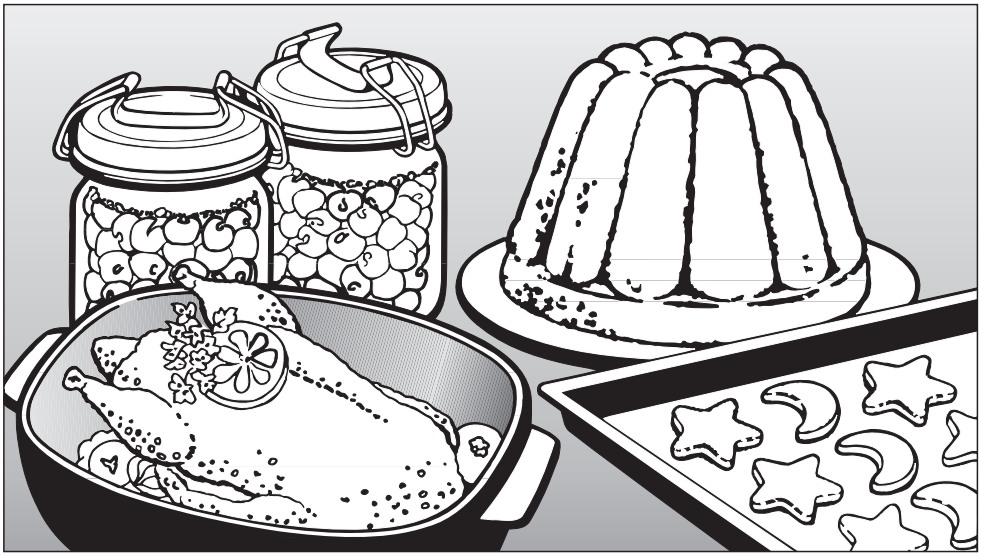
Miele

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. 05 238 050

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".

Inhoud

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 2

Algemeen 6
Het apparaat in één oogopslag 6
Accessoires 7

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 8

Veiligheidsvoorziening 13

Vóór het eerste gebruik 14
Digitale klok instellen 14
Reiniging voor het eerste gebruik 14

Ovenfuncties 15

Bediening van de oven 17
Bedieningsknoppen 17
Functiekeuzeschakelaar 17
Druktoetsen 18
Ovenfunctie kiezen 19
Temperatuur instellen 20
Voorgeprogrammeerde temperatuur 20
Temperatuur veranderen 21
Een eigen standaardtemperatuur programmeren 21
Gebruik van de oven 22
Oven voorverwarmen 22
Bereiding onderbreken / oven uitschakelen 22
Snelopwarmsysteem 23
Snelopwarmsysteem uitschakelen 23
Energiebesparende functie 24
Ovenverlichting 24
Nachtverlichting 24

Kookwekkertijd instellen 25

Instellingen van de oven wijzigen 26

Inhoud

Accessoires 29
Bakplaat, braadslede en rooster 29
Vetfilter 30
Telescopische ovenwagen 30
Katalysator 30

Digitale klok 31
Functies 31
Druktoetsen 31
Display 32
Dagtijd instellen 33
Bereidingstijd programmeren 34
Oven programmeren 34
Kookzone programmeren 35
Bereiding automatisch uitschakelen 35
Bereiding voorprogrammeren 36
Eindtijd uitstellen 36
Begintijd uitstellen 36
Ingestelde tijden controleren, veranderen en wissen 37
Voorgeprogrammeerde bereidingen wissen 37

Bakken 38

Tabel bakken 40

Braden 42

Braden met de Bratometer 44

Tabel braden 48

Ontdooien 49

Koken 50

Inmaken 51

Inhoud

Grilleren 52

Tabel grilleren 55

Geteste gerechten 56

Reiniging en onderhoud 57
Front en bedieningspaneel 57
Vetfilter 57
Rooster en geleiderails 57
Bratometer en geleidesteunen telescopische ovenwagen 57
Draaigrilleerinrichting 57
PerfectClean-veredeld email 58
Het reinigen van het katalytische email 60
Ovendeur verwijderen 62
Telescopische ovenwagen verwijderen 63
Geleiderails verwijderen 64
Achterwand verwijderen 64
Bovenste verwarmingselement laten zakken 65

Nuttige tips 66

Technische Dienst 70

Extra accessoires 71

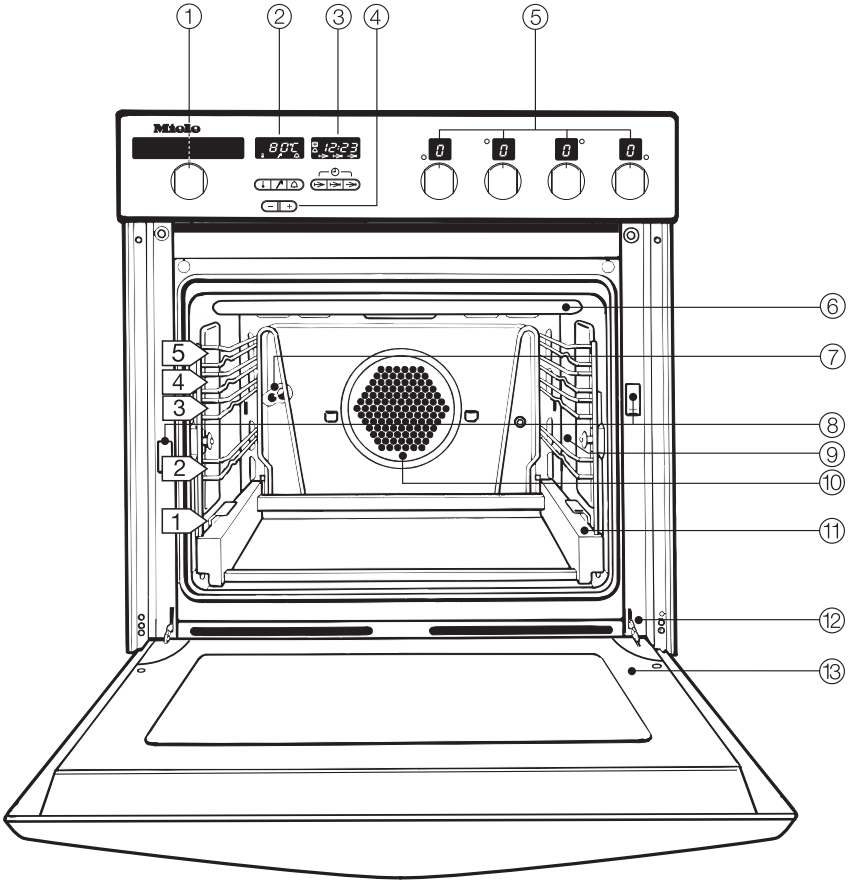
Elektrische aansluiting 73

Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen 74

Oven inbouwen 78

Belangrijke punten bij het inbouwen van de H 390 80

Het apparaat in één oogopslag



Bedieningspaneel *

① Functiekeuzeschakelaar voor de oven
② Display en druktoetsen voor de oven
③ Display en druktoetsen voor de digitale klok
④ +/– toets met controlelampje
⑤ Kookzoneschakelaars *

Ovenruimte

⑥ Verwarmingselement voor bovenwarmte en grilleren met beschermplaat
⑦ Grillmotor *
⑧ Klepjes voor het verwisselen van de halogeenlampen *
⑨ Aansluitpunt voor de Bratometer *
⑩ Aanzuigopening voor de ventilator
⑪ Telescopische ovenwagen met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4, 5 *
⑫ Deurcontactschakelaar
⑬ Ovendeur

* afhankelijk van het type apparaat

Accessoires

Elk apparaat is voorzien van:

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

Afhankelijk van het type is het apparaat bovendien voorzien van:

– een ingebouwde katalysator,
– een telescopische ovenwagen,
– een grillmotor met draaigrilleerinrichting,
– een Bratometer.

Kookplaat

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

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, worden het bovenste verwarmingselement en de beschermplaat 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 alleen de speciale Miele-Bratometer. Wanneer deze moet worden vervangen, bestel dan 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 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.

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"/"Intensief bakken" 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.

Vergrendeling oven en kookzones

De vergrendeling voorkomt dat de oven of de kookzones onbedoeld worden ingeschakeld.

Zo activeert u de vergrendeling:

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.

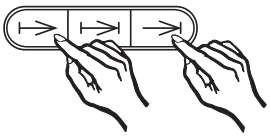
Zo heft u de vergrendeling weer op:

De functiekeuzeschakelaar mag op elke stand staan.

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

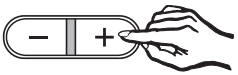
Digitale klok instellen

Nadat het apparaat is aangesloten, knipperen in het display "12:00", alsmede de symbolen "|→" en "→|".



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

In het display verschijnt "12:00" en het controlelampje van de +/– toets brandt.



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

Wanneer het controlelampje van de +/– toets uitgaat, wordt de dagtijd overgenomen en in uren en minuten weergegeven. De dubbele punt knippert.

Sommige modellen zijn voorzien van een zendergestuurde klok. Hierbij wordt de dagtijd automatisch ingesteld (zie de gebruiksaanwijzing van de zendergestuurde klok).

Reiniging voor het eerste gebruik

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 ruimte 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".

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

- Stel met de + toets de hoogste temperatuur in.

U kunt de oven ook automatisch laten 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".

Als een temperatuur van 140 °C of hoger wordt ingesteld, wordt het snelopwarmsysteem geactiveerd. Het bovenste verwarmingselement wordt nu automatisch bijgeschakeld, 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 ingestelde temperatuur.

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

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.

Als een temperatuur van 150 °C of hoger wordt ingesteld, wordt het snelopwarmsysteem geactiveerd.
Het verwarmingselement en de ventilator van de ovenfunctie "Hetelucht" worden automatisch bijgeschakeld, 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" gebeurt met "Hetelucht" in combinatie met "Onderwarmte". Deze ovenfunctie wordt onder meer 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 gewoon grilleren.

Grilleren 1

Het binnenste gedeelte van het grillelement wordt gebruikt voor het grilleren. Enkele minuten nadat het element is ingeschakeld, wordt het roodgloeiend en levert 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.

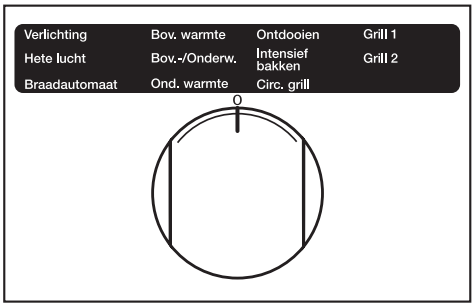
Met deze ovenfunctie is het oppervlak waarop gegrilleerd wordt groter en kunnen er dus grotere hoeveelheden worden bereid.

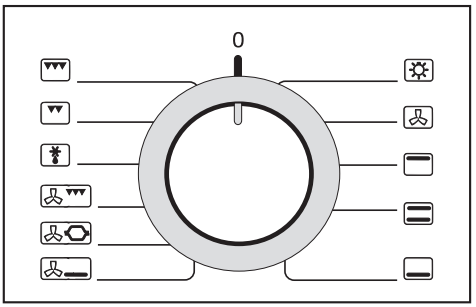
Bedieningsknoppen

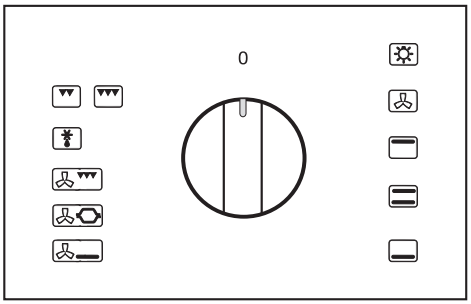
De oven heeft verschillende bedieningsknoppen, namelijk een functiekeuzeschakelaar en druktoetsen.

Functiekeuzeschakelaar

(Deze verschilt per type apparaat.)







Met de functiekeuzeschakelaar kiest u de gewenste ovenfunctie.

U kunt de schakelaar zowel links- als rechtsom draaien.

Druktoetsen

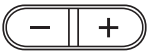
Met de druktoetsen kunt u:

– de **baktemperatuur** veranderen.

– de **kerntemperatuur** veranderen, wanneer u de Bratometer gebruikt (afhankelijk van het type apparaat).

– de **kookwekker** activeren.

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

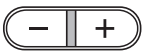


Met de **toetsen "+"** of **"– "** kunt u de tijd en de temperatuur instellen of veranderen.

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 ovenverlichting apart in te schakelen.
H 390: Zodra de functiekeuzeschakelaar op "Verlichting" wordt gedraaid, worden alle ovenfuncties in het display weergegeven.

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

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

– "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.

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

– "Ontdooien"
Om diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien.

– "Intensief bakken"
Voor het bakken van taart met een vochtige vulling, bijvoorbeeld 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).

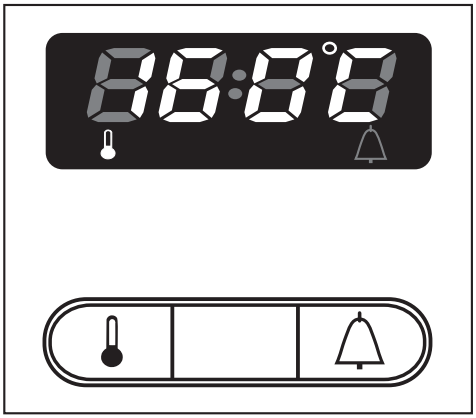
– "Grilleren met luchtcirculatie"
Voor het grilleren van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals een rollade of gevogelte. Sluit de ovendeur tijdens het grilleren.

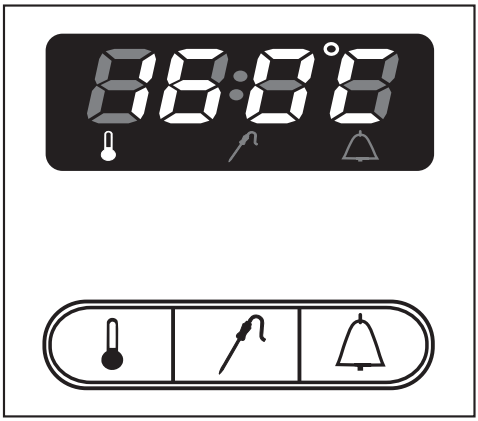
– "Grilleren 1"
Voor het grilleren van kleine hoeveelheden plat vlees en voor het gratineren van gerechten in kleine ovenschalen.
De ovendeur moet hierbij gesloten blijven.

– "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, verschijnt in het display van de oven de voorgeprogrammeerde temperatuur.

Af fabriek zijn de volgende temperaturen ingesteld:

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

* Aanbraadtemperatuur ca. 230 °C, doorbraadtemperatuur 160 °C

Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur overeenkomt met de aanwijzingen uit uw recept, wacht dan totdat het controlelampje van de +/– toets uitgaat. De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt nu automatisch overgenomen en de ovenverwarming gaat aan.

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

In het display wordt het stijgen van de temperatuur weergegeven totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Wordt de ovendeur geopend of een lagere temperatuur ingesteld, dan daalt de weergegeven temperatuur in stappen.

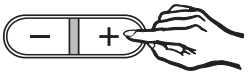
Temperatuur veranderen

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 (behalve voor "Ontdooien "). 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 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 verwarming wordt ingeschakeld zodra het controlelampje van de +/– toets uitgaat.

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

U kunt het starten van de bereiding ook uitstellen, zie hiervoor de rubriek "Bereiding voorprogrammeren".

Oven voorverwarmen

De oven hoeft slechts in enkele gevallen te worden voorverwarmd:

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

Voorverwarmen

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de gewenste ovenfunctie.
- Stel 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.
– Als er een kookwekkertijd is ingesteld, blijft het symbool "" branden en verschijnt de aflopende kookwekkertijd in het display.

Snelopwarmsysteem

Bij de ovenfuncties "Hetelucht", "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" wordt het snelopwarmsysteem automatisch ingeschakeld wanneer 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 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 bereikt is, wordt het extra verwarmingselement niet meer ingeschakeld, ook al stelt u daarna een hogere temperatuur in.

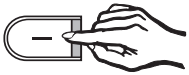
Uitzondering: U stelt een hogere temperatuur in voordat de oorspronkelijk ingestelde temperatuur bereikt is. In dat geval blijft het snelopwarmsysteem ingeschakeld.

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.

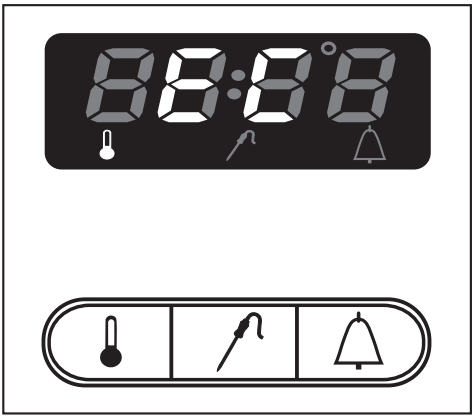
Het snelopwarmsysteem is nu voor deze bereiding uitgeschakeld.

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 het hoofdstuk "Instellingen van de oven wijzigen, programmeerfunctie 06").

Energiebesparende functie

Programmeert u een bereidingsproces met de digitale klok of gebruikt u de Bratometer, dan bespaart u energie, omdat nu automatisch gebruik wordt gemaakt van de restwarmte.



Kort voor het einde van de bereidingstijd 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 heteluchtventilator blijven draaien.

Ovenverlichting

Als het bereidingsproces is gestart, wordt de verlichting 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 als er een ovenfunctie is ingesteld.

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

Nachtverlichting

Tussen 22:00 en 6:00 uur wordt de lichtintensiteit van het display van de digitale klok automatisch verminderd. Dit bespaart energie.

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

De kookwekker kan onafhankelijk van de ingestelde programma's worden ingesteld.

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.

Als op hetzelfde moment de oven wordt gebruikt, is de aflopende kookwekkertijd maar even zichtbaar. Daarna verschijnt de temperatuur weer in het display. Het symbool "🔔" blijft branden om u aan de kookwekkertijd te herinneren.

Na afloop van de kookwekkertijd

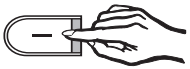
– klinkt er ca. 5 seconden een akoestisch signaal;

– knippert tegelijkertijd ca. 1 minuut 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".

Instellingen van de oven wijzigen

U kunt voor enkele instellingen van de oven een alternatief kiezen.

De mogelijkheden vindt u in de tabel op de volgende pagina.

Ga als volgt te werk:

- 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 instelling.

- Kies met behulp van de +/– toets het nummer van de gewenste instelling (zie tabel).
- Druk op de toets "".

Verschijnt achter de dubbele punt:
– een **1** dan is de standaardinstelling uitgeschakeld en het alternatief gekozen.
– een **0** dan is de standaardinstelling ingeschakeld.

Met uitzondering van functie 08:
Afhankelijk van het model kan de klok 1 of maximaal 4 uur achteruit worden gezet. Druk daartoe meermaals op de toets "".

- Zodra u de functiekeuzeschakelaar op "0" zet, worden de instellingen 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.

Standaardinstelling		Alternatief	
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, de 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. De digitale klok heeft een 24-uurs-weergave.	**04:1**	De temperatuur wordt in °F weergegeven. De digitale klok heeft een 12-uurs-weergave.
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.

Instellingen van de oven wijzigen

Standaardinstelling		Alternatief	
06:0	Het snelopwarmsysteem is ingeschakeld. Tijdens de opwarmfase bij "Hetelucht", "Braadautomaat" en "Boven- en onderwarmte" worden de heteluchtverwarming samen 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 klok wordt 1 uur vooruit gezet.
08:0	Afhankelijk van het model – verschijnt in het display van de digitale klok na een druk op de toets "🔔" de oorspronkelijke dagtijd. – verschijnt in het display eerst de oorspronkelijke dagtijd, wanneer na herhaaldelijk drukken op de toets "🔔" de waarde "0" bereikt is.	**08:1**	Afhankelijk van het model – wordt de klok 1 uur achteruit gezet. – kan de klok maximaal 4 uur achteruit worden gezet door meermaals op de toets "🔔" te drukken. Deze functie is nodig om in de Verenigde Staten bij aansluiting van een radiogestuurde klok de klok op de desbetreffende tijdzone in te stellen.
09:0	Na het einde van een bereiding klinkt er een akoestisch signaal (ook op het Miele INFO CONTROL, indien aanwezig).	**09:1**	Het akoestische signaal dat het einde van een bereiding aangeeft, is uitgeschakeld (ook op het Miele INFO CONTROL, indien aanwezig).

Elk apparaat is voorzien van:

– 2 bakplaten,

– 1 braadslede,

– 1 rooster,

– 1 vetfilter.

Afhankelijk van het type is het apparaat bovendien voorzien van:

– een Bratometer,

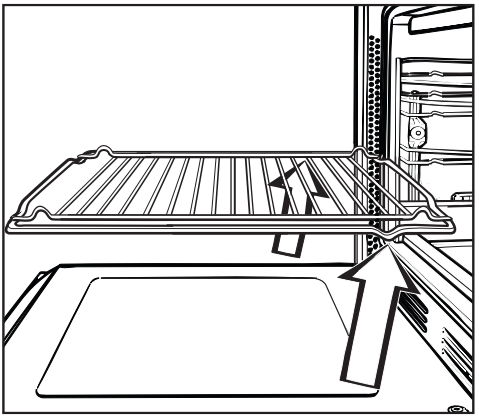
– een telescopische ovenwagen,

– een ingebouwde katalysator.

Extra accessoires zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of bij Miele Nederland B.V. Meer informatie 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.

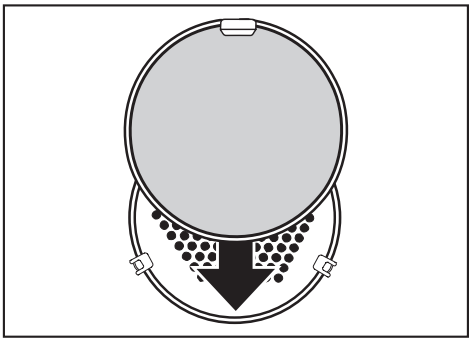


Let er daarom bij het inschuiven op dat de uittrekbeveiliging altijd aan de achterkant zit.

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".



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.

Bratometer

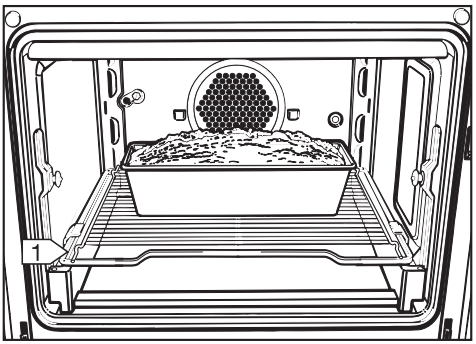
Afhankelijk van het type is uw apparaat voorzien van een Bratometer.

Met de Bratometer kunt u de temperatuur van het vlees controleren tijdens de bereiding (zie het hoofdstuk "Braden met de Bratometer").

Telescopische ovenwagen

(afhankelijk van het type oven/fornuis)

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



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

Dit biedt de volgende voordelen:
– de binnenruimte neemt toe, waardoor er plaats is voor groter serviesgoed;
– de geleidesteunen blijven schoon.

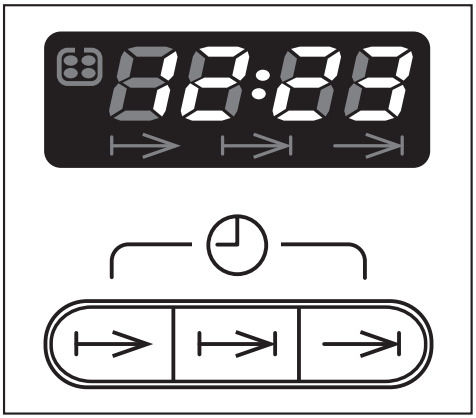
Katalysator

(afhankelijk van het type oven/fornuis)

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

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

Functies



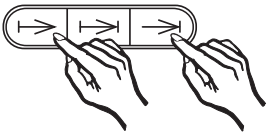
De digitale klok kan

– de dagtijd aangeven.

– de oven en de voorste kookzones onafhankelijk van elkaar automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

Druktoetsen

Met de druktoetsen kunt u



– de **dagtijd** instellen.

– het **begin** van een bereiding instellen.

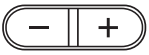
– de **duur** van een bereiding instellen.

– het **einde** van een bereiding instellen.

Elke druktoets is gekoppeld aan een symbool in het display van de digitale klok.

Het **symbool** brandt als er een ovenfunctie is ingesteld of als de kookzoneschakelaar is ingeschakeld en u op de desbetreffende toets drukt.

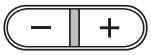
Digitale klok



Met de toetsen **"+"** of **"– "** kunt u instellingen of wijzigingen invoeren.

De tijden veranderen in stappen van 1 minuut.

Zodra u op een van de toetsen (I→, →I, →I) 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.

Display

In het display van de digitale klok verschijnen:

– de symbolen van de tijden die voor de oven zijn ingesteld, mits de oven geprogrammeerd is;

– het symbool van de kookzone, als:

"⊡" de kookzone links voor geprogrammeerd is;

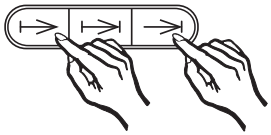
"⊡" de kookzone rechts voor geprogrammeerd is;

"⊡" de twee voorste kookzones allebei geprogrammeerd zijn.

Dagtijd instellen

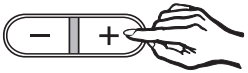
(24-uurs-weergave)

Na het aansluiten van het apparaat of na een stroomuitval knipperen in het display "12:00", alsmede de symbolen "⊢→" en "→⊣" .



- Druk de toetsen "⊢→" en "→⊣" tegelijk in.

In het display brandt nu "12:00" en ook het controlelampje van de +/– toets brandt.



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

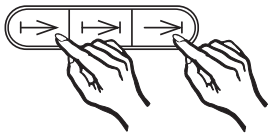
Als het controlelampje van de +/– toets uitgaat, wordt de dagtijd overgenomen. De dagtijd wordt in uren en minuten weergegeven. De dubbele punt knippert.

De dagtijd kan niet worden veranderd als u een bereiding heeft geprogrammeerd.

Met de programmeerfuncties 07 en 08 kunt u de digitale klok van winter- naar zomertijd omschakelen of andersom (zie hiervoor hoofdstuk "Instellingen van de oven wijzigen").

Dagtijdweergave uitschakelen

Om energie te besparen kunt u de dagtijdweergave uitschakelen.

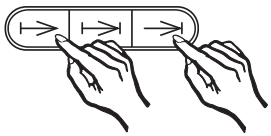


- Druk 2x achter elkaar de toetsen "⊢→" en "→⊣" tegelijk in.

De dagtijd loopt op de achtergrond verder.

De dagtijdweergave kan niet worden uitgeschakeld als u een bereiding heeft geprogrammeerd.

Dagtijdweergave weer inschakelen



- Druk de toetsen "⊢→" en "→⊣" 1 x tegelijk in.

Bereidingstijd programmeren

Met de digitale klok kunnen de oven en de twee voorste kookzones automatisch worden uitgeschakeld of op een later tijdstip worden in- en uitgeschakeld.

De oven, de kookzone links voor en de kookzone rechts voor kunnen onafhankelijk van elkaar worden geprogrammeerd.

Oven programmeren

Als u een **bereidingsproces heeft geprogrammeerd**, verschijnt in het display van de oven het symbool "🌡". In het display van de digitale klok verschijnen de dagtijd en de symbolen van de ingestelde tijden (I→, ↦I, →I).

Bij een **lopend bereidingsproces** worden in het display van de oven de werkelijke temperatuur en in het display van de digitale klok de dagtijd weergegeven.

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

De **energiebesparende functie** is nu actief.
In het display van de oven verschijnt de aanduiding "EC". De werkelijke oventemperatuur wordt niet meer aangegeven.

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 er ca. 5 seconden een akoestisch signaal;
– knippert tegelijkertijd het symbool "→I".

Het akoestische en het optische signaal kunnen als volgt worden uitgezet:

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

Of

– draai de functiekeuzeschakelaar op "0".

Wanneer u het akoestische signaal niet uitzet, herinnert een signaal u er om de 5 minuten aan dat het bereidingsproces is afgelopen. Dit **herinneringsprogramma** kan maximaal een uur duren.

Kookzone programmeren

Bij kookplaten met besturingseenheid KSE 200 kan geen bereiding worden geprogrammeerd.

Welke kookzone wordt bediend, ziet u aan een symbool in het display:

= kookzone links voor;
= kookzone rechts voor;
= de twee voorste kookzones.

Let er bij het instellen van de tijden op dat het juiste kookzonesymbool in het display verschijnt.

Als er een **bereidingsproces is geprogrammeerd**, knippert het symbool van de geprogrammeerde kookzone en wordt de dagtijd weergegeven. De verlichting van de kookzoneschakelaar brandt niet meer.

Als de bereiding loopt, brandt het symbool van de desbetreffende kookzone.

Als de bereiding is afgelopen

– wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld;
– klinkt er ca. 5 seconden een akoestisch signaal;
– knipperen tegelijkertijd het symbool van de geprogrammeerde kookzone en het symbool "→I". Het symbool "→I" knippert niet als er een eindtijd voor de oven is ingesteld.

Het akoestische en het optische signaal kunnen als volgt worden uitgezet:

– druk de toets "→I" in.
De kookzone kan pas weer worden gebruikt als de kookzoneschakelaar op "0" wordt gedraaid.

Of

– draai de kookzoneschakelaar op "0".

Wanneer u het akoestische signaal niet uitzet, herinnert een signaal u er om de 5 minuten aan dat het bereidingsproces is afgelopen. Dit **herinneringsprogramma** kan maximaal een uur duren.

Bereiding automatisch uitschakelen

■ Draai de functiekeuzeschakelaar of de kookzoneschakelaar op de gewenste stand.

De verwarming wordt ingeschakeld.

■ Druk op de toets "I→I".

De verwarming gaat uit en in het display verschijnt "0:00".

■ Stel met de + toets de bereidingsduur in uren en minuten in.
(1 min. – 23 uur en 59 min.)

Zodra het controlelampje van de +/– toets uitgaat, wordt de bereiding gestart.
De eindtijd wordt automatisch berekend aan de hand van de ingestelde bereidingstijd.

Bereiding voorprogrammeren

U kunt het starten van een bereidingsproces op twee manieren naar een later tijdstip verschuiven.

- U stelt de eindtijd van een bereiding uit.
- U stelt de begintijd van een bereiding uit.

Eindtijd uitstellen

- Draai de functiekeuzeschakelaar of de kookzoneschakelaar op de gewenste stand.

Stel eerst de **bereidingsduur** in:

- Druk op de toets "↦|".

In het display verschijnt "0:00".

- Stel met de + toets de bereidingsduur in uren en minuten in.
(1 min. – 23 uur en 59 min.)

Verschuif nu de eindtijd naar een later tijdstip.

- Druk op de toets "→|".

In het display verschijnt de dagtijd en de ingestelde bereidingsduur.

- Verschuif met de + toets de eindtijd.

Begintijd uitstellen

- Zet de functiekeuzeschakelaar of de kookzoneschakelaar op de gewenste stand.

Verschuif eerst de begintijd naar een later tijdstip.

- Druk op de toets "|↦".

In het display verschijnt "0:00".

- Verschuif met de + toets de begintijd.

Eerst verschijnt de dagtijd.

Stel nu de **bereidingsduur** in.

- Druk op de toets "↦|".

In het display verschijnt "0:00".

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

Wanneer u alleen een begintijd instelt, wordt de oven respectievelijk de kookzone meteen ingeschakeld.
Uitzondering: Als de Bratometer wordt gebruikt, start de bereiding tijdvertraagd.

Let op het volgende

Naast de hierboven genoemde mogelijkheden kunt u met de desbetreffende toetsen ook een begin- en eindtijd of alleen een eindtijd instellen.

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

Ingestelde tijden controleren, veranderen en wissen

De tijden die voor een bepaalde bereiding zijn ingesteld, kunnen op elk gewenst moment gecontroleerd worden. Druk de toets in waarvan de tijd gecontroleerd en/of veranderd moet worden.

Als u meerdere bereidingsprocessen geprogrammeerd heeft, kunnen de tijden daarvan gecontroleerd worden door de desbetreffende toets enkele malen kort in te drukken.

Het aantal keren dat u de toets moet indrukken, komt overeen met het aantal geprogrammeerde bereidingen.
Bijvoorbeeld: als de oven en de twee voorste kookzones geprogrammeerd zijn, dan betekent:
1 x indrukken dat de ingestelde tijd voor de oven verschijnt;
2 x indrukken dat de ingestelde tijd voor de kookzone links voor verschijnt. Dit wordt met het symbool "⊡" aangeduid;
3 x indrukken dat de ingestelde tijd voor de kookzone rechts voor verschijnt. Dit wordt met het symbool "⊡" aangeduid.

Controleren

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

"I→"
De begintijd van de bereiding wordt weergegeven. Deze verdwijnt zodra het bereidingsproces begint.

"→I"
De bereidingstijd of de resterende tijd van een bereiding wordt weergegeven.

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

Veranderen

- Druk op de toets waarvan u de tijd wilt veranderen.

Het controlelampje van de +/- toets gaat branden.

- Stel met de +/- toets de gewenste tijd in.

De tijd wordt overgenomen zodra het controlelampje van de +/- toets uitgaat. In het display verschijnt dan de dagtijd.

Let op het volgende:
Wanneer u een toets indrukt waarvan u de tijd niet zelf heeft ingesteld, maar waarvan het systeem de tijd heeft berekend, gaat het controlelampje van de +/- toets niet branden en kunt u de tijd ook niet veranderen.

Wissen

- Druk op de desbetreffende toets.
- Zet met de - toets de tijd op "0:00".

Het wissen van de bereidingsduur veroorzaakt tegelijkertijd het wissen van de eind- en begintijd, en omgekeerd.

Voorgeprogrammeerde bereidingen wissen

- Draai de functiekeuzeschakelaar van de oven of de kookzoneschakelaar op "0".

Als de stroom uitvalt, worden alle geprogrammeerde bereidingen gewist.

Bakken

Voor bakken adviseren wij de volgende ovenfuncties:

– "Hetelucht"
– "Intensief bakken"
– "Boven- en onderwarmte"

Bakvormen

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

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

Intensief bakken

Let op dat het vetfilter niet voor de aanzuigopening is geplaatst. Hierdoor neemt de baktijd toe.

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.

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

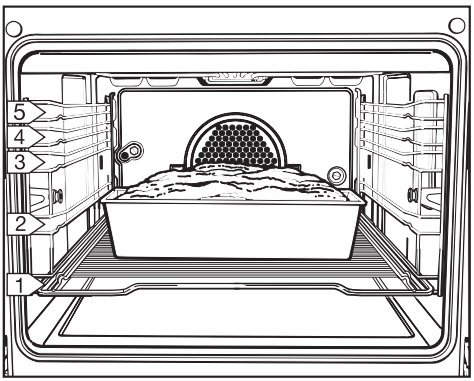
Boven- en onderwarmte

Gebruik 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) 4)]	160 – 180	1	25 – 35
taartbodem [1) 4)]	160 – 180	1	20 – 25
biscuitrol [1) 4)]	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.

Tabel bakken

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	–	–	–

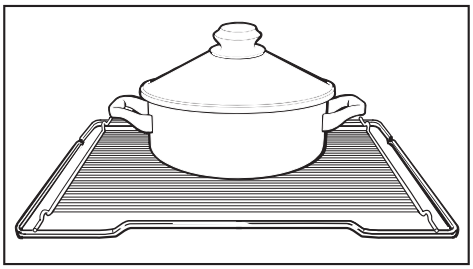
De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Braden

Voor 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.

Braden met de Bratometer

Afhankelijk van het type is uw apparaat voorzien van een Bratometer.

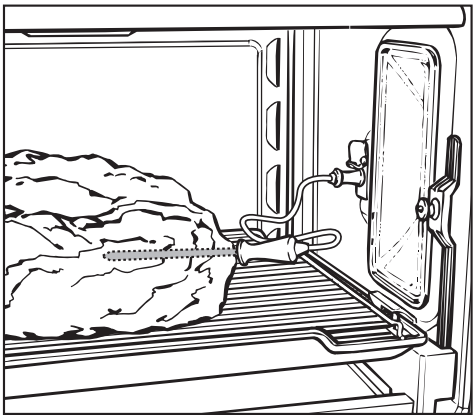
Met de Bratometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het vlees nauwkeurig controleren.

De punt van de Bratometer, die u in het vlees steekt, meet de temperatuur in het 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

- Bereid het vlees voor zoals u dat gewend bent.



- Steek de punt van de Bratometer helemaal in het vlees.

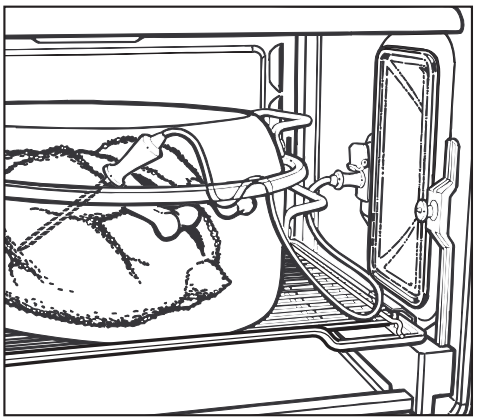
De punt moet ongeveer in het midden van het vlees zitten.

Let op!

U kunt het vlees in een pan doen of op het rooster leggen.
U kunt ook braadfolie gebruiken. Steek de Bratometer dan door de folie tot in het midden van het vlees.

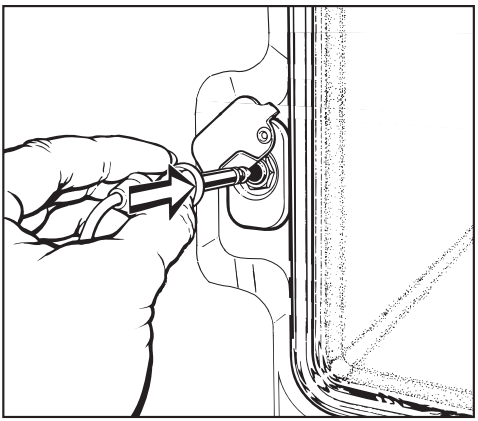
Vet en botten kunnen de werking van de Bratometer zodanig beïnvloeden dat de oven voortijdig wordt uitgeschakeld. Daarom mag de punt van de Bratometer
– geen botten aanraken.
– niet in zeer vette vleesdelen gestoken worden.

Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van het kerntemperatuurbereik uit de braadtabel.



Bij gevogelte kunt u de Bratometer het beste tussen de poot en het lijf in het vlees steken.

Als u de Bratometer gebruikt, is het aan te bevelen de geleidesteunen van de telescopische ovenwagen te verwijderen.



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

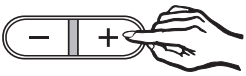
In het display verschijnt de **voorgeprogrammeerde oventemperatuur** en het controlelampje van de +/– toets brandt.

Indien nodig kan de voorgeprogrammeerde temperatuur worden veranderd.

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

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

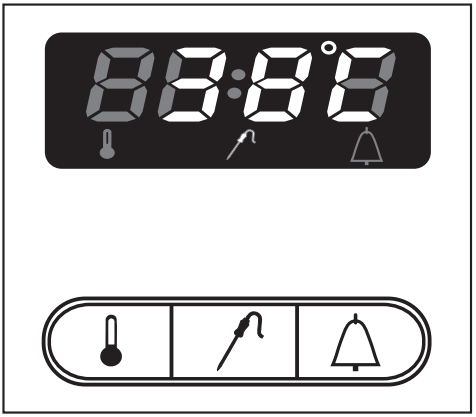
- Druk op de toets "".



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

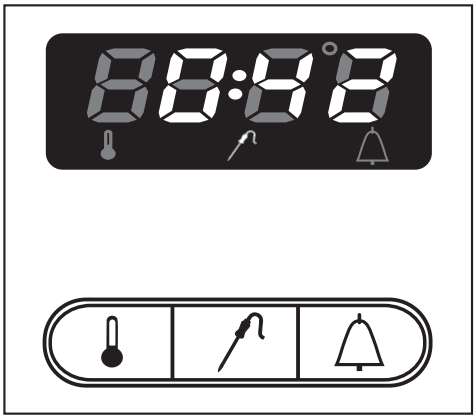
Zodra het controlelampje van de +/– toets is uitgegaan:

– wordt de verwarming van de oven ingeschakeld,



– verschijnt de **werkelijke kerntemperatuur**. Als de temperatuur lager is dan 20 °C, geeft het display 20 °C aan totdat deze temperatuur wordt overschreden.

Resttijdweergave



Na een bepaalde tijd verschijnt de zogenaamde **resttijd** in het display van de oven. Dat is de (geschatte) tijd die nog nodig is om de bereiding te voltooien. De werkelijke kerntemperatuur wordt niet meer aangegeven en kan ook niet worden opgevraagd.

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 getoond, is een geschatte tijd en wordt gedurende de bereiding telkens opnieuw berekend. De aangegeven resttijd wordt hierdoor steeds nauwkeuriger.

Wanneer u tijdens de resttijdweergave

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

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

Als de ovendeur open is geweest, 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 nu ingeschakeld. In het display wordt nog steeds de resttijd aangegeven. Wanneer de toets " " wordt ingedrukt, verschijnt in het display "EC" .

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 een akoestisch signaal;
– knippert tegelijkertijd het symbool "⸝".

Wanneer u het akoestische signaal niet uitzet, wordt u er om de 5 minuten door een signaal aan herinnerd dat het bereidingsproces is afgelopen. Dit **herinneringsprogramma** kan maximaal een uur duren.

Het akoestische en het optische signaal kunnen als volgt worden uitgezet:

– 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 gewist.

Let op het volgende

Het braden met de Bratometer kan ook voorgeprogrammeerd worden.

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, 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.

- Zet de functiekeuzeschakelaar op "Ontdooien".

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.

– 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.

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

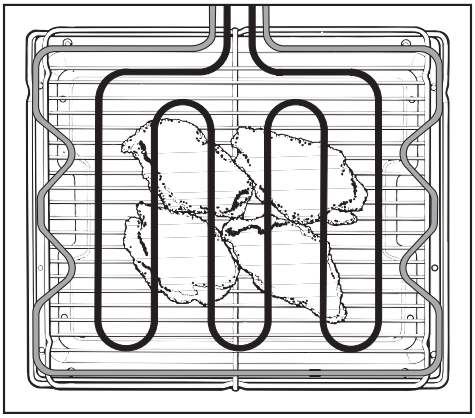
Haal de potten/glazen uit de oven, leg er een doek overheen en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan. Verwijder de klemmen en controleer of alle potten/glazen goed gesloten zijn.

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.

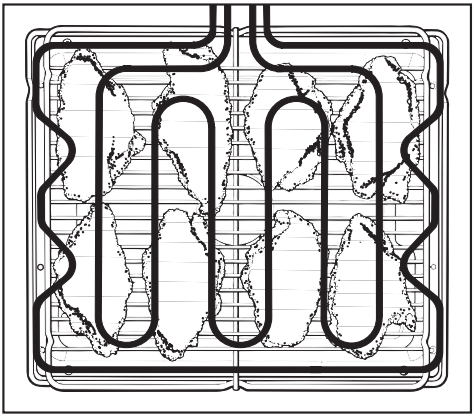
Voor het grilleren in de oven zijn er de volgende drie ovenfuncties:

Grilleren 1



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

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 voor de aanzuigopening van de ventilator.

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

De Bratometer kan niet in combinatie met de draaigrilleerinrichting worden gebruikt. De kabel zou opgewikkeld en beschadigd worden.

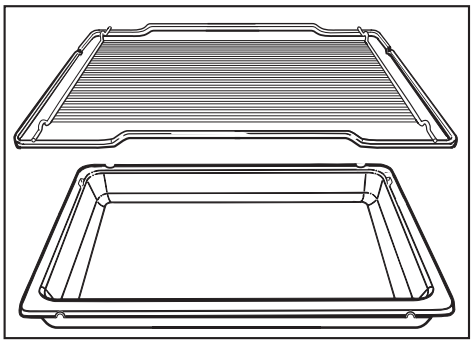
Vlees voorbereiden

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 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**.

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

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

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

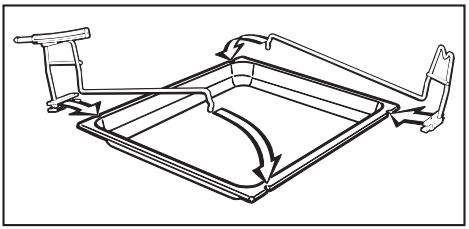
U kunt het beste stukken vlees grilleren die ongeveer even groot zijn, zodat de **bereidingstijden** niet teveel uiteenlopen.

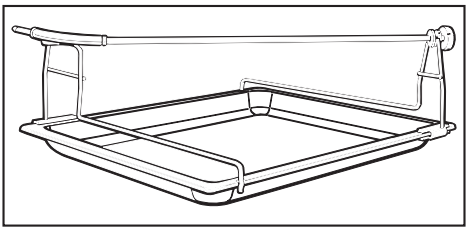
Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Grilleren aan het spit

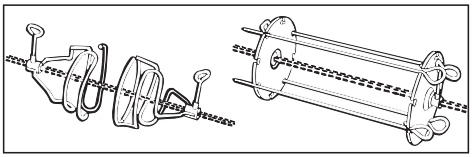
Afhankelijk van het type is het apparaat voorzien van een grillmotor en een draaigrilleerinrichting.

Grote stukken vlees, zoals rollade of kip, kunnen aan het spit worden gegrilleerd.





- Zet de **draaigrilleerinrichting** in elkaar (zie afbeelding).



Voor het grilleren van schaschlik, gevogelte en dergelijke zijn bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele speciale accessoires verkrijgbaar.

- Stel de gewenste **ovenfunctie** in.
- Schuif de grilleerinrichting op de **1e inschuifhoogte** in de oven.

De grilleerspies klikt automatisch in het aansluitpunt in de achterwand.

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.

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

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 zijn.

gerechten	aanbev. inschuif-hoogte	Grilleren 1 / Grilleren 2		Grilleren met luchtcirculatie [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) [3]	1	240	50 – 60	–	–
kip (ca. 1 kg) [4]	1 of 2	240	50 – 60	200	50 – 60
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg) [3]	1	240	70 – 80	–	–
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg) [4]	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.
3) Grilleren aan de spies.
4) Grilleren op het rooster.

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	3 – 4

Front en bedieningspaneel

Neem het front en het bedieningspaneel en bij de H 390 ook de sierlijsten 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").

Bratometer en geleidesteunen telescopische ovenwagen

Neem deze delen met een vochtige doek af.

Leg de Bratometer en de geleidesteunen van de telescopische ovenwagen niet in water en reinig ze niet in de vaatwasser.

Draaigrilleerinrichting

Reinig de draaigrilleerinrichting in warm water met afwasmiddel. Bij vastzittende verontreinigingen kunt u een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.

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.

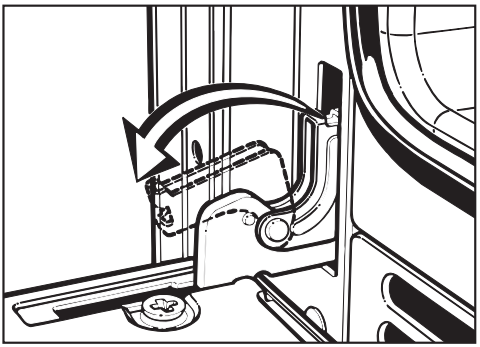
Mocht de katalytische emaillaag van de achter- of de bovenwand door onjuist onderhoud of door sterke vervuiling niet meer (goed) werken, dan kunt u bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland B.V. een nieuwe plaat bestellen.

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

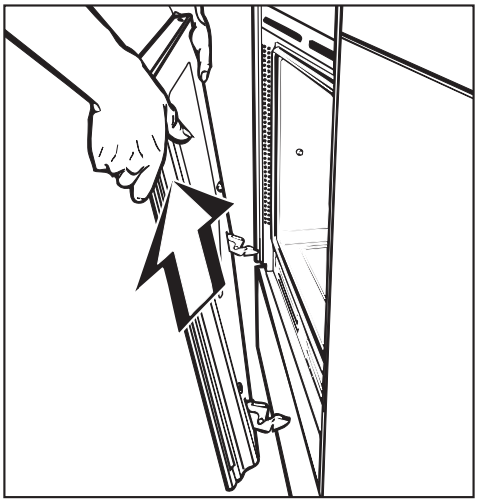
Ovendeur verwijderen

- 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.

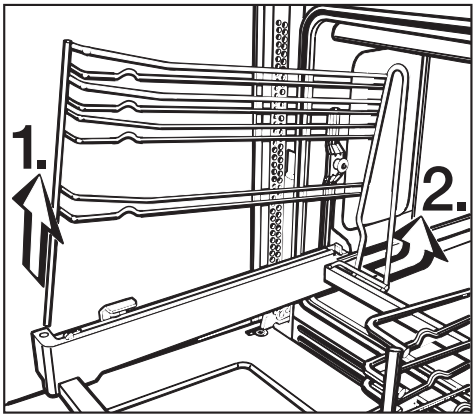
De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen beslist omhoog worden geklapt, anders raken de scharnieren weer los bij het sluiten van de deur. Hierdoor zou de ovendeur beschadigd kunnen raken.

Telescopische ovenwagen verwijderen

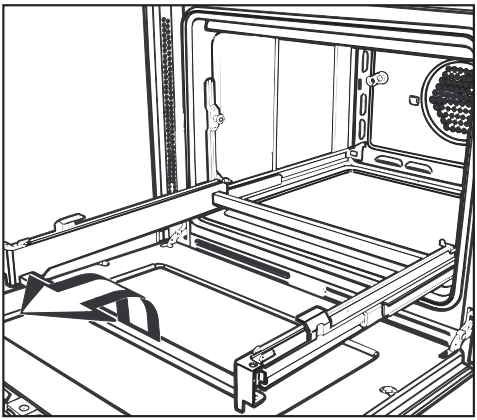
(afhankelijk van het type oven/fornuis)

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting".

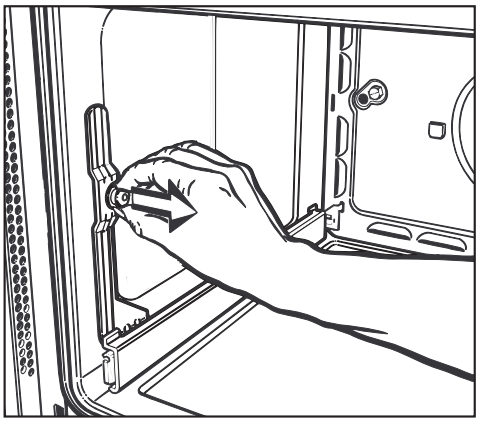
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen.



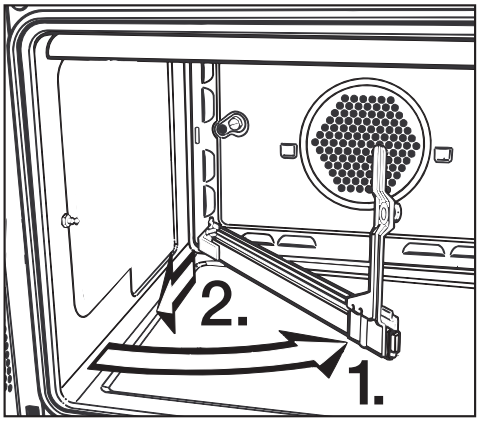
- Trek de ovenwagen uit de oven en verwijder de geleiderails.



- Til het raamwerk van de ovenwagen van de geleidesteunen.



- Trek de bevestigingsknop uit.



- Haal de telescopische geleidesteunen uit de oven.

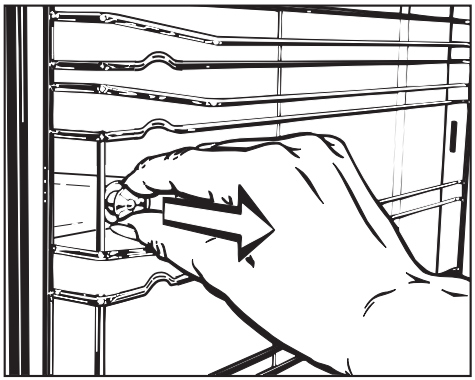
Het terugplaatsen van de onderdelen gebeurt in omgekeerde volgorde. Monteer de onderdelen zorgvuldig.

Geleiderails verwijderen

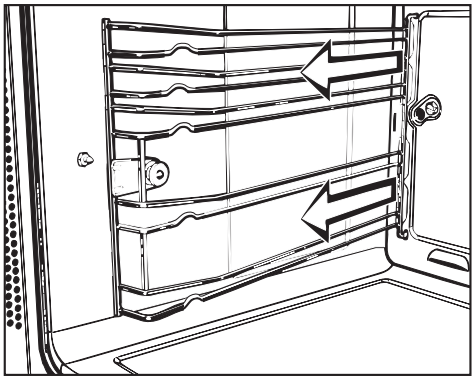
(afhankelijk van het type oven/fornuis)

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting".

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



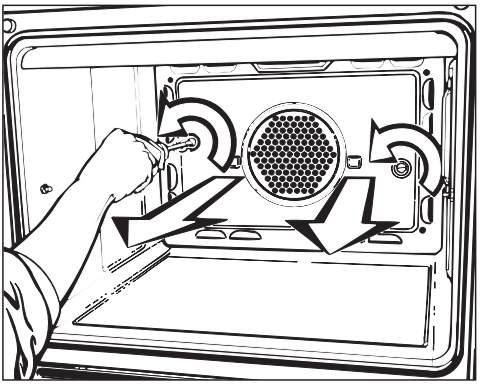
- Trek de bevestigingsknop uit.



- Haal de geleiderails uit de oven.

Het **terugplaatsen** van de onderdelen 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.

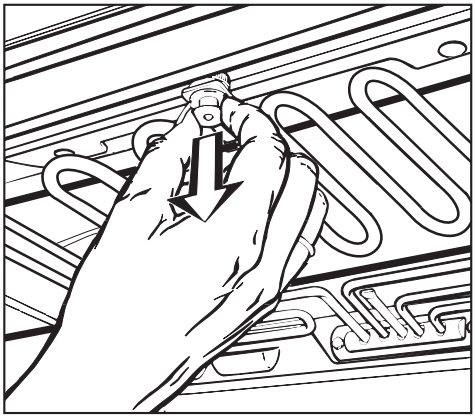
Bovenste verwarmingselement laten zakken

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting".

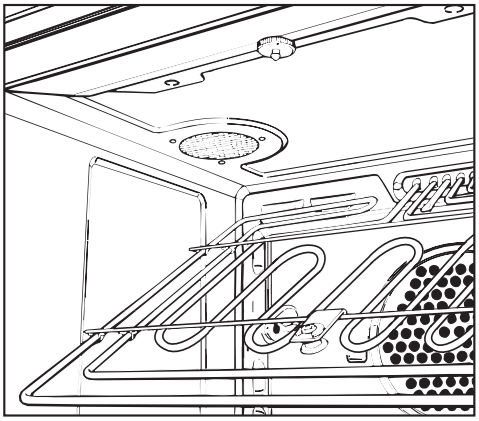
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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

- Haal de geleiderails uit de oven.



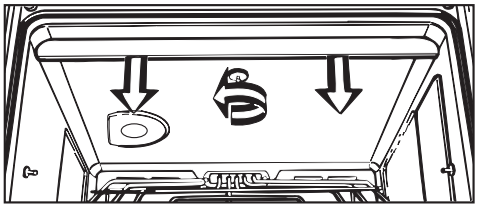
- Trek de bevestigingsknop van het verwarmingselement uit.



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 **beschermplaat** worden verwijderd.



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

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 de vergrendeling 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?

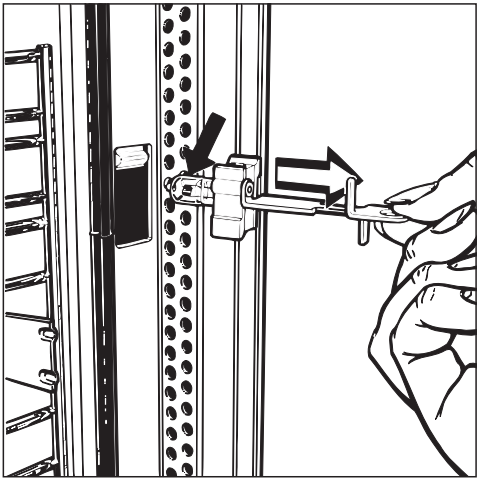
De halogeenlamp is defect.

Zo kunt u de lamp vervangen:

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

Afhankelijk van het model bevinden zich bij de wasemlijsten klepjes.

- Schuif het desbetreffende klepje omhoog.



- Trek het metalen beugeltje uit de wasemlijst.
- Verwijder de lamp: 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.

. . . 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","Intensief bakken" 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.

. . . 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.

. . . 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.

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

Deze combinatie geeft een foutmelding aan.

– **"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.

. . . het display van de digitale klok donker blijft als u het apparaat heeft aangesloten?

Dit is geen storing!
Wanneer de dagtijdweergave is uitgeschakeld, blijft het display donker.
Druk de toetsen "|→" en "→|" tegelijk in. In het display verschijnt nu "12:00".

. . . na het uitvallen van de stroom geen dagtijd kan worden ingesteld?

Dit is geen storing!
Controleer of de functiekeuzeschakelaar op "0" staat. Is dit niet het geval, draai hem dan alsnog op "0".

U kunt vervolgens de dagtijd instellen.

. . . de energiebesparende functie bij gebruik van de digitale klok of de Bratometer niet geactiveerd wordt?

Dit is geen storing!
Het systeem berekent het tijdstip waarop de energiebesparende functie wordt ingeschakeld. Hiervoor moet aan bepaalde voorwaarden worden voldaan die niet altijd worden bereikt.

. . . de resttijdweergave bij het braden met de Bratometer niet verschijnt?

Dit is geen storing!
Het systeem berekent de resttijd. Hiervoor 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.

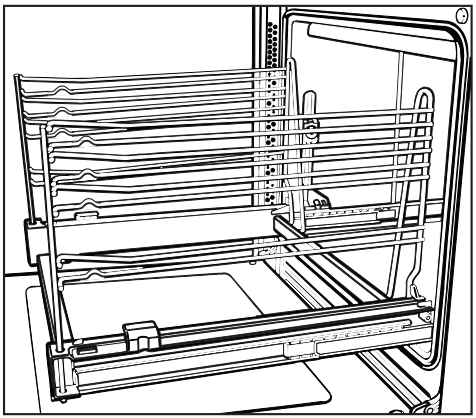
Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft.
Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder bij de binnenruimte zichtbaar.
Vermeld ook welk type kookplaat u heeft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

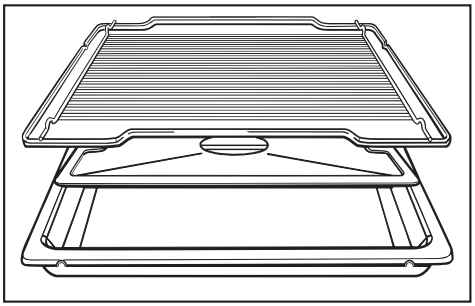
De extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of bij de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

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.

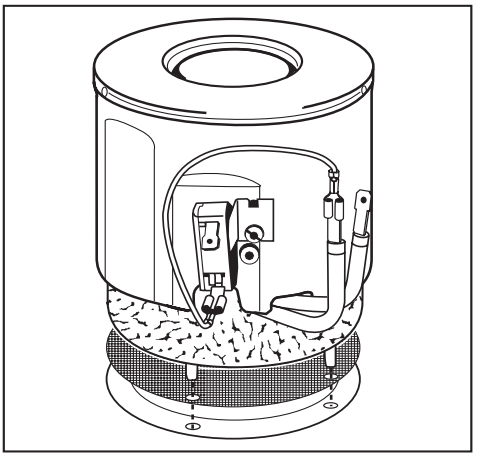
Lekblad



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

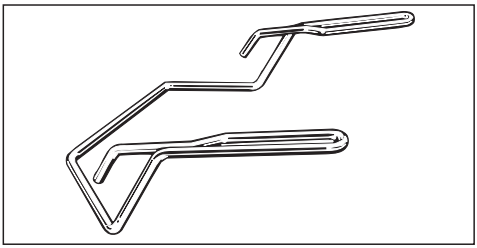


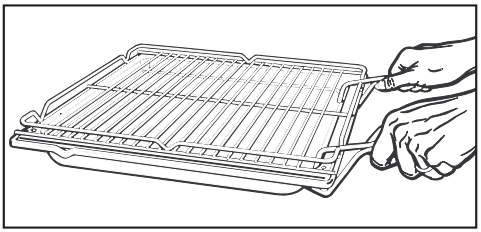
De katalysator wordt in het ventilatiesysteem van de oven of het fornuis ingebouwd.
Hiermee wordt het vet uit de wasem gefilterd en komen er minder etensgeuren vrij.

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.

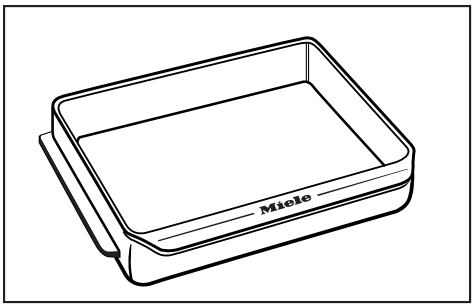
Koudhandgreep





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

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.

Voor de **types H 373, H 383 en H 390** zijn bovendien de volgende accessoires verkrijgbaar:

– een ontvanger voor de zendergestuurde klok.

– het Miele-Info-Control.

Zendergestuurde klok

Op het fornuis of de oven wordt een ontvanger aangesloten. Deze ontvangt een bepaald radiosignaal. Zodra dit signaal wordt ontvangen, wordt de dagtijd op de digitale klok automatisch ingesteld.

Miele-Info-Control

Op het fornuis of de oven is een radiozender aangesloten. Via een draagbare ontvanger kunt u informatie over het bereidingsproces opvragen (temperatuur, voor welk tijdstip de bereiding is voorgeprogrammeerd, resttijd, etc.).

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 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 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 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 geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en moet worden beveiligd met 16 A.

Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Fornuis en besturingseenheid kookplaat inbouwen

De wijze van inbouwen verschilt per type apparaat.

Let op! De H 390 moet op een andere manier worden ingebouwd dan de andere apparaten.

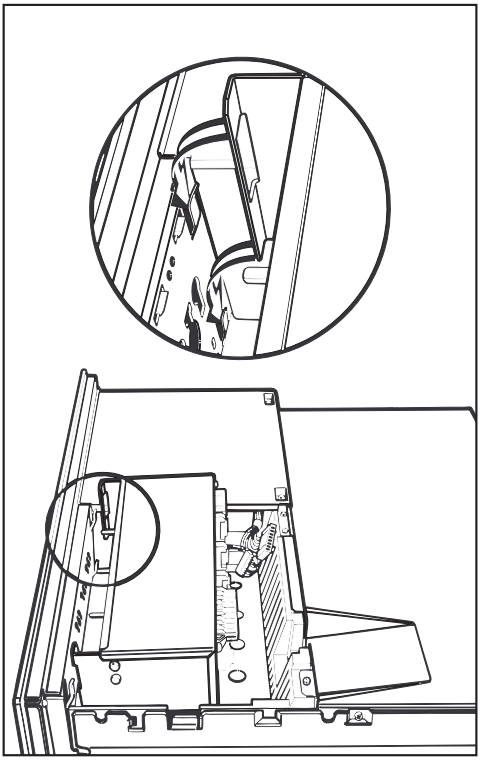
Besturingseenheid van de kookplaat inbouwen

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.

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

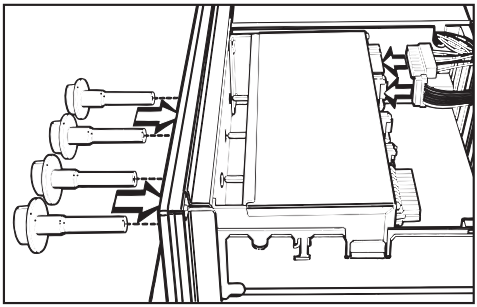
- Haal de schakelknoppen van de kookzones en de stekkers van het fornuis uit de houders.



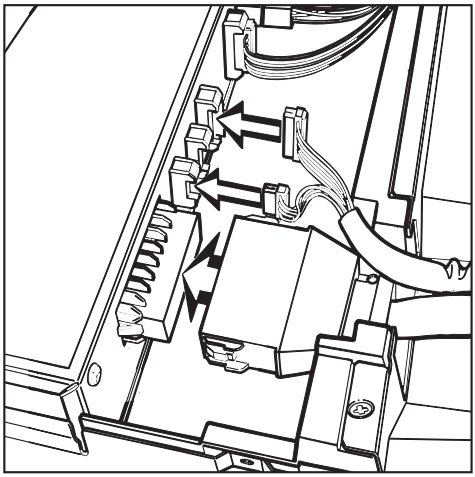
- Plaats de besturingseenheid.

H 370, H 380, H 383

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



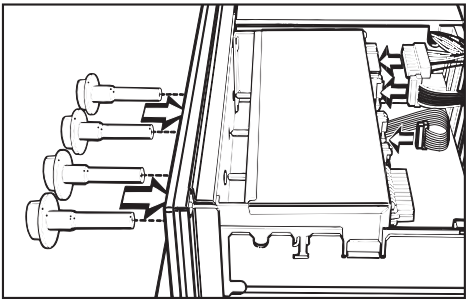
- Steek de schakelknoppen in het bedieningspaneel.
  Steek de stekkers van het fornuis in de koppelingen.



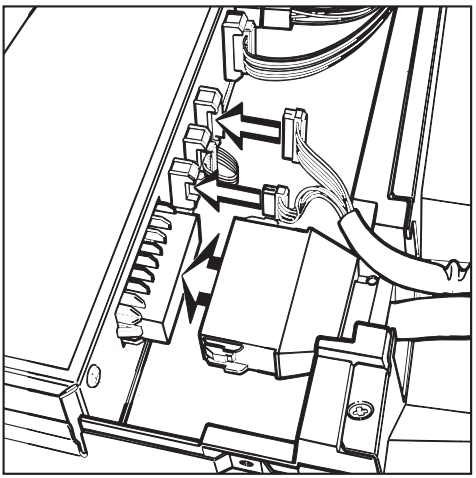
- Steek vervolgens de stekkers van de kookplaat in de koppelingen.

H 373, H 390

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



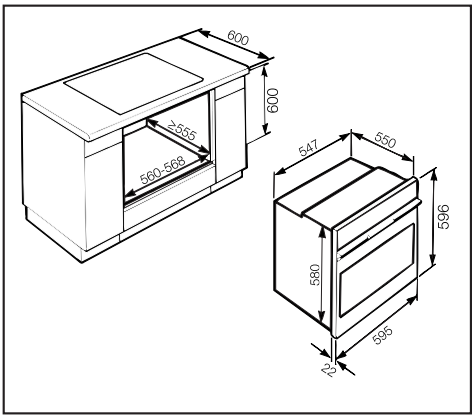
- Steek de schakelknoppen in het bedieningspaneel.
  Steek de stekkers van het fornuis in de koppelingen.



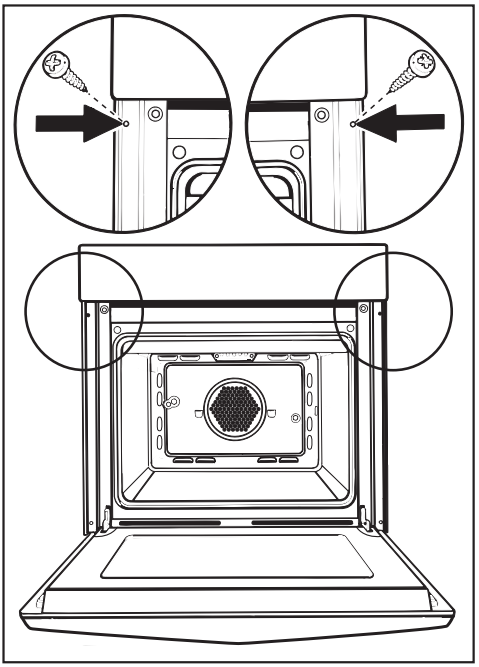
- Steek vervolgens de stekkers van de kookplaat in de koppelingen.

Fornuis inbouwen

H 370, H 380, H 373, H 383



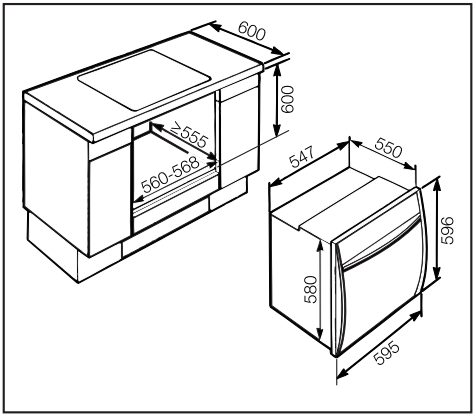
- Schuif het inbouwfornuis tot aan de wasemlijst in de onderkast en stel het.



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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

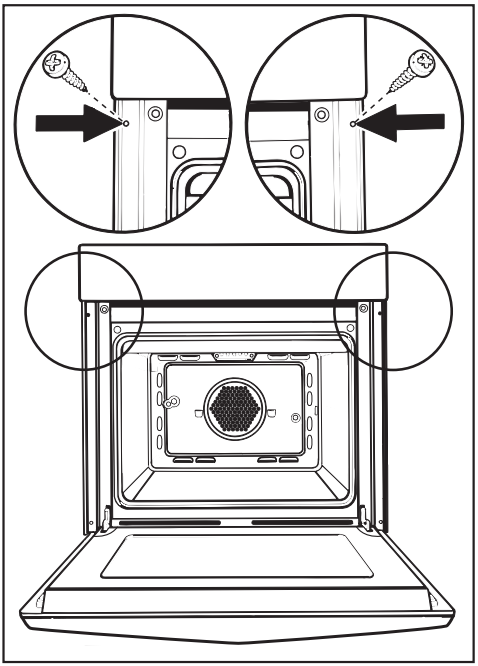
H 390



- Draai de schroeven van de sierlijsten los en verwijder de lijsten.

Draai de schroeven niet helemaal uit de sierlijsten.

- 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.
- Schroef de sierlijsten weer vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

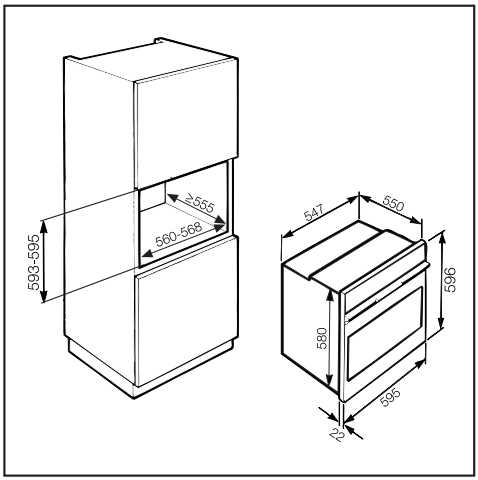
Oven inbouwen

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.

De wijze van inbouwen verschilt per type apparaat.

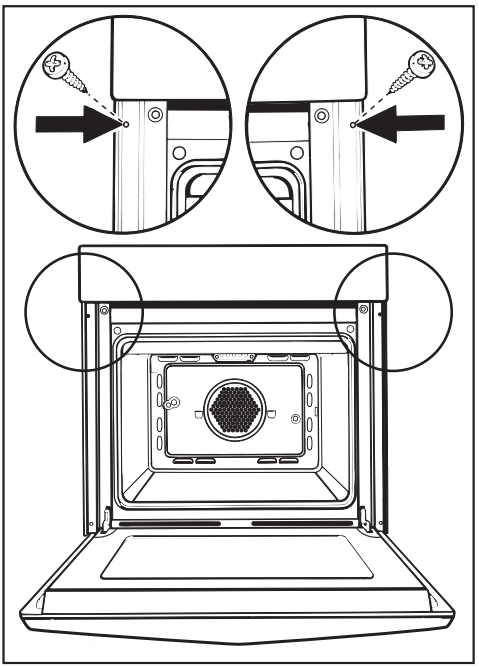
Let op! De H 390 moet op een andere manier worden ingebouwd dan de andere apparaten.

H 370, H 380, H 373, H 383



Haal de spanning van het aansluitpunt.

- Sluit de oven op het elektriciteitsnet aan.
- Schuif de oven tot aan de wasemlijst in de kast en stel de oven.

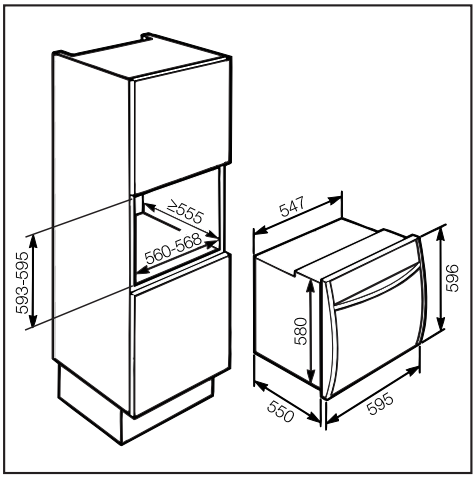


- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven aan de zijwanden van de kast vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

H 390

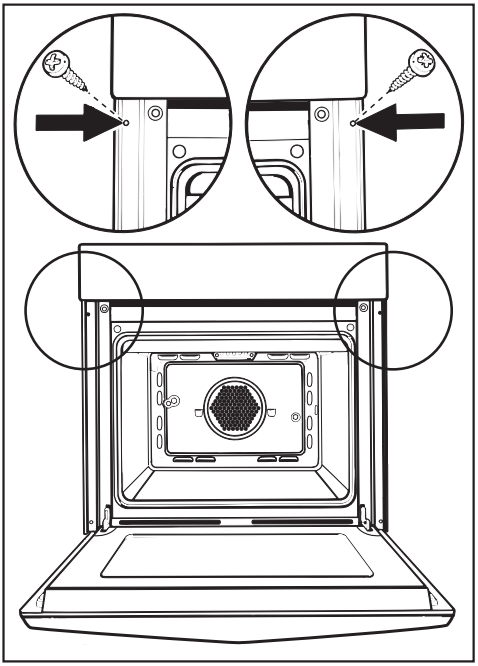
De oven is bedoeld voor inbouw in een hoge kast. Wanneer u kiest voor inbouw in een onderkast, moet het roestvrijstalen element boven het bedieningspaneel worden vervangen door een dichtprofiel. Dit profiel biedt extra bescherming tegen vloeistoffen die eventueel van het werkblad stromen. Het dichtprofiel 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 kast en stel de oven.
- Draai de schroeven van de sierlijsten los en verwijder de lijsten.

Draai de schroeven niet helemaal uit de sierlijsten.

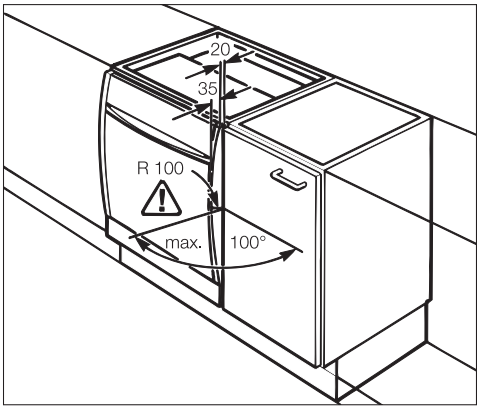


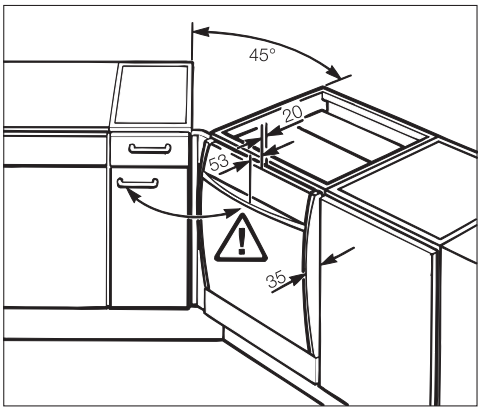
- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven aan de zijwanden van de kast vast.
- Schroef de sierlijsten weer vast.

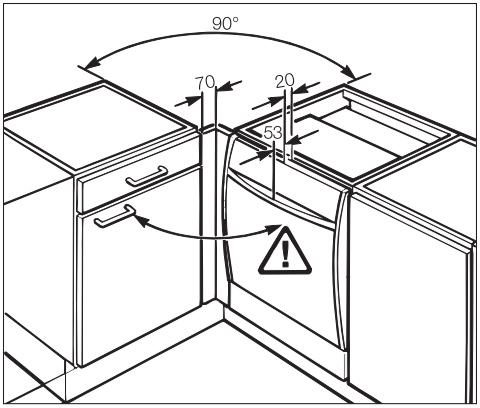
Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

Belangrijke punten bij het inbouwen van de H 390

Let voor het inbouwen van de H 390 op de volgende punten:







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 / 004 NL – 3000

M.-Nr. 05 238 050 (H 370; H 380; H 373; H 383; H 390)

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