gebruikt. Voor de bereiding van levensmiddelen in de oven worden vaak alcoholhoudende dranken gebruikt, zoals rum, cognac of wijn.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol. Houd er rekening mee dat deze damp door het verwarmingselement 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 gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

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



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 en houd deze vast.

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

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

Na het invoeren wordt de dagtijd in uren en minuten weergegeven.

Let op! Het symbool "≋" in het display geeft aan dat de oven los van de digitale klok kan worden gebruikt.

Reiniging voor het eerste gebruik

Oven

Verwijder eventuele stickers van de bakplaat, de braadslede en de bodem van de oven.

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

Sluit de ovendeur pas wanneer de binnenruimte droog is.

- Was de **accessoires** af.

Bij **nieuwe apparaten** ontstaat vaak een onaangename geur als ze voor het eerst worden gebruikt. Door de oven enige tijd op een hoge temperatuur aan te zetten, verdwijnt deze geur echter snel.

Zet de oven daarom minstens één uur aan:

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

U kunt de oven ook automatisch uitschakelen met behulp van de digitale klok.

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

Hetelucht

Bij deze ovenfunctie wordt met een hete luchtstroom gewerkt.

De ventilator aan de achterkant zuigt de lucht uit de oven aan, 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 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".

Snelopwarmsysteem

Bij deze ovenfunctie worden tegelijk de verwarmingselementen van de grill en de onderwarmte, alsmede de ventilator ingeschakeld. Het apparaat wordt zo snel op de gewenste temperatuur gebracht. Zodra het controlelampje voor de ovenverwarming dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt. U kunt de functiekeuzeschakelaar nu op de gewenste ovenfunctie zetten.

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 ingestelde 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 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 of filet.

Grilleren

Het grillelement wordt al enkele minuten na het inschakelen roodgloeiend en produceert de infrarood-straling die voor het grilleren nodig is.
Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. Houd daarbij de deur gesloten.

Grilleren met luchtcirculatie

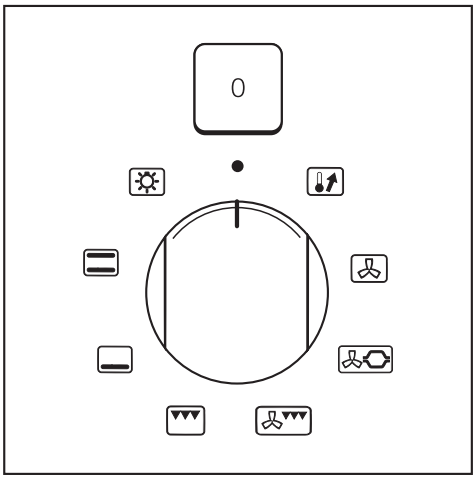
De hitte van het grillelement wordt door de ventilator aan de achterkant over het gehele gerecht verspreid. Hierdoor kan met een lagere temperatuur worden gewerkt dan bij gewoon grilleren.

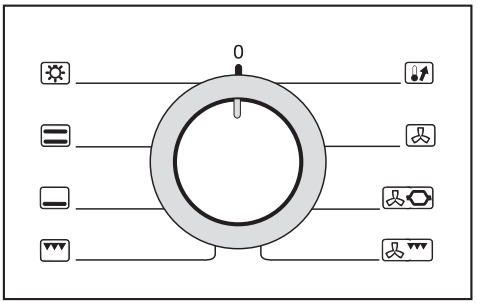
Bedieningsknoppen

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 worden gedraaid.

– "Verlichting"
Om de ovenverlichting apart in te schakelen. Tegelijk wordt ook de ventilator voor de wasemafvoer ingeschakeld.

– "Boven- en onderwarmte"
Voor het bakken en braden van traditionele gerechten, bijvoorbeeld soufflés.

– "Onderwarmte"
Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als de taart aan de onderkant bruiner moet worden.

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

– "Snelopwarmsysteem"
Om de opwarmtijd van de oven te verkorten en voor het voorverwarmen. Ideaal voor het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden.

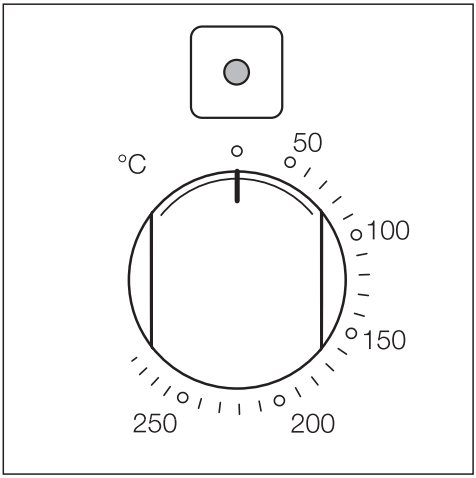
– "Hetelucht"
Voor bakken en koken op meerdere niveaus.

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

– "Grilleren met luchtcirculatie"
Voor het grilleren van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals een rollade of gevogelte. Sluit de ovendeur tijdens het grilleren.

Temperatuurkeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)



Met de temperatuurkeuzeschakelaar kunt u de bereidingstemperatuur traploos instellen.

Draai de temperatuurkeuzeschakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag en weer terug.
De schakelaar raakt anders defect.

Zodra er een temperatuur is ingesteld, brandt het controlelampje boven de schakelaar. 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 maar los worden ingeschakeld (dus onafhankelijk van de digitale klok) als het symbool "" in het display te zien is. Druk hiertoe de toets "" in.

- Zet het gerecht dat bereid moet worden in de oven.
- Zet de functiekeuzeschakelaar op de gewenste ovenfunctie.
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

Afhankelijk van het type apparaat wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld, zodra u de ovendeur opent. Hiervoor zorgt de **deurcontactschakelaar**. Wanneer het heteluchtsysteem is ingeschakeld, wordt ook de heteluchtventilator uitgeschakeld.

Met de digitale klok kunt u een bereiding ook automatisch laten beëindigen of op een later tijdstip laten beginnen, zie het hoofdstuk "Digitale klok".

Het gebruik van het "Snelopwarmsysteem"

Het "Snelopwarmsysteem" kunt u gebruiken om

– de oven voor te verwarmen.

– kant-en-klaargerechten te bereiden.

Het voorverwarmen van de oven

U hoeft de oven slechts in enkele gevallen voor te verwarmen:

Bij "Hetelucht"
– voor het bakken van donker broddeeg,
– voor het braden van rosbief of filet.

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

Gebruik het "Snelopwarmsysteem" niet voor het bakken van biscuit, klein gebak en dergelijke.

- Zet de functiekeuzeschakelaar op "Snelopwarmsysteem".
- Stel met de temperatuurkeuzeschakelaar de temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

- Nadat het controlelampje boven de temperatuurkeuzeschakelaar voor het eerst uitgaat, stelt u de gewenste ovenfunctie in en plaatst u het gerecht in de oven.

Het bereiden van kant-en-klaargerechten

Het "Snelopwarmsysteem" is ook ideaal voor het bereiden van kant-en-klaargerechten, zoals pizza, lasagne, gevuld stokbrood en rösti.

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Snelopwarmsysteem".
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Plaats het gerecht in de voorverwarmde oven.

U hoeft geen andere ovenfunctie meer in te stellen.

Let op de aanwijzingen op de verpakking van het gerecht.

Voor gewoon bakken en braden is het "Snelopwarmsysteem" niet geschikt.

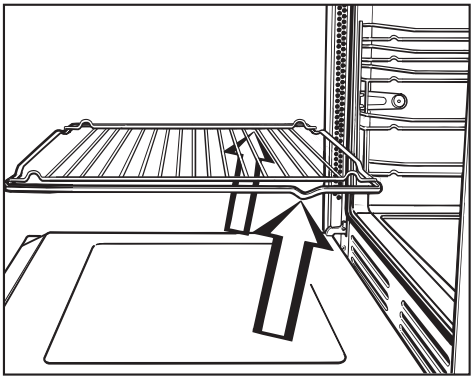
Als uw oven voorzien is van een digitale klok kunt u een bereiding ook automatisch laten beëindigen of op een later tijdstip laten beginnen, zie het hoofdstuk "Digitale klok".

Uw apparaat is voorzien van een:
– bakplaat,
– braadslede,
– rooster,
– vetfilter.

Extra accessoires zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of bij Miele Nederland B.V. Meer informatie over de extra accessoires vindt u in het gelijknamige hoofdstuk.

Bakplaat, braadslede en rooster

De bakplaat, de braadslede en het rooster zijn voorzien van een beveiliging die voorkomt dat u deze toebehoren per ongeluk helemaal uit de oven trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk eruit had willen trekken.

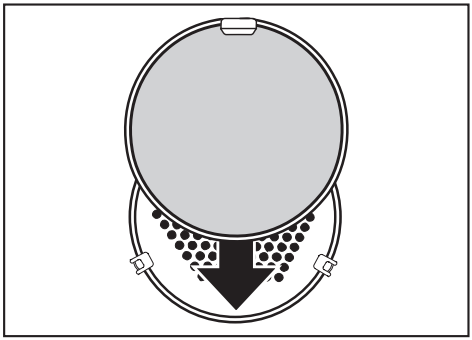


Let er daarom bij het inschuiven op dat de uittrekbeveiliging altijd aan de achterkant zit.

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:
– bij "Hetelucht" en "Braadautomaat" voor braden op het rooster, in een open pan of in de braadslede.
– bij "Grilleren met luchtcirculatie"

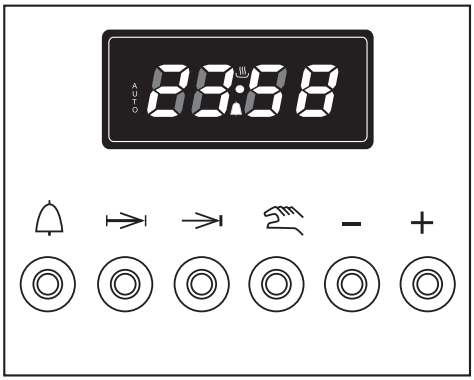


De vetdruppels worden nu door het vetfilter opgevangen. De binnenruimte van de oven en de ruimte achter de achterwand van de oven blijven hierdoor schoner.

Plaats het vetfilter niet bij bakken, anders neemt de baktijd toe.

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 handmatige bediening** (in het display is het symbool " " te zien);

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

Symbolen in het display

De volgende symbolen verschijnen in het display:

🔔
– als een kookwekkertijd is ingesteld;

AUTO
– als een bereiding is geprogrammeerd;
– knippert, als de bereidingstijd is afgelopen;

AUTO en
– als de bereiding wordt uitgevoerd;

– als de oven los van de digitale klok kan worden ingeschakeld (handmatige bediening).

Dagtijd instellen

(24-uurs-weergave)

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

- Druk de toetsen "⇥" en "⇥" tegelijk in en houd deze vast.

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

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

Zodra de + of – toets wordt ingedrukt, verschijnt het symbool "" in het display.

Na het invoeren wordt de dagtijd in uren en minuten weergegeven.

Een eventueel eerder ingesteld bereidingsproces wordt hierdoor gewist.

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

Kookwekker instellen

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

De kookwekkertijd kan onafhankelijk van een ingestelde bereiding worden ingevoerd.

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

Kookwekkertijd instellen

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

In het display verschijnt "" .

Na afloop van de kookwekkertijd

– dooft het symbool "".
– klinkt er ca. 7 minuten 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 "⇥I" in.

In het display verschijnt "0•00".

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

In het display verschijnt "AUTO".

Bereiding voorprogrammeren

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

Stel eerst de **bereidingsduur** in:

- Druk de toets "⇥I" 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 "→I" 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

Het voorprogrammeren van een bereiding is ideaal voor braden.

Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet 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 er ca. 7 minuten een akoestisch signaal;
- knippert "AUTO".

- Druk de toets "⌓" in.

"AUTO" verdwijnt uit het display en het akoestische signaal wordt 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 moment worden gecontroleerd of veranderd.

Controleren

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

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

"I→"
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 + of – 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.

Bakken

Voor bakken adviseren wij de volgende ovenfuncties:

– "Hetelucht"
– "Boven- en onderwarmte"

Bakvormen

Let bij de keuze van een ovenfunctie op het **materiaal** waarvan de bakvorm is vervaardigd.

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

– **"Boven- en onderwarmte"**
Gebruik hiervoor matte, donker gekleurde bakvormen, bijvoorbeeld vormen van donker blik, bruin email, mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een anti-aanbaklaag. Gebruik geen lichtgekleurde of blanke bakvormen. Deze reflecteren de stralingswarmte van de oven. Daardoor kan de warmte het gerecht minder goed bereiken en wordt het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het gerecht ook niet gaar.

Hetelucht

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

1 bakplaat = inschuifhoogte 1

2 bakplaten = inschuifhoogten 1 + 3

3 bakplaten = inschuifhoogten 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 neemt de baktijd toe.

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

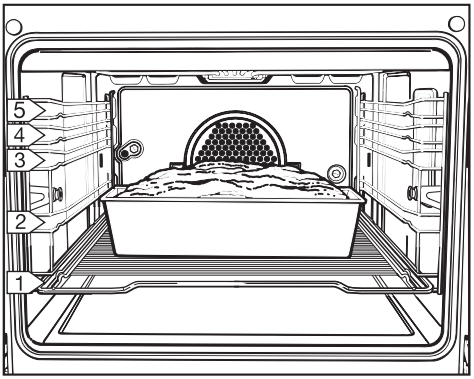
Boven- en onderwarmte

Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Bij lichte vormen van blank materiaal wordt het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het ook niet gaar.

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

Bereid **diepvriesproducten** (zoals pizza) niet op de bakplaat of de braadslede. De bakplaat en de braadslede kunnen zo kromtrekken dat ze niet meer uit de oven gehaald kunnen worden als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik trekken ze weer krom. Gebruik daarom het rooster en leg onder het diepvriesproduct bakpapier.
Voor patat, kroketten en dergelijke kunt u de bakplaat of de braadslede wel gebruiken.

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 voor het bakken een te hoge temperatuur ingesteld. Het gebak is dan weliswaar sneller klaar, maar het is niet mooi gelijkmatig gebruind.
  Onder ongunstige omstandigheden wordt het gebak ook niet gaar.

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

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

  Prik met een breinaald in het deeg. Als 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 (zoet of hartig) [2)]	190 – 210	1	25 – 35
hartige taart	170 – 190	1	60 – 70
gistdeeg / kwark-olie-deeg			
kruimeltaart	150 – 170	1	35 – 45
vruchtentaart (bakplaat)	160 – 180	1	45 – 55
kerststol	150 – 170	1	45 – 65
witbrood	160 – 180	1	40 – 50
volkorenbrood [2) 3)]	190 – 210	1	60 – 70
pizza (bakplaat) [1)]	170 – 190	1	40 – 50
uientaart [1)]	150 – 170	1	35 – 45
appelflappen	150 – 170	1, 3	25 – 30
soezendeeg [1)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 bij bakken met "Hetelucht" de functie "Braadautomaat". Verwarm de oven bij "Braadautomaat" voor.
4) Kies voor het opwarmen niet het "Snelopwarmsysteem".

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

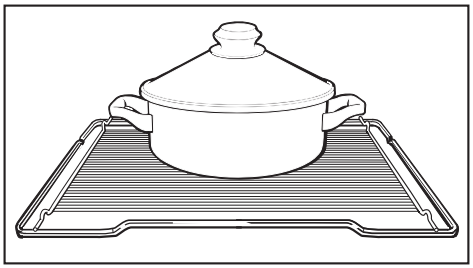
De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Braden

Voor 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.



Braden in een pan biedt diverse voordelen:

– er blijft genoeg fond over voor een saus;
– 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 in de koude oven.
Uitzondering: voor rosbief/filet moet de oven worden voorverwarmd op de temperatuur die in het recept wordt vermeld.

Kies voor braden de **1e inschuifhoogte**.
Uitzondering: kies bij "Boven- en onderwarmte" de 2e inschuifhoogte voor het braden van gevogelte tot 1 kg, rosbief, filet of vis.

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 **braden op het rooster** moet de temperatuur ca. 20 °C lager ingesteld worden dan bij 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 keer de tijd per cm voor de desbetreffende 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. Anders wordt het vlees wel bruin, maar niet gaar.

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

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 bij het aansnijden van het vlees minder vocht weg.

Braden in de pan

Kruid het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes 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 blokjes 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 extra 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 neemt per kilo met ca. 20 minuten toe.

Tabel braden

		aanbev. inschuif-hoogte	Braadautomaat [1] temperatuur in °C in de pan [2]	Braadautomaat tijd in min.	Boven- en onderwarmte temperatuur in °C in de 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 de "Braadautomaat".
2) Als het vlees op het rooster wordt bereid, moet de temperatuur 20 °C lager worden ingesteld.
3) Verwarm de oven voor als u de "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" gebruikt.
4) 2e inschuifhoogte bij "Boven- en onderwarmte"

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

U kunt de oven ook voor ontdooien gebruiken.

Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hetelucht". Stel een temperatuur in van maximaal 50 °C.

Als u nog behoedzamer wilt ontdooien, stelt u geen temperatuur in. De ventilator in de achterwand zorgt voor een luchtcirculatie, waardoor het product sneller ontdooit dan bij kamertemperatuur.

Let op het volgende:

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

– Gebruik voor het ontdooien van gevogelte het rooster met daaronder de braadslede. 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 volledig 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 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

Bereidingstijden

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

Let op het volgende

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

– **Dek de gerechten niet af**
als ze een korstje moeten krijgen, bijvoorbeeld 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 gerechten die bruin moeten worden bovenop.

Het bereiden van kant-en-klaargerechten

Het "Snelopwarmsysteem" is ideaal voor het bereiden van kant-en-klaargerechten (zie tabel).

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Snelopwarmsysteem".
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Plaats het gerecht in de voorverwarmde oven, zodra het controlelampje boven de temperatuurkeuzeschakelaar dooft.

U hoeft verder geen andere ovenfunctie meer in te stellen.

Let op de aanwijzingen op de verpakking van het gerecht voor wat betreft temperatuur, bereidingstijd en inschuifhoogte.

Kant-en-klaargerechten bereidt u bij voorkeur op één niveau. Wilt u meerdere niveaus gebruiken, kies dan de ovenfunctie "Hetelucht".

Bereid diepvriesproducten (zoals pizza) niet op de bakplaat of de braadslede. De bakplaat en de braadslede kunnen zo kromtrekken dat ze niet meer uit de oven gehaald kunnen worden als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik trekken ze weer krom. Gebruik daarom het rooster en leg onder het diepvriesproduct bakpapier.
Voor patat, kroketten en dergelijke kunt u de bakplaat of de braadslede wel gebruiken.

Voorbeelden van kant-en-klaargerechten

gerecht	temperatuur in °C	aanbevolen inschuifhoogte van onderen	tijd in min.	opmerking
ovenschotel van aardappels, pasta of groente	250	1 of 2	20 – 25	gerecht in ovenschaal
lasagne, cannelloni	190	1 of 2	35 – 40	in geopende verpakking
stokbrood, gevuld panino	200	1 of 2	12 – 15	op het rooster op bakpapier
pizza, voorgebakken	200	1 of 2	12 – 20	op het rooster op bakpapier
mini-pizza, voorgebakken	220	1 of 2	8 – 10	op het rooster op bakpapier
aardappelschijfjes, rösti, aardappelkroketjes	220	1 of 2	12 – 20	op het rooster op bakpapier
krakelingen	220	1 of 2	12 – 15	op het rooster op bakpapier

Voor gewoon bakken en braden is het "Snelopwarmsysteem" niet geschikt.

Voor 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);
Bij gebruik van rubberen ringen kan soms een onaangename rubbergeur vrijkomen. U kunt de geurvorming verminderen door nat keukenpapier op de voorbereide potten in de oven te leggen.
– 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 geldt totdat de inhoud gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Als het vocht begint de borrelen

Verlaag de temperatuur om te voorkomen dat de levensmiddelen overkoken.

– **Bij fruit en komkommer**

■ Schakel de oven uit.

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

– **Bij groente**

■ Verlaag de temperatuur tot 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 kan doorkoken.

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.

Ook tijdens het grilleren moet de ovendeur gesloten blijven. Dit bespaart energie en vermindert de geurontwikkeling.

U kunt op twee manieren grilleren:

Grilleren

Voor het grilleren van platte stukken vlees en voor bruineren.

Grilleren met luchtcirculatie

Plaats bij "Grilleren met luchtcirculatie" altijd het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator.

Voor het grilleren van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals een rollade of gevogelte.

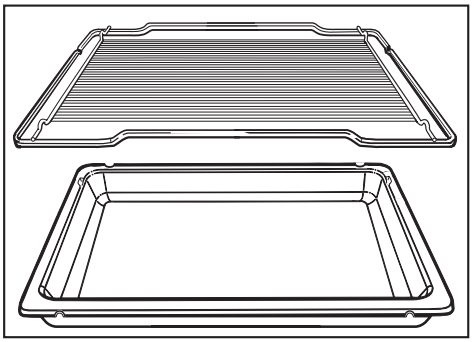
Vlees voorbereiden

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 leiden tot rookontwikkeling. Kip kunt u met boter bestrijken.

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.
- 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, maar 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 dikte van het vlees:

plat vlees . . . . . 3e of 4e inschuifhoogte

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

Tijden voor het grilleren

– plat vlees/vis	6-8 min. per kant
– dikkere stukken	iets langer
– rollade etc.	10 min. per cm dikte

Tips voor het grilleren

U kunt het beste stukken vlees grilleren die ongeveer even groot zijn, 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, is het vlees van binnen nog rood.

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

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

Tabel grilleren

Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. De ovendeur moet hierbij gesloten blijven.

gerechten	aanbev. inschuif-hoogte	Grilleren		Grilleren met lucht-circulatie [1]	
		temperatuur in °C	totale bereidings-tijd in min. [2]	temperatuur in °C	totale bereidings-tijd in min. [2]
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)	1 of 2	240	50 – 60	200	50 – 60
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg)	1	240	70 – 80	200	70 – 80
schenkel (ca. 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

1) Plaats het vetfilter bij "Grilleren met luchtcirculatie".
2) 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

* Kies voor het opwarmen niet het "Snelopwarmsysteem".

Andere geteste gerechten

gebak / gerecht	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif-hoogte van onderen	temperatuur-instelling in °C	bereidings-tijd in min.
cake	cakeblik	Hetelucht	1	160	50 – 60
		Boven- en onderwarmte	1	170	55 – 65
eend 1700 g	rooster op braadslede	Braadauto-maat	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte	1	200	100 – 120
varkensvlees 1500 g	rooster op braadslede	Braadauto-maat	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte	1	200	100 – 120
toast	rooster	Grilleren	4	maximaal	3 – 4

Front en 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.

Gebruik geen schuurmiddelen, harde sponzen of borstels, want deze veroorzaken krassen.

Het is aan te raden om bij een apparaat met een **wit of gekleurd front** na ieder gebruik
- de handgreep van de deur en
- het bedieningspaneel

met een mild vetoplossend reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, af te nemen. Zo voorkomt u dat vet of andere resten inbranden.

Voor apparaten met een **roestvrijstalen front** kunt u ook een niet-schurend middel voor roestvrij staal gebruiken.

Gebruik nooit middelen die het oppervlak aantasten, zoals zand-, soda-, zuur- of chloorhoudende reinigingsmiddelen.

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

Vetfilter

Reinig het vetfilter in heet water met afwasmiddel of in de vaatwasser.

Bij reiniging in de vaatwasser kan (afhankelijk van het gebruikte reinigingsmiddel) het filteroppervlak blijvend verkleuren. Het functioneren van het filter wordt hierdoor niet beïnvloed.

Rooster en geleiderails

Het roestvrijstalen oppervlak van deze toebehoren is via een speciaal procédé **PerfectClean**-veredeld.

Voor het rooster en de geleiderails gelden daarom dezelfde reinigingsvoorschriften als voor de ovenruimte, de bakplaat en de braadslede (zie "PerfectClean-veredeld email").

PerfectClean-veredeld email

De geëmailleerde oppervlakken van de ovenruimte, de bakplaat en de braadslede zijn **PerfectClean-veredeld**.

Deze oppervlaktebehandeling resulteert in zeer goede **anti-aanbakeigenschappen** en een **zeer eenvoudige reiniging**.

Na het bakken of braden laat het gerecht gemakkelijk los en verontreinigingen kunnen veel eenvoudiger worden verwijderd dan bij normaal email.

Om jarenlang plezier te hebben van het email dient u bij de reiniging met de volgende **aanwijzingen** rekening te houden.

PerfectClean-veredelde oppervlakken kunt u in principe net zo reinigen als glas. Als u niet zeker weet of een middel geschikt is voor PerfectClean, ga dan na of u uw ramen ermee zou kunnen reinigen.

Op PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden en verdelen, zoals dat ook bij bakplaten met gewoon email mogelijk is.

Laat de oven voor het reinigen afkoelen. U kunt zich anders branden!

Gebruik bij **normale verontreinigingen** een zacht keukensponsje, heet water en afwasmiddel. U kunt de onderdelen nog gemakkelijker reinigen, als u de verontreinigingen eerst enkele minuten laat weken in een sopje van afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

Spoel de onderdelen na afloop met schoon water af. Het water moet van het oppervlak parelen. Resten afwasmiddel hebben hierop een negatief effect.

Bij **hardnekkige verontreinigingen** gaat u anders te werk.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde achter- en bovenwand, voordat u de ovenruimte met ovenspray inspuit. Het katalytische email wordt door ovenspray aangetast.

Laat de te reinigen delen tot kamertemperatuur afkoelen. Spuit de oppervlakken met ovenspray in en laat deze enkele minuten inwerken. Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken. Herhaal zo nodig deze stappen. Reinig de oppervlakken vervolgens met water en droog de delen af.

Voor vastzittende verontreinigingen kunt u ook een glasschraper voor keramische kookplaten gebruiken.

Met de genoemde hulpmiddelen kunt u de oppervlakken altijd goed en zonder beschadigingen reinigen.

Voor een **optimaal effect** dient u de oppervlakken bij voorkeur na ieder gebruik te reinigen, zodat de anti-aanbakwerking niet ongunstig wordt beïnvloed. Het effect neemt af, wanneer het PerfectClean-oppervlak verontreinigd is.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Om de PerfectClean-veredelde oppervlakken niet te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,
- staalsponsjes,
- schurende sponsjes zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten,
- ovenspray op niet afgekoelde PerfectClean-oppervlakken en een te lange inwerktijd,
- reiniging in de vaatwasser.

Maar zelfs als door onjuist onderhoud de PerfectClean-veredelde oppervlakken beschadigd zijn, blijven de anti-aanbak- en de reinigingseigenschappen vergelijkbaar met die van andere onderhoudsvriendelijke emailsoorten.

Let ook op het volgende:

- Vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de oven nog warm is.
- Vruchtensap kan blijvende verkleuringen veroorzaken. Ook op de braadslede kunnen na het braden doffe plekken ontstaan. Dergelijke verkleuringen hebben echter geen effect op de eigenschappen van de veredeling. Probeer de vlekken niet met alle geweld te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven reinigingsmiddelen.
- Door de lichtgrijze kleur van het email oogt de ovenruimte heel licht en heeft u optimaal zicht op het gerecht. Bovendien kunt u zo verontreinigingen na het bakken of braden meteen zien en verwijderen.

Het reinigen van het katalytische email

De uitneembare delen, zoals de **achter- en bovenwand**, zijn voorzien van een laag donkergrijs **katalytisch email**.

Katalytisch email is een coating met zelfreinigende eigenschappen.

Door de luchtcirculatie bij ovenfuncties met "Hetelucht" raakt met name de achterwand met olie- en vetspatten verontreinigd.

Dankzij het speciale email worden olie- en vetspatten bij temperaturen boven 200 °C vanzelf verwijderd. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Katalytisch email mag niet met schuurmiddelen, harde borstels of schuursponsjes worden behandeld. Gebruik ook geen ovenspray!
De coating kan beschadigd raken en zijn zelfreinigende eigenschappen verliezen.
Haal de katalytisch geëmailleerde delen dan ook uit de oven voordat u PerfectClean-veredelde oppervlakken met ovenspray reinigt.

Resten van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalyse verwijderd. Verwijder dergelijke verontreinigen met water en een zachte borstel.

Wacht niet te lang met het schoonmaken, want elke keer als de oven weer wordt gebruikt, branden de verontreinigingen verder in.

Laat de oven afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken. U kunt zich anders branden!

Reinig de oven na ieder gebruik. Hoe langer u wacht, des te moeilijker wordt het om de verontreinigingen te verwijderen. Soms lukt dat helemaal niet meer.

- Reinig de **katalytische achterwand** met een sopje van warm water en afwasmiddel en eventueel een zachte borstel.

Daarna kunt u nog vet- en olievlekken van de katalytische achter- en bovenwand verwijderen door de oven te verhitten.

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

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

Elke keer als de oven met hoge temperaturen wordt gebruikt, verdwijnen eventueel achtergebleven verontreinigingen.

Laat het reinigingsproces eventueel met de klok beëindigen. Zo vergeet u niet de oven op tijd uit te schakelen.

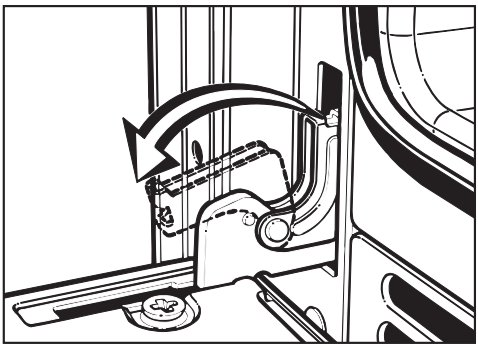
Mocht de katalytische emaillaag van de achter- of de bovenwand door onjuist onderhoud of door sterke vervuiling niet meer (goed) werken, dan kunt u bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland B.V. een nieuwe plaat bestellen.

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

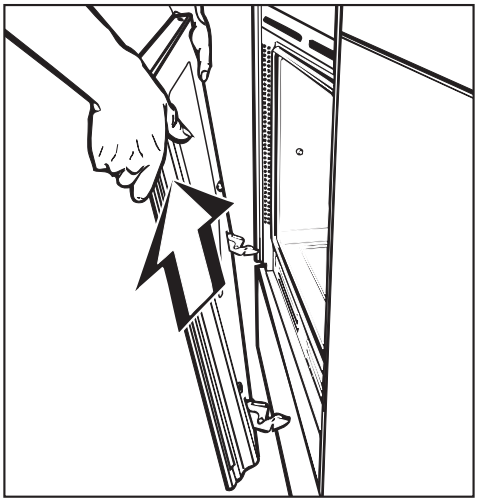
Ovendeur verwijderen

- 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

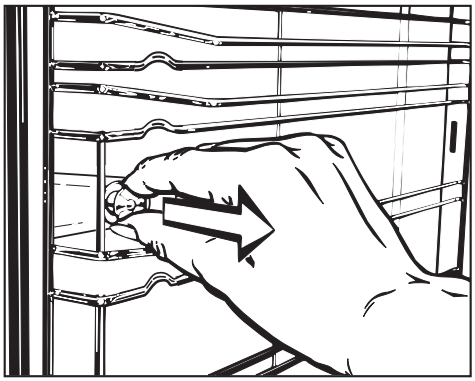
- Steek de scharnieren in de openingen en klap de deur helemaal open.
- Klap de vergrendelingsbeugels weer omhoog.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen beslist omhoog worden geklapt, anders raken de scharnieren weer los als u de deur sluit. Hierdoor zou de ovendeur beschadigd kunnen raken.

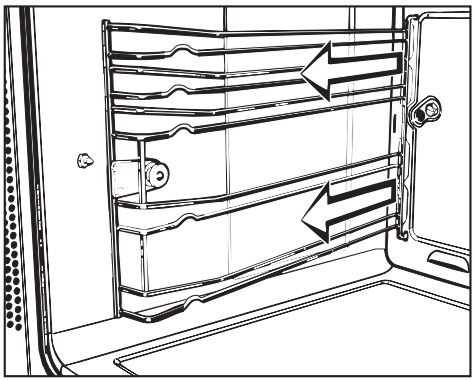
Geleiderails verwijderen

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

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



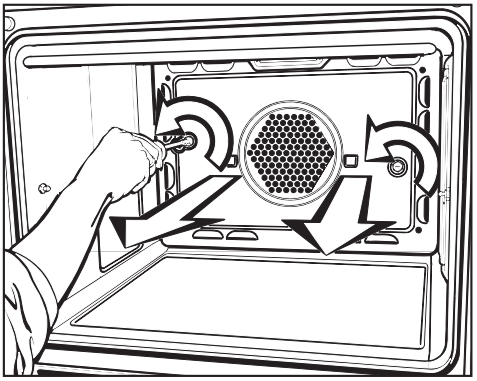
- Trek de bevestigingsknop uit.



- Haal de geleiderails uit de oven.

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

Achterwand verwijderen



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

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

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

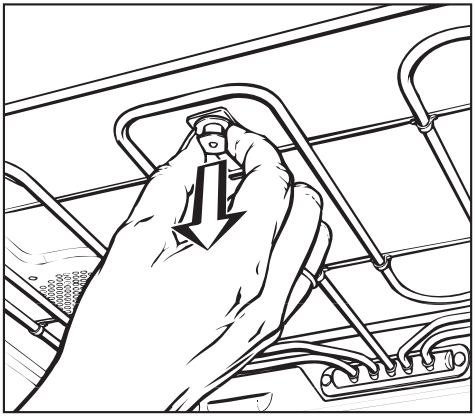
Bovenste verwarmingselement laten zakken

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting".

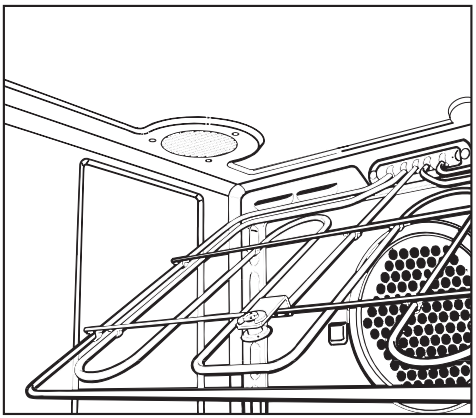
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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

- Haal de geleiderails uit de oven.



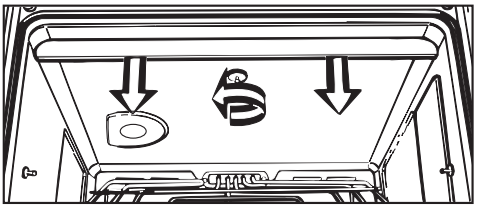
- Trek de bevestigingsknop van het verwarmingselement uit.



- Laat het verwarmingselement zakken.

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

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



- Houd de bovenwand vast en draai het moertje los.
- Verwijder de bovenwand.

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

Elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden geïnstalleerd en gerepareerd. Ondeskundig uitgevoerde installatie- en/of reparatiewerkzaamheden kunnen voor de gebruiker een groot gevaar opleveren.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat te doen als . . .

. . . de oven niet heet wordt?

Controleer

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

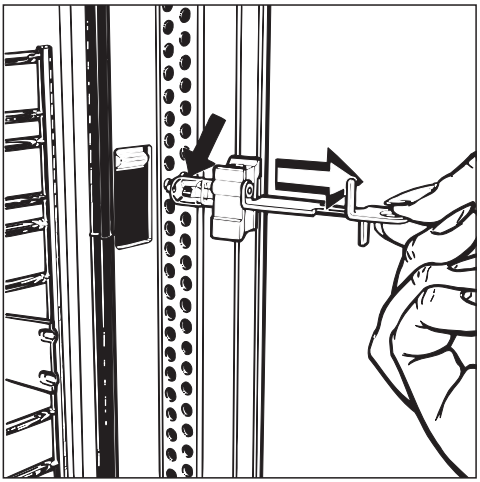
. . . de ovenverwarming wel werkt, maar de verlichting niet?

De halogeenlamp is defect.

Zo kunt u de lamp vervangen:

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

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



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

Het **terugplaatsen** van de onderdelen gebeurt 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, 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 een stukje of helemaal openzet.

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

Bij het braden op het rooster worden deeltjes van kruiden door de luchtstroom meegevoerd. Deze kleven soms aan de binnenwanden vast. Zulke vlekken worden door de katalyse niet verwijderd. U kunt ze met warm water met afwasmiddel en een zachte borstel verwijderen.

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

Controleer

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

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

Kleine verschillen zijn normaal. Daarom wordt 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;
- het vetfilter voor de ventilator is geplaatst;
- de juiste inschuifhoogte is gekozen.

– 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 minder geschikt.
- of de juiste inschuifhoogte is gekozen.

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

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

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

Alle ingestelde tijden zijn door de stroomuitval gewist.

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

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

– als het akoestische signaal door het indrukken van de toetsen "⇥" en "→I" wordt uitgeschakeld.

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 apparaat u heeft en welk serienummer het heeft.
Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder bij de binnenruimte zichtbaar.
Vermeld ook welk type kookplaat u heeft en welk serienummer deze heeft.

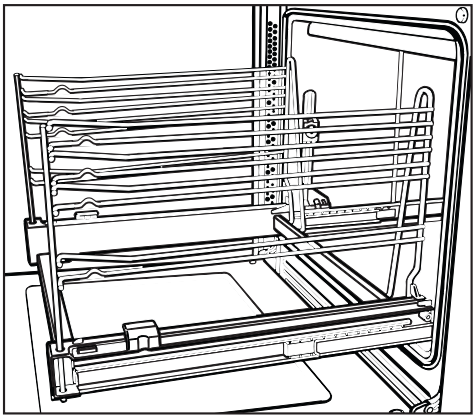
Miele Service Verzekering Certificaat

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

Extra accessoires

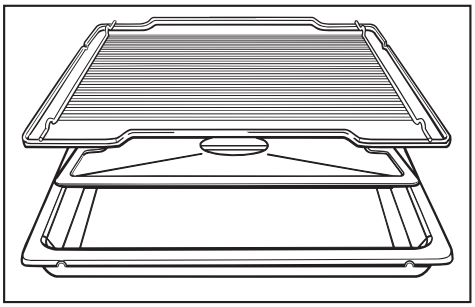
De extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of bij de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Telescopische ovenwagen



De telescopische ovenwagen met 5 inschuifhoogten kan helemaal uit de oven worden getrokken.
Hierdoor heeft u goed zicht op de gerechten in de oven.

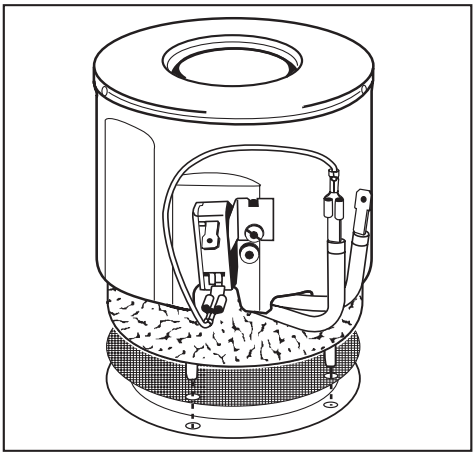
Lekblad



Deze plaat wordt bij het grilleren in de braadslede gelegd.

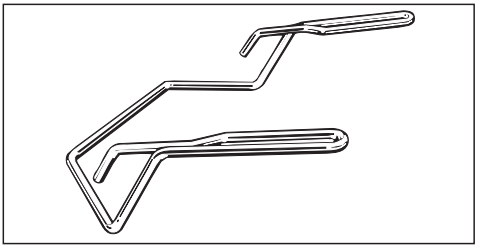
De plaat vangt het vleessap in de braadslede op en voorkomt dat het verbrandt. Zo kan het na afloop van het grilleren voor verdere bereiding worden gebruikt.

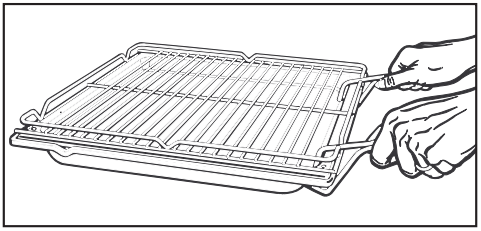
Katalysator



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.

Koudhandgreep



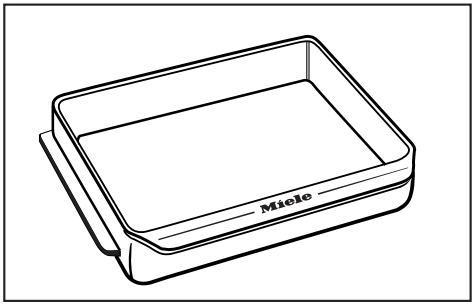


Voor het uitnemen en plaatsen van de braadslede, de bakplaat en het rooster.

Pizzavorm

Deze ronde vorm is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, Turks brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

Braadpan



Deze speciale braadpan kan in tegenstelling tot andere braadpannen zo in de geleiderails van de oven worden geschoven. De pan is voorzien van een uittrekbeveiliging en een anti-aanbaklaag.

De braadpan is verkrijgbaar met een diepte van 22 en 35 cm. Bijpassende deksels worden apart geleverd.

Zijwanden met katalytisch email

Deze onderdelen zijn net als de uitneembare achterwand voorzien van katalytisch email. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij temperaturen boven 200 °C verwijderd.

Om te voorkomen dat de zijwanden van de ovenruimte smerig worden, kunnen extra zijwanden worden geplaatst die voorzien zijn van zelfreinigend katalytisch email. Vermeld bij een bestelling het type apparaat en of het is voorzien van een telescopische ovenwagen.

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 plaatselijke 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 van de Technische Dienst vergemakkelijkt.

Als het stopcontact voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, of als er een **vaste aansluiting** is, 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 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. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder bij 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 aansluiting op draaistroom (3N~400 V).

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

Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Combinatiemogelijkheden

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

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

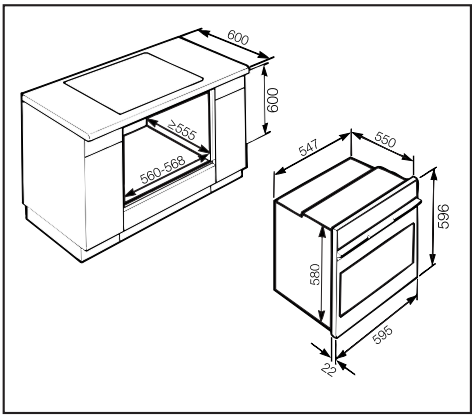
Oven

De oven is uitgerust met een 3-aderige kabel van ca. 1,5 meter, met stekker, voor 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 beveiligd met 16 A.

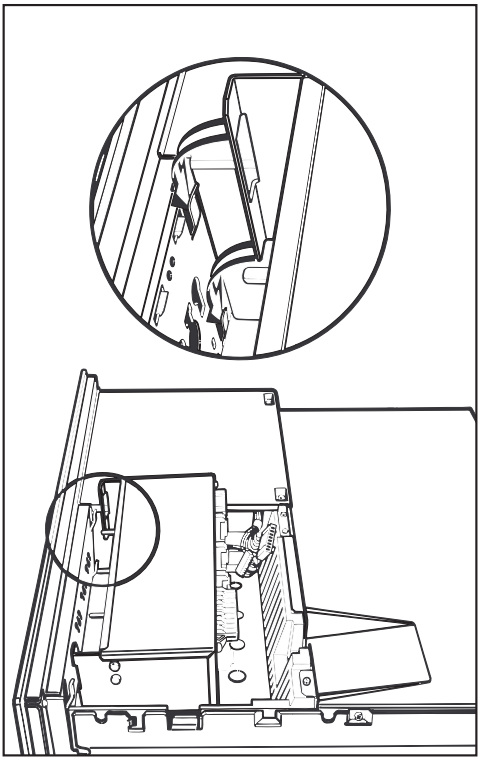
Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen



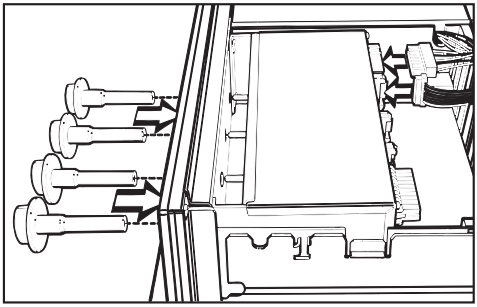
Haal de spanning van het aansluitpunt.

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

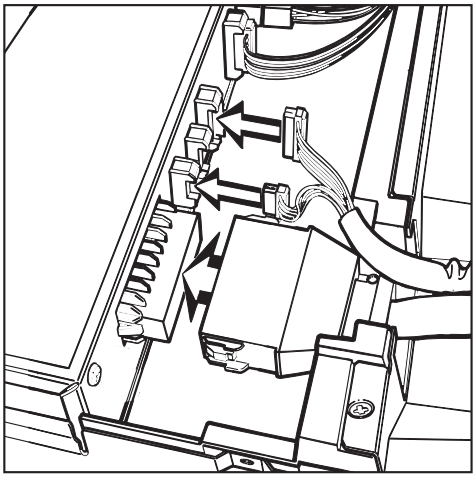


- Plaats de besturingseenheid.

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

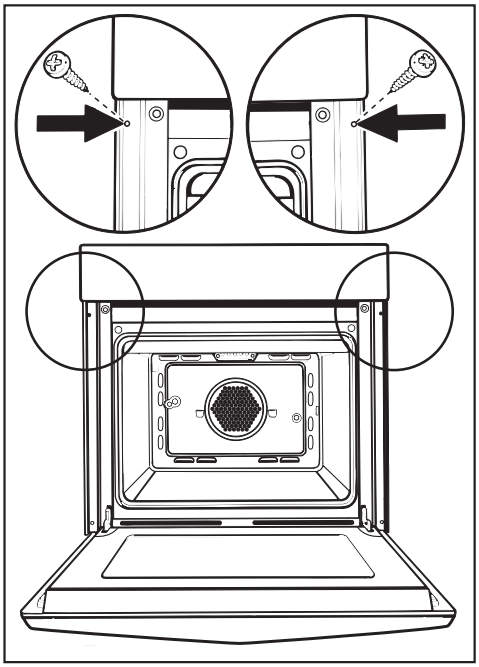


- Steek de schakelknoppen in het bedieningspaneel.
  Steek de stekkers van het fornuis in de koppelingen.



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

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

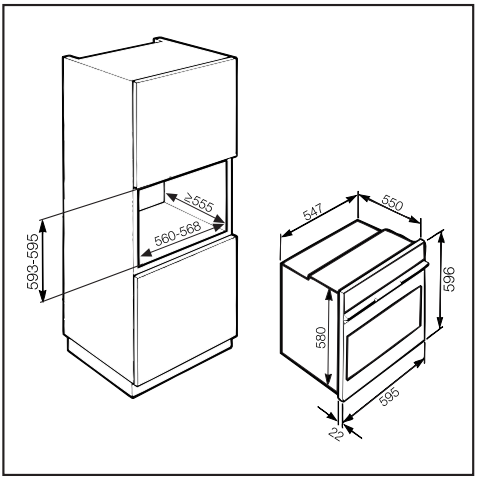


- Open de ovendeur en schroef het fornuis met 2 schroeven aan de zijwanden van de onderkast vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

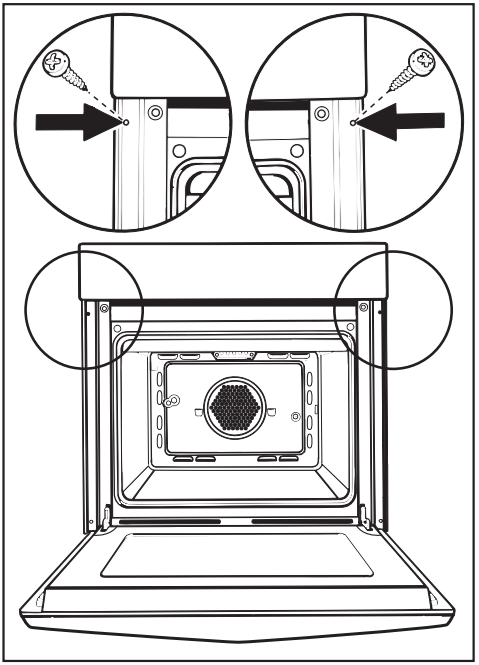
Oven inbouwen

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 aansluitpunt.

- 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.

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 – 3000

M.-Nr. 05 238 020 (H 333; H 343; H 336; H 346)

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