

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.



Inhoud

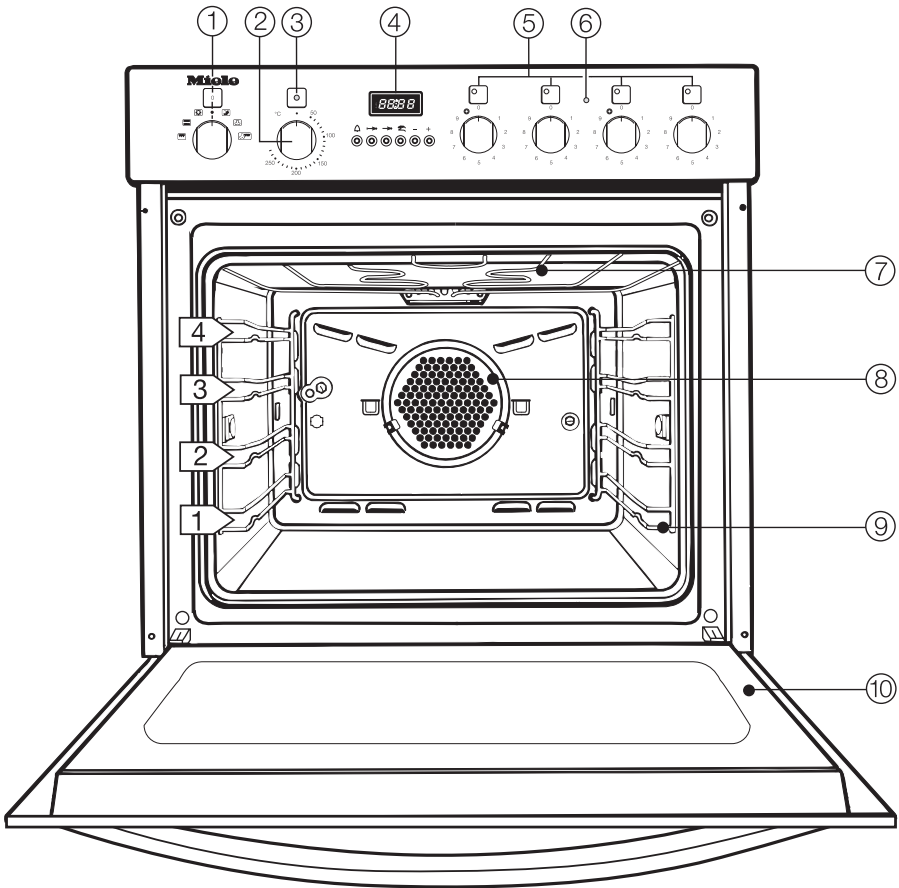
Algemeen	5
Het apparaat in één oogopslag	5
Accessoires	6
Kookplaat	6
 Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	9
 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	10
 Vóór het eerste gebruik	16
Het instellen van de digitale klok	16
Reiniging voor het eerste gebruik	16
 De functies van de kookplaat	18
Keramische kookplaat	18
Kookzones	18
Restwarmte-indicator	18
Kookzone-vergroting	18
Elektrische kookplaat	18
 Gebruik van de kookplaat	19
Kookzoneschakelaars	19
Zo gebruikt u de keramische kookplaat	19
Tabel voor het kiezen van de juiste stand	19
De juiste pannen	20
Let op het volgende	21
 Ovenfuncties	22
 Bediening van de oven	23
Bedieningsknoppen	23
Functiekeuzeschakelaar	23
Temperatuurkeuzeschakelaar	24
Gebruik van de oven	25
Het gebruik van het "Snelopwarmsysteem 	25
Het voorverwarmen van de oven	25
Het bereiden van kant-en-klaargerechten	26

Accessoires	27
Bakplaat, braadslede en rooster	27
Vetfilter	27
 Digitale klok	28
Functies	28
Druktoetsen	28
Symbolen in het display	28
Dagtijd instellen	29
Kookwekker instellen	29
Bereiding automatisch uitschakelen	29
Bereiding voorprogrammeren	30
Controleren en veranderen van ingestelde tijden	31
Automatische bereidingen wissen	31
Akoestisch signaal veranderen	31
 Bakken	32
 Tabel bakken	34
 Braden	36
 Tabel braden	38
 Ontdooien	39
 Koken	40
Het bereiden van kant-en-klaargerechten	41
Voorbeelden van kant-en-klaargerechten	42
 Inmaken	43
 Grilleren	44
 Tabel grilleren	46
 Geteste gerechten	47

Inhoud

Reiniging en onderhoud	48
Keramische kookplaat	48
Elektrische kookplaat	50
Front, bedieningspaneel	51
Accessoires	51
Ovenruimte	52
Emaillering	52
Het email reinigen	53
Ovendeur verwijderen	54
Ovendeur terugplaatsen	55
Geleiderails verwijderen	55
Achterwand verwijderen	56
Bovenste verwarmingselement laten zakken	56
Nuttige tips	57
Technische Dienst	63
Extra accessoires	64
Elektrische aansluiting	66
Keramische kookplaat inbouwen	68
KM 213, KM 215	69
KM 227, KM 228	70
Elektrische kookplaat inbouwen	72
Fornuis inbouwen	73
Oven inbouwen	74

Het apparaat in één oogopslag



Bedieningspaneel *

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

Binnenruimte van de oven

- ⑦ Verwarmingselement voor "Bovenwarmte" en "Grilleren"
- ⑧ Aanzuigopening voor de ventilator
- ⑨ Geleiderails met inschuifhoogten 1, 2, 3, 4
- ⑩ Ovendeur

* afhankelijk van het type oven/fornuis

Algemeen

Accessoires

Elk model is voorzien van een:

- bakplaat,
- braadslede,
- rooster,
- vetfilter.

Kookplaat

De inbouwfornuizen kunnen met de volgende kookplaten worden gecombineerd:

KM 200

KM 213, KM 227

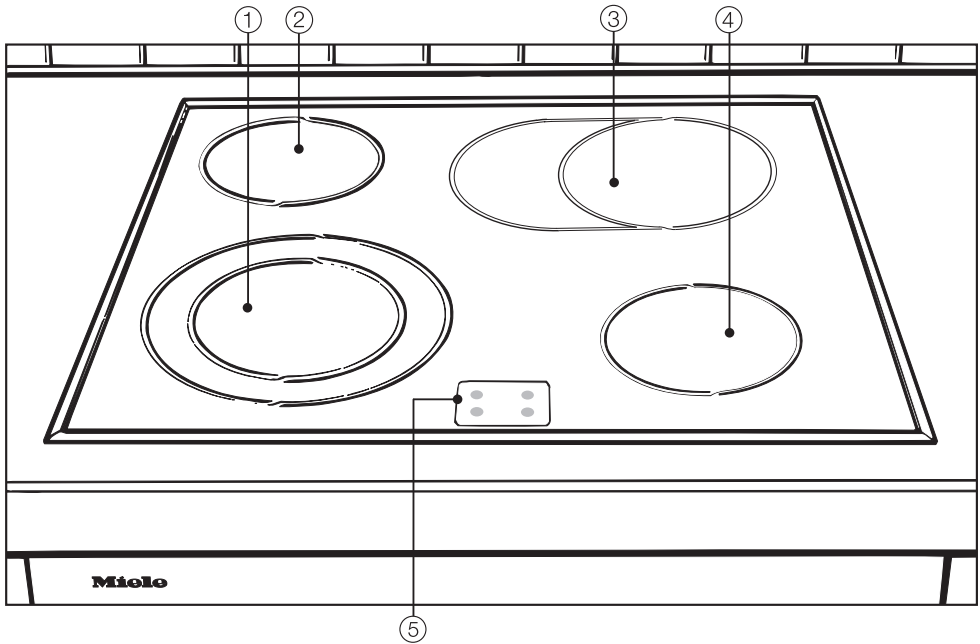
KM 215, KM 228

Typeplaatje van de kookplaat

Het typeplaatje van de kookplaat is niet meer te zien als de oven is ingebouwd. Daarom wordt er een tweede typeplaatje bijgevoegd.

Plak dit in de gebruiksaanwijzing onder de rubriek "Technische Dienst". U heeft de gegevens die op dit typeplaatje staan vermeld nodig wanneer u contact opneemt met de Technische Dienst.

Keramische kookplaat KM 215, KM 228



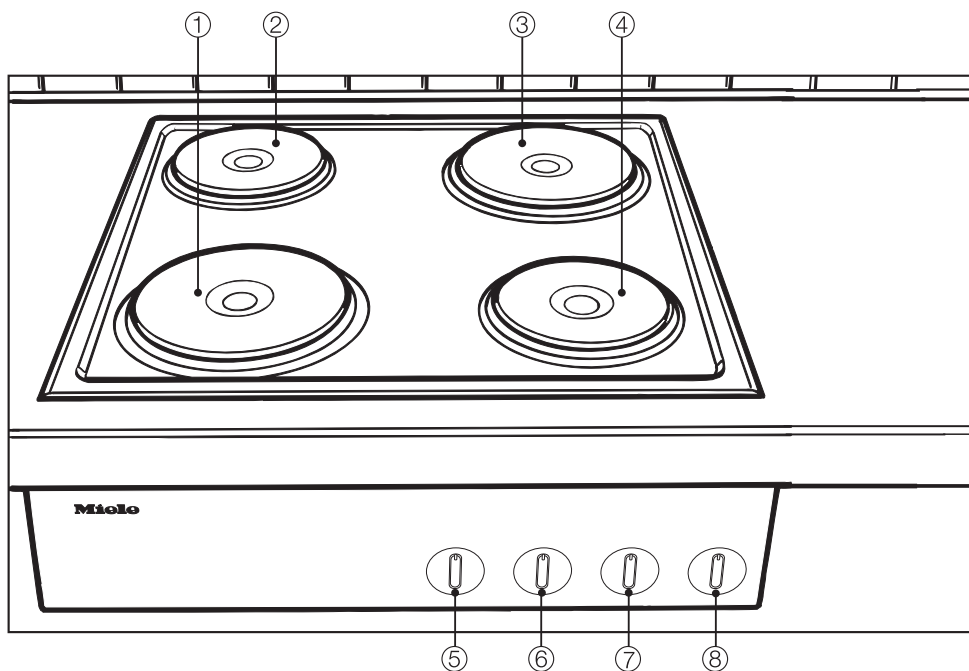
- ① Vario-kookzone: 14,5 cm / 21 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone / braadzone: 17 cm Ø / 17 cm x 26 cm *
- ④ Kookzone: 14,5 cm Ø
- ⑤ Display van de kookplaat, restwarmte-indicator

KM 213, KM 227

- * Kookzone: 18 cm Ø

Algemeen

Elektrische kookplaat KM 200



- ① Kookzone: 18 cm Ø
- ② Kookzone: 14,5 cm Ø
- ③ Kookzone: 18 cm Ø
- ④ Kookzone: 14,5 cm Ø
- ⑤ Kookzoneschakelaar: links voor
- ⑥ Kookzoneschakelaar: links achter
- ⑦ Kookzoneschakelaar: rechts achter
- ⑧ Kookzoneschakelaar: rechts voor

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".

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsbepalingen.

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

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

U vindt hierin belangrijke instructies voor het inbouwen, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Dat is veiliger voor uzelf en voorkomt onnodige schade aan uw apparaat.

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

Efficiënt gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en wel voor het bakken, braden, ontdooien, koken, inmaken, drogen en grillen 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 aardingsstelsel 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).

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 oven deur, de wasemafvoer, de handgreep en het bedieningspaneel. Kinderen kunnen zich ook verbranden als ze pannen van de kookplaat trekken.

Oven

■ Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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.

■ Houd de ovendeur bij de greep vast als u deze sluit. Anders kan de deur tot aan de aanslag dichtklappen. Hierdoor kan de ovendeur beschadigd raken. Zorg dat niets tussen de deur en de oven beklemd raakt.

■ 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.

■ 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.

■ 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 ovenfunctie "Boven- en onderwarmte"  gebruikt. Zet ook geen pannen, schalen, bakplaten of een braadslede op de bodem van het apparaat.

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

Neemt u deze aanwijzingen niet in acht, dan kan de onderwarmte niet goed worden afgegeven, waardoor de emailaag 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).

Keramische kookplaat

De kookzones worden heet zodra ze worden ingeschakeld. U kunt zich eraan branden. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone heet is.

Zet geen hete pannen of schalen op het display van de kookplaat. Hierdoor kunnen de restwarmte-indicatoren beschadigd raken.

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

Gebruik de kookplaat niet als werkblad. Leg er dus geen voorwerpen op. Als de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als deze nog heet is, zouden deze voorwerpen kunnen smelten of vlam kunnen vatten.

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Elektrische kookplaat

■ De kookzones worden heet zodra ze worden ingeschakeld.

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

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

Ook kan er corrosie op een kookzone ontstaan als:

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

■ Gebruik de kookplaat niet als werkblad. Leg er dus geen voorwerpen op. Als de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als deze nog heet is, zouden deze voorwerpen kunnen smelten of vlam kunnen vatten.

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

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.

■ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ 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.

■ 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.

Accessoires

■ Schuif na gebruik van de schraper het mesje weer in de houder, anders kunt u zich eraan verwonden.

Het afdanken van het apparaat

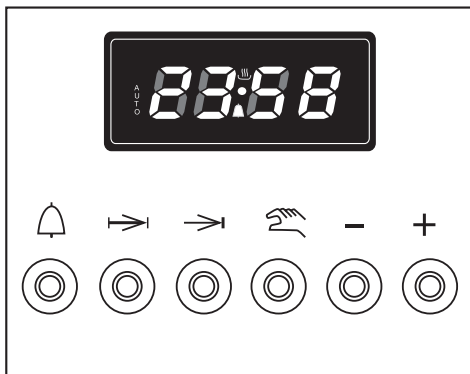
■ Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. Hiermee voorkomt u dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

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

Vóór het eerste gebruik

Het instellen van de digitale klok

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



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

Dagtijd instellen

(24-uurs-weergave)

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

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

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

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

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

Reiniging voor het eerste gebruik

Oven

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

Sluit de ovendeur pas wanneer de binnenruimte droog is.

- Was de **accessoires** af.

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

Zet de oven daarom minstens één uur aan:

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

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

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

Keramische kookplaat

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

Bij het eerste gebruik kunnen geurtjes vrijkomen: het water in de isolering verdampt.

Elektrische kookplaat

Bij het eerste gebruik van de elektrische kookplaat komen geurtjes vrij.

- Zet de kookzones ongeveer 5 minuten op de hoogste stand, zonder dat er pannen op staan.

De roestwerende bescherm laag wordt hierdoor extra gehard. Daarbij kan enige rookontwikkeling optreden.

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

De functies van de kookplaat

Keramische kookplaat

Kookzones

De kookzones zijn duidelijk zichtbaar in de kookplaat aangebracht.

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

Restwarmte-indicator

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

Zet geen hete pannen of schalen op het display van de kookplaat. Hierdoor kunnen de restwarmte-indicatoren beschadigd raken.

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

Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt en leg ook geen voorwerpen op de kookzone. U kunt zich branden!

Kookzone-vergroting

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

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

Draai de schakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag.
De schakelaar raakt anders defect.

- Draai de schakelaar alleen rechtsom op het symbool "0".
- Stel vervolgens de gewenste stand in.

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

Elektrische kookplaat

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

Kookzoneschakelaars

De kookzones worden met schakelaars bediend.

Draai de kookzoneschakelaars alleen rechtsom, maximaal tot aan de aanslag, en weer terug. De schakelaars raken anders defect.

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

Zo gebruikt u de keramische kookplaat

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

Als u de schakelaar op tijd terugdraait

- voorkomt u dat gerechten overkoken;
- voorkomt u dat gerechten aanbranden;
- bespaart u energie.

Tabel voor het kiezen van de juiste stand

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

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

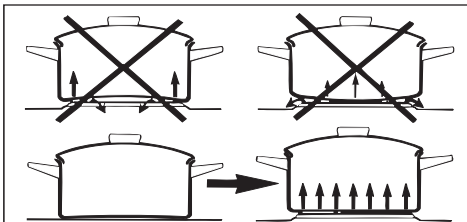
Gebruik van de kookplaat

De juiste pannen

Als u de volgende adviezen opvolgt

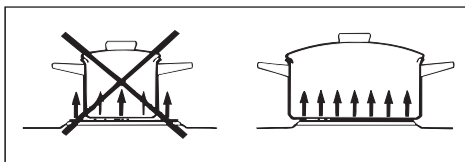
- bespaart u energie;
- voorkomt u dat overkokend vocht inbrandt.

De bodem van de pan



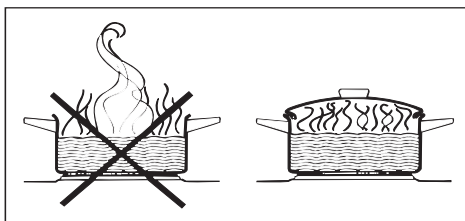
De pannen moeten een stabiele onderkant hebben die iets naar binnen buigt. Als de bodem heet wordt, staat deze vlak op de kookzone. Gebruik pannen die geschikt zijn voor koken op een keramische dan wel elektrische kookplaat.

De grootte van de pan



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

Het deksel



Een deksel op de pan voorkomt dat de warmte ontsnapt.

Let op het volgende

Om onnodig energieverbruik te voorkomen, moet u altijd een pan opzetten **voordat** u een kookzone inschakelt.

Bovendien voorkomt u op deze manier dat de kookzones van de elektrische kookplaat vervormen of zelfs defect raken.

De kookzone en de pan moeten schoon en droog zijn. U hoeft dan na het koken minder schoon te maken.

Speciaal voor keramische kookplaten

Zorg dat er geen zand op de kookzones ligt.

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

De bodem van de pan mag geen scherpe randen hebben.

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

Pannen van aluminium en roestvrijstalen pannen met een aluminium bodem kunnen parelmoerleurige vlekken op de kookplaat veroorzaken.

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

Voorkom dat suiker of suikerhoudend voedsel op warme kookzones terecht komt en leg er geen kunststof of aluminiumfolie op.

Als de keramische plaat afkoelt, kunnen hierdoor scheuren of barsten in de plaat ontstaan. Komt er per ongeluk toch iets op een hete kookzone terecht, schakel deze dan uit en verwijder de resten onmiddellijk met een schraper zolang de kookzone nog warm is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt.

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

Speciaal voor elektrische kookplaten

Leg geen natte of vochtige voorwerpen op de kookzones.

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

Ovenfuncties

Hetelucht

Bij deze ovenfunctie wordt met een hete luchtstroom gewerkt.

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

Omdat de gerechten direct worden verwarmd, is voorverwarmen van de oven niet nodig.

Uitzondering: voor het braden van rosbief of filet en voor het bakken van donker brooddeeg moet de oven wel worden voorverwarmd.

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

Snelopwarmsysteem

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

Boven- en onderwarmte

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

Voorverwarmen van de oven is alleen nodig

- voor gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten);
- voor het bakken van fijne deegsoorten;
- voor het bakken van donker brooddeeg;
- voor het braden van rosbief of filet.

Grilleren

Het grillelement wordt al enkele minuten na het inschakelen roodgloeiend en produceert de infrarood-straling die voor het grilleren nodig is.

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

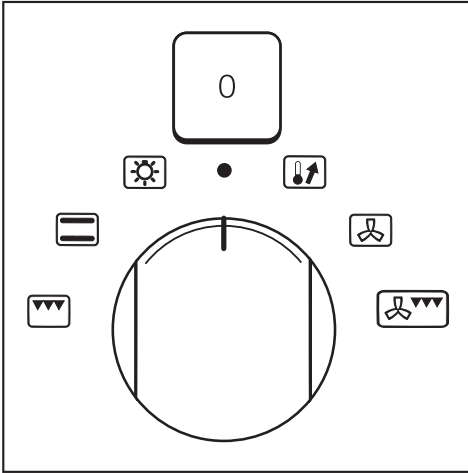
Grilleren met luchtcirculatie

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

Bedieningsknoppen

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

Functiekeuzeschakelaar



Draai de keuzeschakelaar

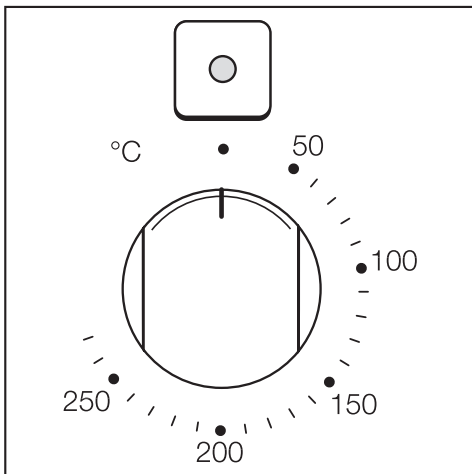
- **naar rechts** om de ovenfuncties "Snelopwarmsysteem ", "Hete-lucht  of "Grilleren met luchtcirculatie  te kiezen.
- **naar links** om de ovenfuncties "Verlichting ", "Boven- en onderwarmte  of "Grilleren  te kiezen.

Draai de keuzeschakelaar alleen links- en rechtsom. Draai de schakelaar niet 360°, anders raakt deze defect.

- "Verlichting 
Om de ovenverlichting apart in te schakelen.
- "Boven- en onderwarmte 
Voor het bakken en braden van traditionele gerechten, bijvoorbeeld soufflés.
- "Grilleren 
Voor het grillen van vlees, zoals karbonade, biefstuk, gevogelte en schaschlik.
Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
- "Snelopwarmsysteem 
Om de opwarmtijd van de oven te verkorten en voor het voorverwarmen. Ideaal voor het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden.
- "Hete-lucht 
Voor bakken en koken op meerdere niveaus.
- "Grilleren met luchtcirculatie 
Voor het grillen van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals een rollade of gevogelte. Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Bediening van de oven

Temperatuurkeuzeschakelaar



Met de temperatuurkeuzeschakelaar kunt u de bereidingstemperatuur traploos instellen.

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

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

Gebruik van de oven

De oven kan alleen maar los worden ingeschakeld (dus onafhankelijk van de digitale klok) als het symbool "SSS" in het display te zien is. Druk hiertoe de toets "👉" in.

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

Haal het gerecht na de bereiding uit de oven.

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

Het gebruik van het "Snelopwarmsysteem" 🕒

Het "Snelopwarmsysteem" 🕒 kunt u gebruiken om

- de oven voor te verwarmen.
- kant-en-klaargerechten te bereiden.

Het voorverwarmen van de oven

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

Bij "Hetelucht" 🌞

- voor het bakken van donker brooddeeg,
- 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 brooddeeg,
- voor het braden van rosbief of filet.

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

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

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

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

Bediening van de oven

Het bereiden van kant-en-klaargerechten

Het "Snelopwarmsysteem 

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

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

U hoeft geen andere ovenfunctie meer in te stellen.

Let op de aanwijzingen op de verpakking van het gerecht.

Voor gewoon bakken en braden is het "Snelopwarmsysteem 

" niet geschikt.

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

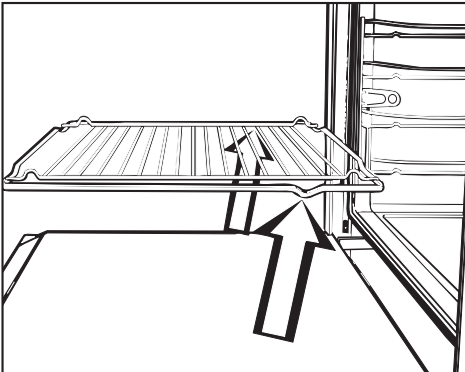
Uw apparaat is voorzien van een:

- bakplaat,
- braadslede,
- rooster,
- vetfilter.

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

Bakplaat, braadslede en rooster

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



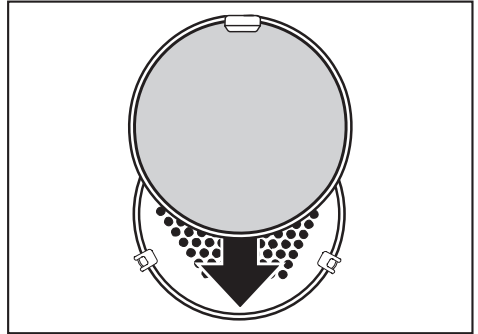
Let er daarom bij het inschuiven op dat de uittrekbeveiliging altijd aan de achterkant zit.

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

Vetfilter

Plaats het vetfilter voor de aanzuigopening van de ventilator:

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



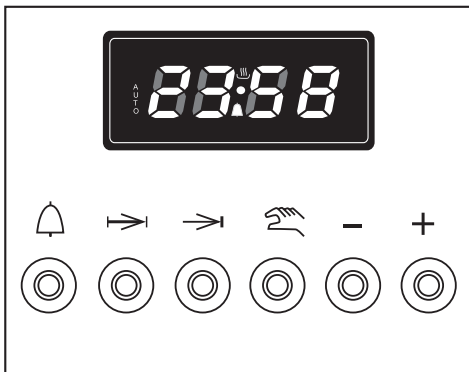
De vetdruppels worden nu door het vetfilter opgevangen. De binnenruimte van de oven en de ruimte achter de achterwand van de oven blijven hierdoor schoner.

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

Digitale klok

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

Funcities



De digitale klok kan

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

Druktoetsen

Met de druktoetsen kunt u

-  – een **kookwekkertijd** instellen;
-  – de **duur** van een bereiding instellen;
-  – het **einde** van een bereiding instellen;
-  – een ingestelde **bereiding wissen**;
- de oven **overschakelen op handmatige bediening** (in het display is het symbool "" te zien);
- + / – – de **tijden instellen / veranderen**.

Symbolen in het display

De volgende symbolen verschijnen in het display:



- als een kookwekkertijd is ingesteld;

AUTO

- als een bereiding is geprogrammeerd;
- knippert, als de bereidingstijd is afgelopen;

AUTO en 

- als de bereiding wordt uitgevoerd;



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

Dagtijd instellen

(24-uurs-weergave)

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

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

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

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

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

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

Een eventueel eerder ingesteld bereidingsproces wordt hierdoor gewist.

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

Kookwekker instellen

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

De kookwekkertijd kan onafhankelijk van een ingestelde bereiding worden ingevoerd.

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

Kookwekkertijd instellen

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

In het display verschijnt "☒".

Na afloop van de kookwekkertijd

- dooft het symbool "☒".
- klinkt er ca. 7 minuten een akoestisch signaal.

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

Bereiding automatisch uitschakelen

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

- Druk de toets "→" in.

In het display verschijnt "0•00".

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

In het display verschijnt "AUTO".

Bereiding voorprogrammeren

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

Stel eerst de **bereidingsduur** in:

- Druk de toets "" in.

In het display verschijnt "0•00".

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

Stel nu de **eindtijd** in:

- Druk de toets "" in.

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

- Stel met de + toets de eindtijd in.

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

Let op het volgende

Het voorprogrammeren van een bereiding is ideaal voor braden.

Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren.

Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan minder worden.

Einde van een bereiding

Na afloop van een ingestelde bereiding

- wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld;
- blijft de ventilator voor de wasemafvoer draaien;
- klinkt er ca. 7 minuten een akoestisch signaal;
- knippert "AUTO".

- Druk de toets "" in.

"AUTO" verdwijnt uit het display en het akoestische signaal wordt uitgezet.

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

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

Controleren en veranderen van ingestelde tijden

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

Controleren

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

"→"

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

"→"

De eindtijd van de bereiding wordt weergegeven.

"△"

De resterende kookwekkertijd wordt weergegeven.

Veranderen

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

Automatische bereidingen wissen

- Druk de toets "☹" in.

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

Akoestisch signaal veranderen

U kunt kiezen uit drie verschillende akoestische signalen.

- Druk de - toets in.

U hoort nu het ingestelde signaal.

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

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

Verander het akoestische signaal alleen als de oven is uitgeschakeld.

Bakken

Voor bakken adviseren wij de volgende ovenfuncties:

- "Hetelucht 
- "Boven- en onderwarmte 

Bakvormen

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

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

Hetelucht

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

- 1 bakplaat = inschuifhoogte 1
- 2 bakplaten = inschuifhoogten 1 + 3
- 3 bakplaten = inschuifhoogten 1, 2 + 4
bij apparaten met later
ingebouwde telescopische
ovenwagen: inschuifhoogten
1, 2 + 5

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

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

Bij "Hetelucht 

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

Boven- en onderwarmte

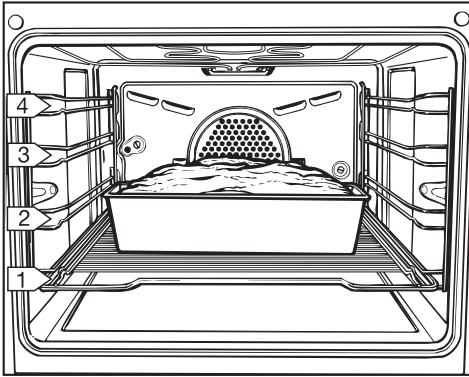
Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Bij lichte vormen van blank materiaal wordt het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het ook niet gaar.

Verwarm de oven alleen voor bij:

- gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten),
- het bakken van fijne deegsoorten, bijvoorbeeld biscuit,
- het bakken van donker brooddeeg.

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

Let op het volgende



Plaats een **cakeblik** of een langwerpig 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 gebruid 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 gebruid.

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	25 – 30
notencake (vorm)	150 – 170	1	70 – 80
vruchtentaart met schuim/couverture (plaat)	150 – 170	1	45 – 50
vruchtentaart (bakplaat)	150 – 170	1	35 – 45
vruchtentaart (vorm)	150 – 170	1	55 – 65
taartbodem ¹⁾	150 – 170	1	25 – 30
koeken, koekjes ^{1) 3)}	150 – 170	1, 2, 4 ⁴⁾	20 – 25
biscuitdeeg ³⁾			
taart ^{1) 3)}	160 – 180	1	25 – 35
taartbodem ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
biscuitrol ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
kneeddeeg			
taartbodem	150 – 170	1	20 – 25
notenkrans	150 – 170	1	45 – 55
kruimeltaart	150 – 170	1	45 – 55
koeken/koekjes ^{1) 3)}	150 – 170	1, 2, 4 ⁴⁾	15 – 25
kwarktaart	150 – 170	1	75 – 85
appeltaart afgedekt ¹⁾	150 – 170	1	55 – 70
abrikozentaart met couverture ¹⁾	150 – 170	1	60 – 75
plaatgebak ²⁾	190 – 210	1	25 – 35
gistdeeg / kwark-olie-deeg			
kruimeltaart	150 – 170	1	35 – 45
vruchtentaart (bakplaat)	160 – 180	1	40 – 50
kerststol	150 – 170	1	60 – 70
witbrood	160 – 180	1	40 – 50
volkorenbrood ²⁾ (in twee fasen gebakken: 1+2)	230 + 170 – 190	1	20 + 40 – 50
pizza (bakplaat) ¹⁾	170 – 190	1	40 – 50
uientaart ¹⁾	170 – 190	1	35 – 45
appelflappen	150 – 170	1, 3	25 – 30
soezendeeg ^{1) 3)}			
roomsoezen	160 – 180	1, 3	35 – 45
bladerdeeg ¹⁾	170 – 190	1, 3	20 – 25
eiwitgebak ¹⁾			
makronen/bitterkoekjes	120 – 140	1, 2, 4 ⁴⁾	25 – 50

De 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 voor het opwarmen niet het "Snelopwarmstelsel ".

4) Kies bij apparaten met later ingebouwde telescopische ovenwagen de inschuifhoogten 1, 2 en 5.

Boven- en onderwarmte

temperatuur in °C	aanbevolen inschuifhoogte	tijd in min.
160 – 180	1	50 – 60
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 of 2	20 – 25
160 – 180	1	70 – 80
180 – 200	1 of 2	45 – 50
180 – 200	1 of 2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
180 – 200	1	20 – 25
180 – 200	2	12 – 20
180 – 200	1	20 – 30
180 – 200	1	15 – 20
190 – 210	1 of 2	13 – 18
180 – 200	1 of 2	15 – 20
180 – 200	2	45 – 55
180 – 200	1 of 2	45 – 55
180 – 200	2	10 – 20
180 – 200	1	75 – 85
180 – 200	1	50 – 65
180 – 200	1	55 – 70
230 – 250	1 of 2	25 – 35
180 – 200	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
170 – 190	2	60 – 70
190 – 210	1 of 2	40 – 50
250 +	1 of 2	15 +
180 – 200		40 – 50
200 – 220	1 of 2	40 – 50
190 – 210	1 of 2	25 – 35
170 – 190	1 of 2	25 – 30
190 – 210	2	30 – 40
200 – 220	1 of 2	20 – 25
130 – 150	2	25 – 50

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

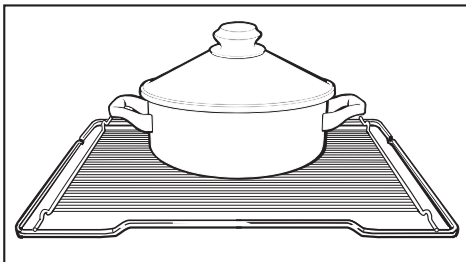
Braden

Voor braden bevelen wij de volgende ovenfuncties aan:

- "Hetelucht 
- "Boven- en onderwarmte 

Hetelucht 

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



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 **1^e inschuifhoogte**.

Uitzondering: kies bij "Boven- en onderwarmte 

Bij "Hetelucht 

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

$8 \times 15 \text{ min. per cm} = 120 \text{ min. bereidingstijd.}$

Let op het volgende

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

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

Na afloop van de bereiding

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

Braden in de pan

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

Braden op het rooster

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

Gevogelte braden

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

Diepgevroren vlees braden

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

Tabel braden

		aanbev. inschuif- hoogte	Hetelucht  1)		Boven- en onderwarmte 	
			tempera- tuur in °C in de pan  2)	tijd in min.	temperatuur in °C in de pan  2)	tijd in min.
rundvlees	ca. 1 kg	1	190 – 210	100 – 120	220 – 240	100 – 120
runderfilet, rosbief ³⁾	ca. 1 kg	1 ⁴⁾	190 – 210	45 – 55	220 – 240	45 – 55
wild	ca. 1 kg	1 ⁴⁾	180 – 200	90 – 120	220 – 240	90 – 120
varkensvlees, nekstuk	ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	210 – 230	100 – 120
varkensfilet, karbonade	ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 80	200 – 220	60 – 80
casselerrib	ca. 1 kg	1	170 – 190	70 – 80	210 – 230	70 – 80
gehakt	ca. 1 kg	1	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
kalfsvlees	ca. 1,5 kg	1 ⁴⁾	180 – 200	90 – 110	200 – 220	90 – 110
lamsbout	ca. 2,5 kg	1	170 – 190	120 – 140	190 – 210	120 – 140
gevogelte	0,8 – 1 kg	1 ⁴⁾	170 – 190	50 – 60	200 – 220	50 – 60
gevogelte	ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	200 – 220	90 – 110
gevogelte, gevuld	ca. 2 kg	1	170 – 190	120 – 150	200 – 220	120 – 150
gevogelte	ca. 4 kg	1	180 – 200	150 – 180	180 – 200	150 – 180
moot vis	ca. 1,5 kg	1 ⁴⁾	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

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

1) Plaats het vetfilter bij gebruik van "Hetelucht .

2) Als het vlees op het rooster  wordt bereidt: temperatuur 20 °C lager instellen.

3) Verwarm de oven voor als u met "Hetelucht  en "Boven- en onderwarmte  werkt.

4) Inschuifhoogte 2 bij "Boven- en onderwarmte .

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

U kunt de oven ook voor ontdooien gebruiken.

Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hete-lucht ". Stel een temperatuur in van maximaal 50 °C.

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

Let op het volgende:

- Haal het diepgevroren product uit de verpakking en leg het op een schaal of bakplaat.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte het rooster met daaronder de braadslede. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.

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

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.

- 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.

Koken

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 **1^e 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.
ovenshotel 40-60 min.

Let op het volgende

- **Dek de gerechten af**
als ze gesmoord of geblancheerd moeten worden, bijvoorbeeld aardappels of groente. Daardoor voorkomt u dat het gerecht uitdroogt. Als u geen geschikt deksel heeft, gebruik dan bijvoorbeeld aluminiumfolie of vochtig bakpapier.
- **Dek de gerechten niet af**
als ze een korstje moeten krijgen, bijvoorbeeld vlees of gegratineerde schotels.
- Het is mogelijk om **pannen of schalen op elkaar te zetten**. Leg dan het deksel van de onderste pan/schaal op zijn kop.
Zet gerechten die bruin moeten worden bovenop.

Het bereiden van kant-en-klaargerechten

Het "Snelopwarmsysteem 

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

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

U hoeft verder geen andere ovenfunctie meer in te stellen.

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

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

".

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

Voor patat, kroketten en dergelijke kunt u de bakplaat of de braadslede wel gebruiken.

Koken

Voorbeelden van kant-en-klaargerechten

gerecht	tempera- tuur in °C	aanbevolen inschuif- hoogte van onderen	tijd in min.	opmerking
ovenshotel van aardap- pels, pasta of groente	250	1 of 2	20 – 25	gerecht in ovenschaal
lasagne, cannelloni	190	1 of 2	35 – 40	in geopende verpakking
stokbrood, ge- vuld panino	200	1 of 2	12 – 15	op het rooster op bak- papier
pizza, voorge- bakken	200	1 of 2	12 – 20	op het rooster op bak- papier
mini-pizza, voor- gebakken	220	1 of 2	8 – 10	op het rooster op bak- papier
aardappelschijf- jes, rösti, aard- appelkroketjes	220	1 of 2	12 – 20	op het rooster op bak- papier
krakelingen	220	1 of 2	12 – 15	op het rooster op bak- papier

Voor gewoon bakken en braden is het "Snelopwarmsysteem 

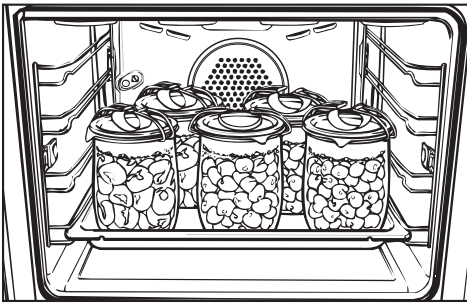
Voor inmaken in de oven bevelen wij de ovenfunctie "Hetelucht  " aan.

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 **1^e inschuifhoogte** in de oven en plaats de potten/glazen er op.



Er kunnen maximaal **5 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

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

– Bij fruit en komkommer

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Verlichting ".

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

- Draai de functiekeuzeschakelaar op "Verlichting ".

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.

Grilleren

Verwarm het grillelement ongeveer 5 minuten voor. Laat hierbij de oven-deur dicht.

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

U kunt op twee manieren grillen:

Grilleren

Voor het grillen van platte stukken vlees en voor bruineren.

Grilleren met luchtcirculatie

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

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

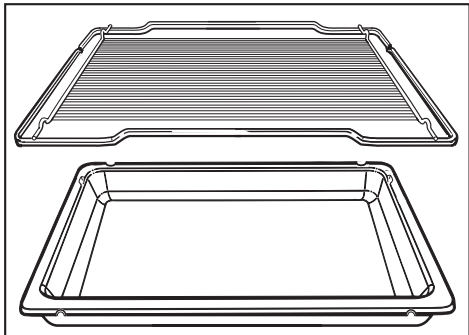
Vlees voorbereiden

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

Bestrijk mager vlees met een beetje olie. Andere soorten vet worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling. Kip kunt u met boter bestrijken.

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

Grilleren op het rooster



- Zet de **grilleerinrichting** in elkaar zoals op de afbeelding hierboven.
- Leg het vlees op het rooster.
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Stel de **temperatuur** in:

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

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

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

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

plat vlees 3^e of 4^e inschuifhoogte
dik vlees 1^e of 2^e inschuifhoogte

Tijden voor het grillen

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

Tips voor het grillen

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

Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

- Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.
- Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").
- Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Tabel grilleren

Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. De oven deur moet hierbij gesloten zijn.

gerechten	aanbev. inschuif- hoogte ²⁾	Grilleren 		Grilleren met lucht- circulatie  ¹⁾	
		temperatuur in °C	totale bereidings- tijd in min. ³⁾	temperatuur in °C	totale bereidings- tijd in min. ³⁾
platte gerechten					
biefstuk	3 of 4	max.	10 – 16	220	10 – 16
schaschlik	3	240	25 – 30	220	25 – 30
spies met gevogelte	3	240	20 – 25	200 – 220	20 – 25
schnitzel	3 of 4	max.	12 – 18	220	18 – 20
lever	3 of 4	max.	8 – 12	220	10 – 14
gehaktschijven	3 of 4	max.	14 – 20	220	16 – 20
braadworst	3 of 4	max.	6 – 10	220	8 – 12
visfilet	3 of 4	max.	12 – 16	220	12 – 16
forel	3 of 4	max.	16 – 20	220	20 – 25
tosti	3 of 4	max.	2 – 4	220	3 – 5
tosti Hawaii	3 of 4	max.	7 – 9	220	4 – 6
tomaten	3 of 4	max.	6 – 8	220	6 – 8
perziken	2 of 3	max.	6 – 8	220	7 – 10
dikke gerechten					
kip (ca. 1 kg)	2	240	50 – 60	200 – 220	50 – 60
rollade, Ø 7 cm (ca. 1 kg)	1	240	75 – 85	200	75 – 85
schenkel (ca. 1 kg)	1	240	100 – 120	200	100 – 120

- 1) Plaats het vetfilter bij "Grilleren met luchtcirculatie .
- 2) Kies bij apparaten met later ingebouwde telescopische ovenwagen inschuifhoogte 4 of 5.
- 3) Draai het gerecht halverwege om.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Gerechten getest volgens DIN 44 547

gebak	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif- hoogte van onderen	temperatuur- instelling in °C	baktijd in min.
sprints	1 bakplaat	Hetelucht 	1	140 ²⁾	35 – 38
	2 bakplaten	Hetelucht 	1, 3	140 ²⁾	38 – 44
	3 bakplaten	Hetelucht 	1, 2, 4 ¹⁾	140 ²⁾	42 – 48
	1 bakplaat	Boven- en onderwarmte 	2	170 ²⁾ voor- verwarmd	22 – 28 + voor- verwarmen
zacht biscuit- deeg	springvorm	Hetelucht 	1	170 ²⁾	25 – 30
	springvorm	Boven- en onderwarmte 	1	190 ²⁾ voor- verwarmd	20 – 25 + voor- verwarmen
plaatgebak/ gistdeeg	1 bakplaat	Hetelucht 	1	170	45 – 55
	2 bakplaten	Hetelucht 	1, 3	170	50 – 60
	1 bakplaat	Boven- en onderwarmte 	2	190	50 – 60

- 1) Kies bij apparaten met later ingebouwde telescopische ovenwagen de inschuifhoogten 1, 2 en 5.
 2) Kies voor het opwarmen niet het "Snelopwarmsysteem ".

Andere geteste gerechten

gebak / gerecht	bakvorm / bakplaat aantal	ovenfunctie	inschuif- hoogte van onderen	temperatuur- instelling in °C	bereidings- tijd in min.
cake	cakeblik	Hetelucht 	1	160	55 – 65
		Boven- en onderwarmte 	1	170	55 – 65
eend 1700 g	rooster op braadslede	Hetelucht 	1	160	100 – 120
		Boven- en onderwarmte 	1	200	100 – 120
varkensvlees 1500 g	rooster op braadslede	Hetelucht 	1	160	140 – 160
		Boven- en onderwarmte 	1	200	140 – 160
toast	rooster	Grilleren 	4	maximaal	3 – 4

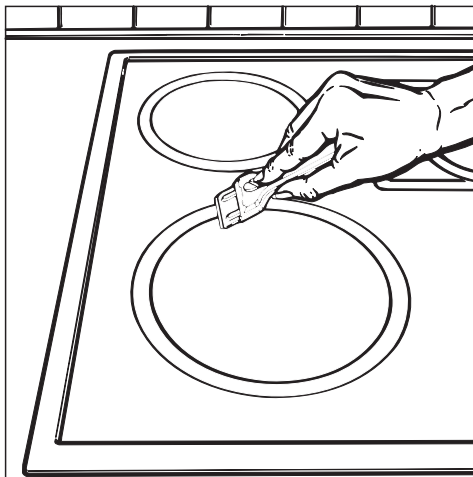
Reiniging en onderhoud

Keramische kookplaat

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

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

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



Vastgekoekte vervuilingen verwijdt u met een schraper.

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

Reinig de kookplaat na ieder gebruik

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

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

Vlekken verwijderen

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

Kalkafzetting

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

Suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof, aluminiumfolie

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

Reinig de afgekoelde kookzone met een speciaal reinigingsmiddel.

Reinigingsmiddel

Gebruik alleen speciale reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

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

Gebruik geen reinigingsmiddel op hete kookzones.

Verwijder de resten van het reinigingsmiddel altijd met een vochtige doek van de kookplaat.

Als de resten warm worden kunnen ze het oppervlak aantasten.

Beschermlaagje

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

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

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

Reiniging en onderhoud

Elektrische kookplaat

Kookzones

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

Let op dat er geen vocht of vuil de kookzone binnendringt.

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

Laat vochtige kookzones altijd drogen door ze korte tijd in te schakelen. Anders bestaat het gevaar dat ze gaan roesten.

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

Roestvrijstalen omranding van de kookzones

Gebruik voor de reiniging een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Gebruik nooit schuurmiddelen!

Lekblad

Voorkom dat er zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de kookzones terechtkomen. Gebeurt dat toch, verwijder de zouthoudende etensresten en vloeistoffen dan zo snel en grondig mogelijk. Als u dit niet doet, kunnen er roestvlekken ontstaan.

Als u ingedroogde etensresten in warm water laat weken, zijn ze gemakkelijker te verwijderen.

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

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

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

U kunt het lekblad extra tegen vervuiling beschermen door het in te wrijven met een speciaal onderhoudsmiddel (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.

Front, bedieningspaneel

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

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 **roestvrijstaalen 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.

Accessoires

Bakplaat, braadslede, rooster, geleiderails

Reinig deze onderdelen na elk gebruik. Droog ze daarna goed af.

Vastzittende verontreinigingen kunt u in water inweken en daarna verwijderen met een zachte borstel of spons. U kunt ook een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.

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.

Ovenruimte

Emaillering

De ovenruimte, de bakplaat en de braadslede zijn voorzien van een lichtgrijze **Clean-Email**-laag.

Dit is een bijzonder hard soort email met een extra glad oppervlak dat hierdoor gemakkelijk te reinigen is.

De meeste bak- en braadresten kunnen dan ook op een milieuvriendelijke manier met een spons, warm water en afwasmiddel worden verwijderd.

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

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

Vruchtensap kan blijvende verkleuringen veroorzaken. Op de braadslede kunnen na het braden doffe plekken ontstaan.

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.

De uitneembare **achterwand** is bovendien voorzien van een laag donkergrijs **katalytisch email**.

Katalytisch email heeft zelfreinigende eigenschappen.

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

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

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

De coating kan beschadigd raken en de zelfreinigende eigenschappen verliezen.

Resten van kruiden en suiker 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.

Het email reinigen

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

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

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

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

- * U kunt voor de Clean-Email-laag wel spiraalsponsjes gebruiken die speciaal bedoeld zijn voor roestvrij staal, zoals "Spontex spirinett".
- Haal de accessoires uit de oven.
- Reinig de wanden die voorzien zijn van een Clean-Email-laag.
- Reinig de katalytische achterwand met een zachte borstel en een sopje van water met afwasmiddel.

Gebruik geen schuurmiddelen! Katalytisch email mag niet met harde borstels en dergelijke worden gereinigd. Gebruik ook geen ovenspray!

Daarna kunt u nog vet- en olievlekken van de katalytische achterwand verwijderen door de oven te verhitten:

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

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

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

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

Mocht de katalytische email laag van de achterwand 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.

Reiniging en onderhoud

Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u

- de ovendeur verwijderen,
- de geleiderails verwijderen,
- de achterwand verwijderen,
- het bovenste verwarmingselement laten zakken.

Ovendeur verwijderen

- Open de deur helemaal.



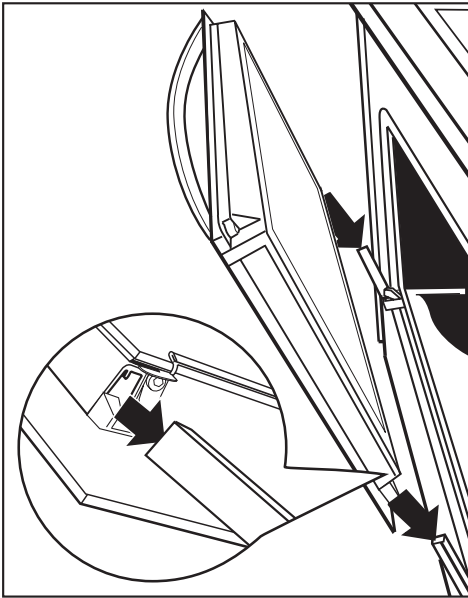
- Klap de vergrendelingsbeugels van de beide deurscharnieren naar beneden. U kunt de deur nu van de scharnieren loshalen.



- Duw de deur door de weerstand heen bijna helemaal dicht, totdat de deur er naar boven toe uitgetrokken kan worden. De scharnieren zijn in deze stand geblokkeerd.

Let u erop dat de deur niet kantelt.

Ovendeur terugplaatsen



- Steek de scharnieren in de openingen.

Let u erop dat de deur niet kantelt.

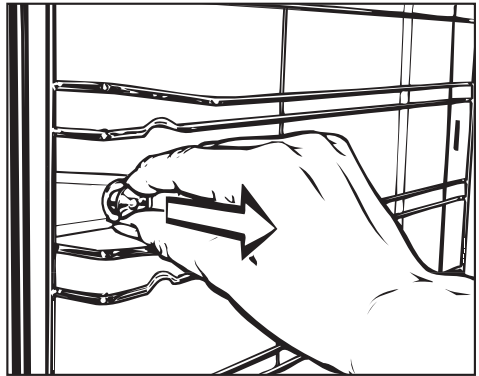
- Klap de deur helemaal open.
- Klap de vergrendelingsbeugels weer omhoog.

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

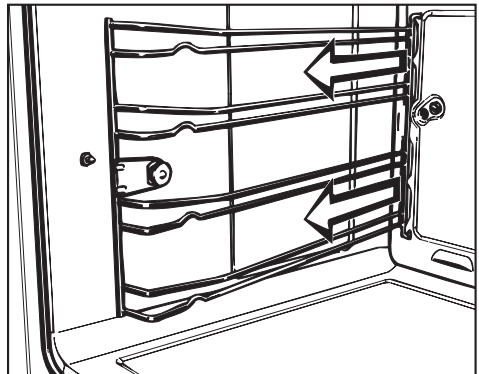
Geleiderails verwijderen

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting" .

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



- Trek de bevestigingsknop uit.

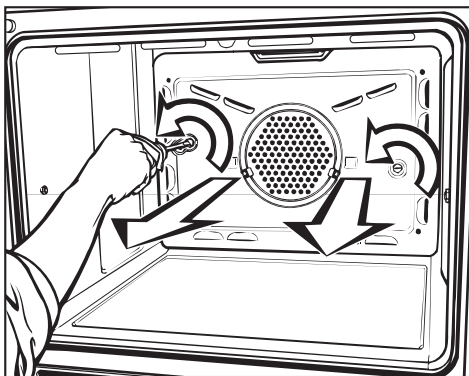


- Haal de geleiderails uit de oven.

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

Reiniging en onderhoud

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.

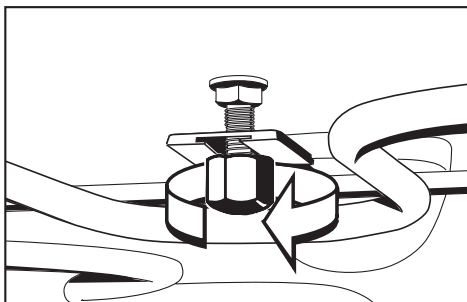
Bovenste verwarmingselement laten zakken

- Draai de functiekeuzeschakelaar op de stand "Verlichting ".

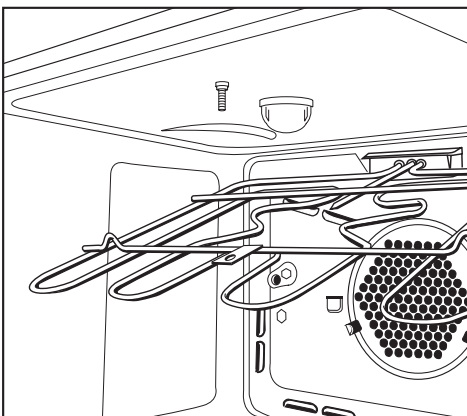
De verwarmingselementen van de oven moeten uitgeschakeld zijn. Anders bestaat er gevaar voor verbrandingen!

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

- Haal de geleiderails uit de oven.



- Draai de moer van het verwarmingselement los.



- Laat het verwarmingselement zakken.

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

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 kookzones na het inschakelen niet heet worden?

Controleer

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

. . . de oven niet heet wordt?

Controleer

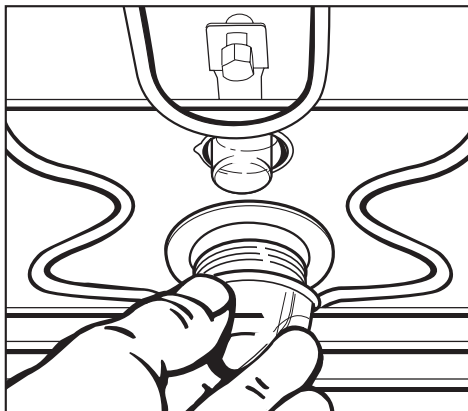
- of u een ovenfunctie **en** een temperatuur heeft ingesteld.
- of in het display van de digitale klok "AUTO" brandt.
De oven kan alleen los van de klok worden ingeschakeld, als in het display het symbool "☹" brandt. Druk hiertoe de toets "☹" in.
- of de zekering van de huisinstallatie is doorgebrand.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

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

De gloeilamp is defect.

Zo kunt u de lamp vervangen:

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



- Draai de lampafdekking en de afdichtring eraf.
- Vervang de gloeilamp: 230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbaar tot 300 °C.
- Draai de lampafdekking en de afdichtring er weer op.

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

Nuttige tips

... 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 opent.

... 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 ". 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 er in de Standaard Product Informatie (S.P.I.) van ovens en fornuizen van alle producenten het verschil in bruining in procenten aangegeven.

Als het verschil erg groot is, controleer dan

- bij het bakken met "**Hetelucht** 
- of de ingestelde temperatuur niet te hoog is geweest;
- of het vetfilter voor de ventilator is geplaatst;
- of 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.

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

Alle ingestelde tijden zijn door de stroomuitval gewist.

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

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

Dit is geen storing!

Na enige tijd verschijnt de dagtijd in het display.

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

Dit kan duiden op een fout bij het instellen,

- als een bereidingsproces op onlogische manier is ingesteld;
- als de dagtijd wordt veranderd, terwijl er een bereidingsproces was geprogrammeerd;
- als het akoestische signaal door het indrukken van de toetsen "↔" en "→" wordt uitgeschakeld.

... tussen de glasplaten van de ovendeur vocht komt?

De ovendeur is aan alle kanten afgedicht, zodat geen wasem kan binnendringen.

Mocht er onverhoopt toch iets tussen de glasplaten komen, dan kunt u de ovendeur demonteren en de binnenkanten van de glasplaten reinigen.

Nuttige tips

Gebruik voor het reinigen van de glasplaten geen schuurmiddelen, dan wel harde sponzen of borstels. Deze veroorzaken krassen op het oppervlak.

Gebruik geen ovensprays. Deze tasten het oppervlak van de aluminium profielen aan.

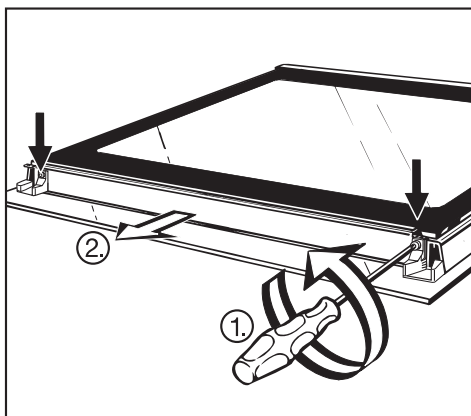
Let u erop dat de glasplaten na het reinigen weer op de juiste manier worden teruggezet. De beide kanten van de glasplaten hebben namelijk een verschillende coating. Aan de kant van de ovenruimte is een warmtereflecterende laag aangebracht.

Leg de deur op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). U voorkomt zo krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet zo gauw breken.

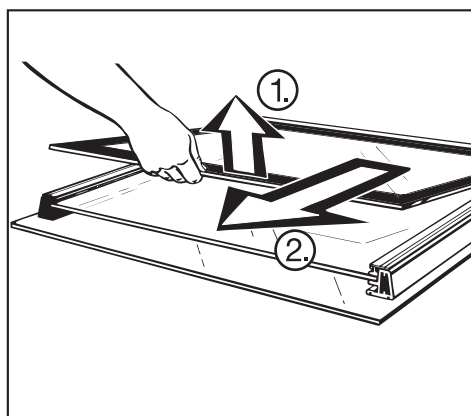
Leg de gedemonteerde glasplaten op een veilige plek, zodat de kans op breken minimaal is.

- Om de glasplaat te kunnen uitnemen, moet u eerst de oven deur verwijderen.

Afhankelijk van het model is uw oven deur voorzien van twee of drie glasplaten.

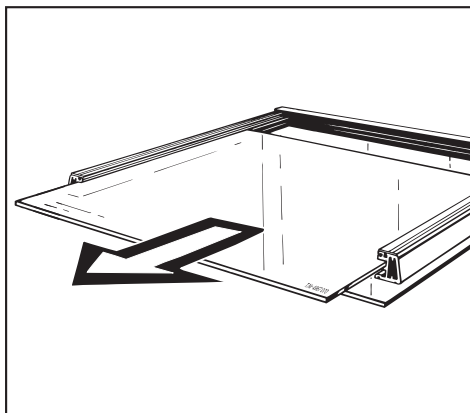


- Draai de schroeven aan de **onderkant** van de deur los en verwijder de geleiders, de lijst en de afdichting.



- Til de binnenste glasplaat **iets** omhoog en trek deze eruit.

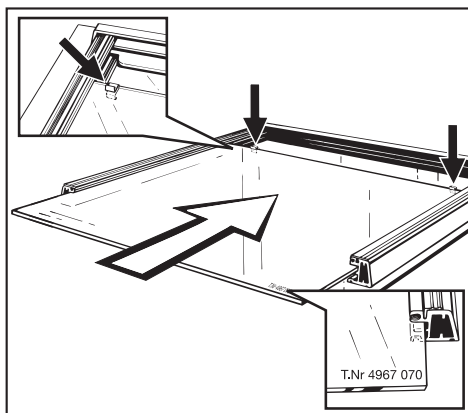
Bij een **ovendeur met drie glasplaten** kunt u ook de middelste glasplaat verwijderen.



- Trek de glasplaat er naar voren toe uit.

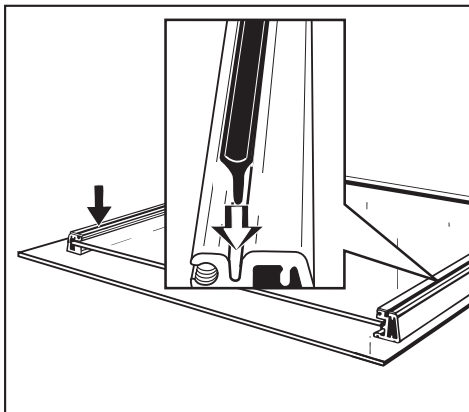
Daarbij raken soms de dichtingsprofielen los die boven op de glasplaat (links en rechts) zijn aangebracht. Deze profielen voorkomen dat de glasplaat in het frame verschuift.

- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen. Zet de ovendeur daarna weer in elkaar.

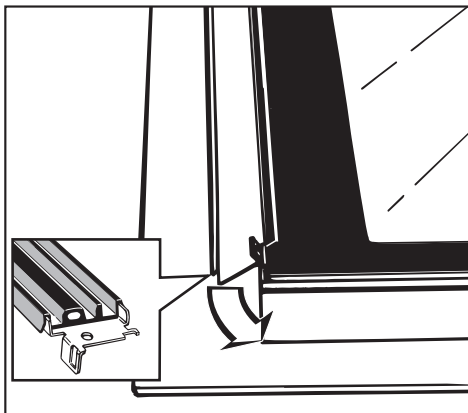


- Schuif de middelste glasplaat (indien aanwezig) er bijna helemaal in. Het opgedrukte nummer moet rechts onder te lezen zijn. Steek de dichtingsprofielen op de glasplaat en schuif deze nu helemaal in het frame.

Nuttige tips

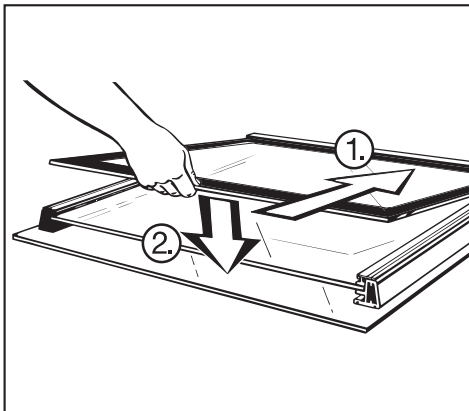


- Breng de dichtingen voor de binnenste glasplaat in de daarvoor bestemde sleuven aan.

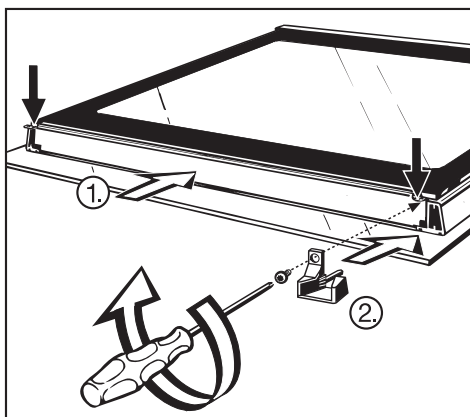


- Plaats de lijst met de dichting voor de glasplaten.

De dichtingen moeten correct worden aangebracht. Zij voorkomen dat wasem de deur binnendringt.



- Zet de binnenglasplaat met de opdruk naar beneden in de deur. Let er op dat daarbij de dichtingen niet verschuiven en dat de plaat zo ver mogelijk wordt ingeschoven.



- Plaats de geleiders en schroef de lijst weer vast.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar
- of
- de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

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

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft.

Beide gegevens vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is bij geopende ovendeur onder bij de binnenruimte zichtbaar.

Vermeld ook welk type kookplaat u heeft en welk serienummer deze heeft.

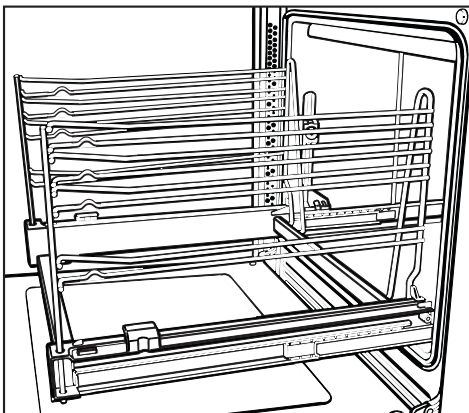
Miele Service Verzekering Certificaat

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

Extra accessoires

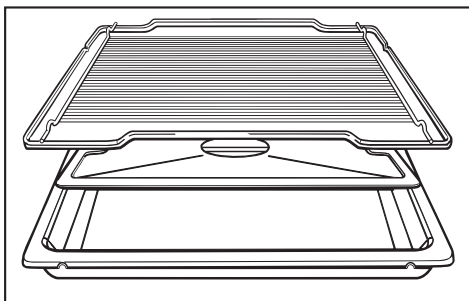
De extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of bij de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Telescopische ovenwagen



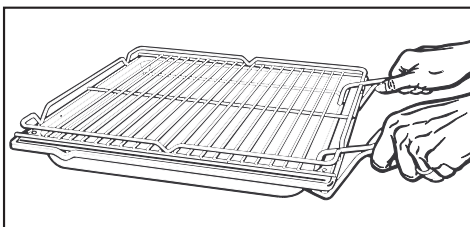
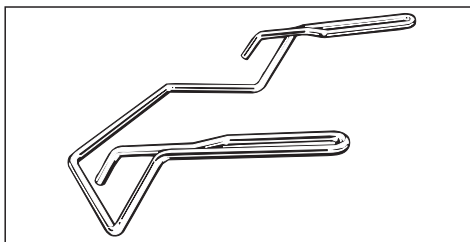
De telescopische ovenwagen met 5 in-schuifhoogten kan helemaal uit de oven worden getrokken. Hierdoor heeft u goed zicht op de gerechten in de oven.

Lekblad



Deze plaat wordt bij het grillen 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 grillen voor verdere bereiding worden gebruikt.

Koudhandgreep

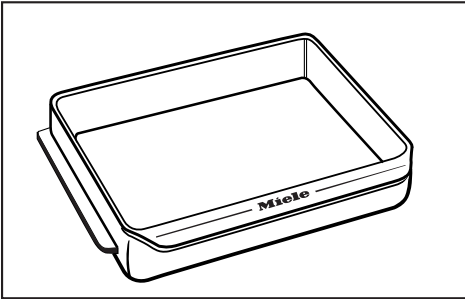


Voor het uitnemen en plaatsen van de braadslede, de bakplaat en het rooster.

Pizzavorm

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

Braadpan



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

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

Bovenwand en zijwanden met katalytisch email

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

– Bovenwand met katalytisch email

Onder de bovenwand van de ovenruimte kan een extra plaat worden aangebracht die voorzien is van zelfreinigend katalytisch email. Vermeld bij uw bestelling beslist welk type oven u heeft.

– Zijwanden met katalytisch email

Om te voorkomen dat de zijwanden van de ovenruimte smerig worden, kunnen extra zijwanden worden geplaatst die voorzien zijn van zelfreinigend katalytisch email.

Elektrische aansluiting

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

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

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

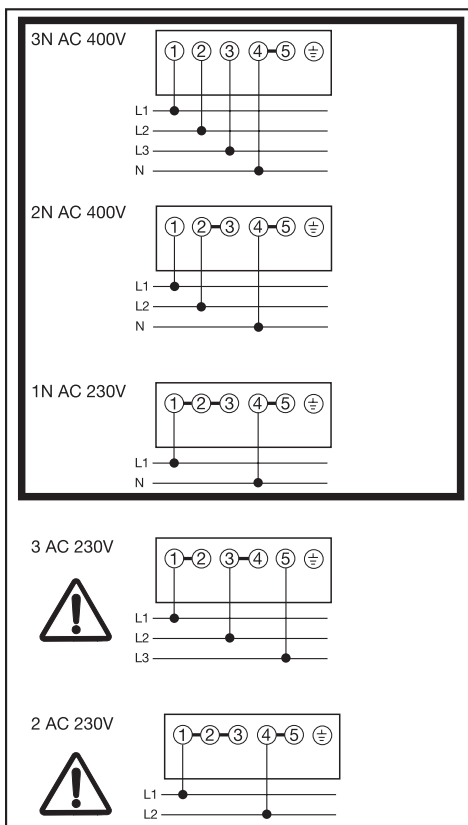
Als het stopcontact voor de gebruiker niet meer bereikbaar is, of als er een **vaste aansluiting** is, dient ter plaatse een dubbelpolige schakelaar geïnstalleerd te worden, waarvan de contactopening bij uitgeschakelde toestand 3 mm moet bedragen. Hiertoe behoren zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais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

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

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

Aansluitschema



Inbouwfornuis

Het inbouwfornuis moet volgens het aansluitschema worden aangesloten met een aansluitkabel van het type H 05 VV-F of H 05 RR-F. Let op de juiste draaddoorsnede.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Combinatiemogelijkheden

Het inbouwfornuis kan alleen met de volgende kookplaten worden gecombineerd:

KM 200

KM 213, KM 227

KM 215, KM 228

Oven

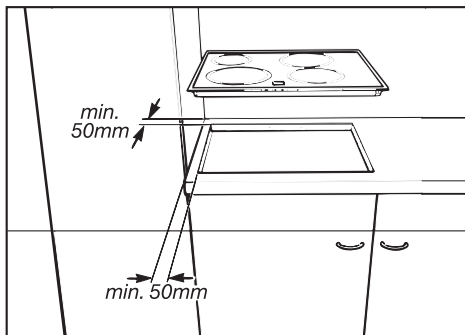
De oven is uitgerust met een 3-aderige kabel van ca. 1,5 meter, met stekker, voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

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

Aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Keramische kookplaat inbouwen

Bij inbouw van een kookplaat mag deze slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan het apparaat zelf.

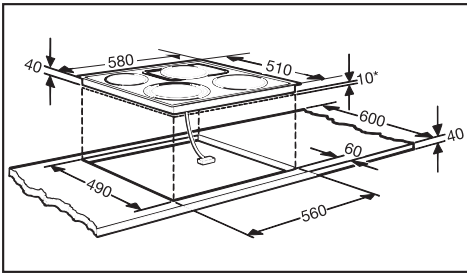


In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt, moet u de volgende afstanden aanhouden:

- minstens 50 mm tussen de kookplaat en een daarnaast geplaatste hoge kast;
- minstens 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.
- Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

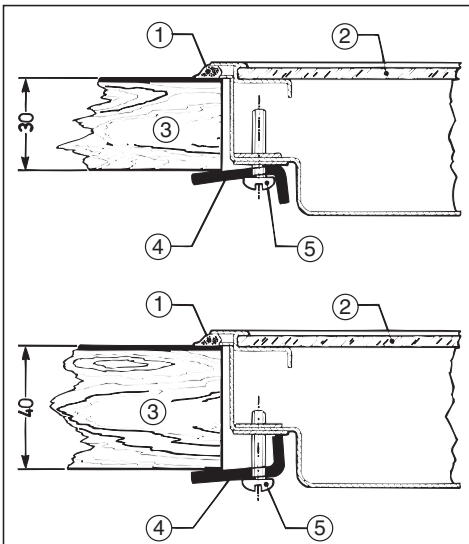
Keramische kookplaat inbouwen

KM 213, KM 215



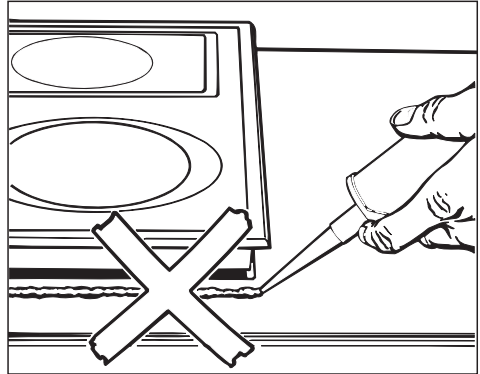
*Ruimte voor bevestiging en aansluitkabel

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding.



- ① isolatieband
- ② kookplaat
- ③ werkblad
- ④ klem
- ⑤ schroef

- Draai de schroeven ⑤ los.



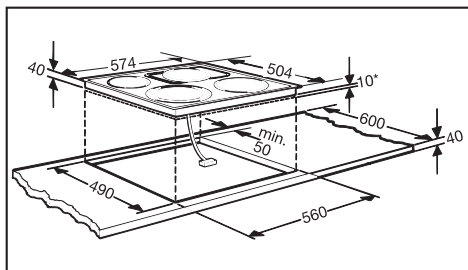
Gebruik beslist geen kit tussen de lijst van de kookplaat en het werkblad!

Anders kan de kookplaat later - voor service-doeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken. De isolatie ① onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen kookplaat en werkblad. Gebruik nooit voegmiddel tussen kookplaat en werkblad ③!

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

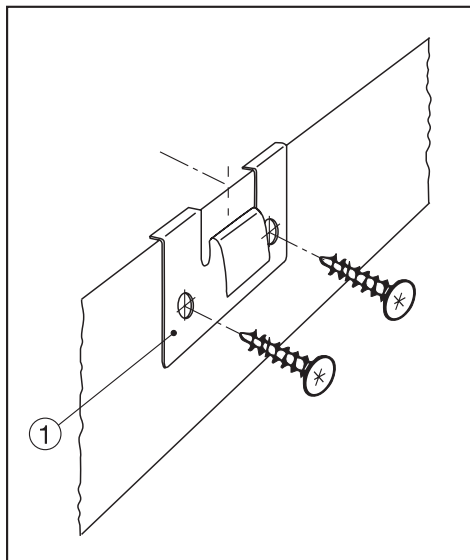
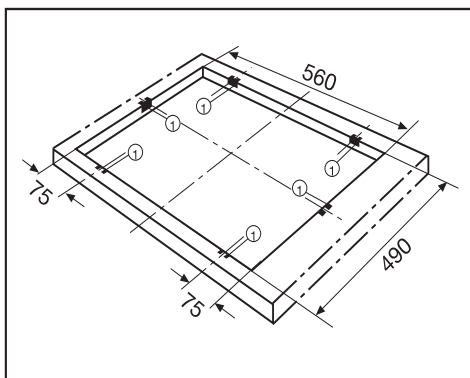
Keramische kookplaat inbouwen

KM 227, KM 228



*Ruimte voor bevestiging en aansluitkabel

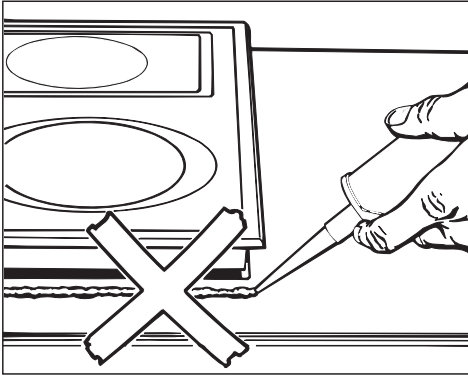
- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeelding.



- Bevestig de klemveren ① met telkens twee schroeven in de uitsparing op de plaatsen die zijn aangegeven in de maatschets.

Bij **granieten werkbladen** moeten de klemveren met dubbelzijdig plakband worden gepositioneerd en bevestigd (zie maatschets). Smeer de randen van de klemveren daarna met siliconenkit aan. De schroeven heeft u bij een granieten werkblad niet nodig.

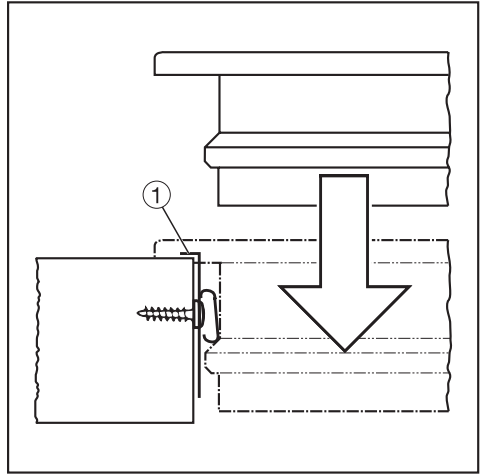
Keramische kookplaat inbouwen



Gebruik beslist geen kit tussen de lijst van de kookplaat en het werkblad!

Anders kan de kookplaat later - voor service-doeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken. De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen kookplaat en werkblad.

- Leg de kookplaat losjes in de uitsparing.
(De naam "Miele" moet aan de voorkant te zien zijn.)

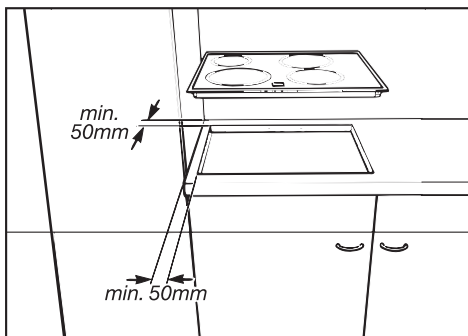


- Druk de kookplaat bij de klemveren gelijkmatig naar beneden, totdat deze duidelijk vastklikt.
- Zorg dat de dichting van de kookplaat overal goed op het werkblad aansluit, zodat de plaat goed geïsoleerd is.

De kookplaat kan alleen met speciaal gereedschap weer uit de uitsparing worden gehaald.

Elektrische kookplaat inbouwen

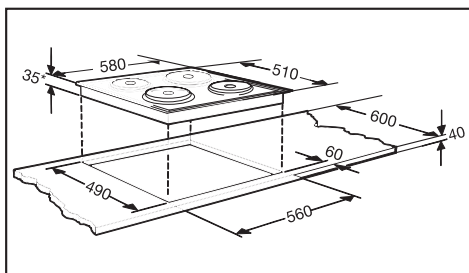
Bij inbouw van een kookplaat mag deze slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan het apparaat zelf.



In verband met de warmte die de kookplaat uitstraalt moet u de volgende afstanden aanhouden:

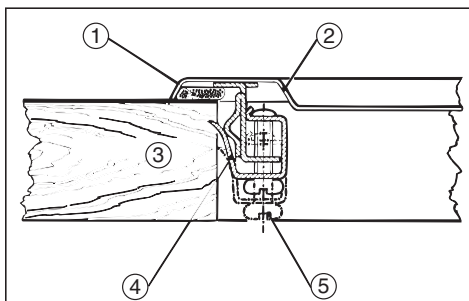
- minstens 50 mm tussen de kookplaat en een daarnaast geplaatste hoge kast;
- minstens 50 mm tussen de kookplaat en de achterwand.
- Tussen de kookplaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is deze informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

Inbouw KM 200



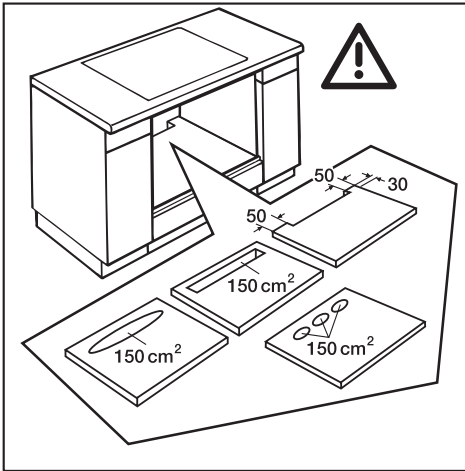
* Inbouwhoogte

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

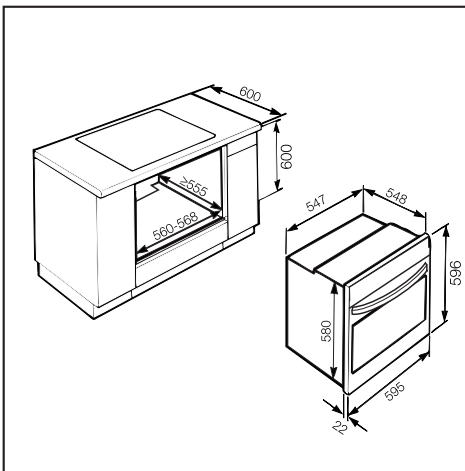


- ① isolatieband
- ② kookplaat
- ③ werkblad
- ④ klem
- ⑤ schroef

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

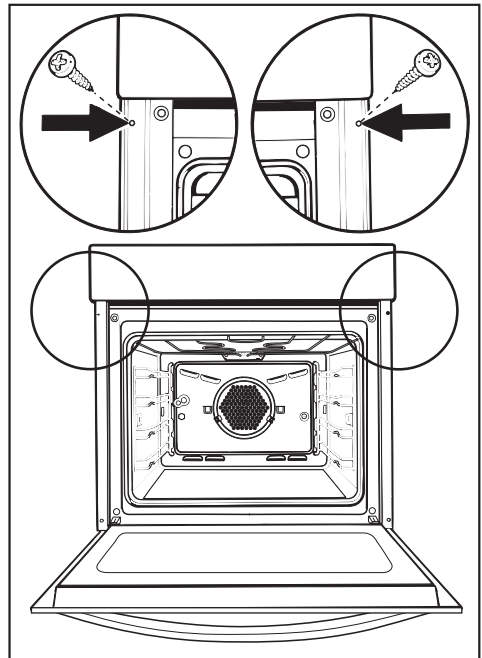


Bevindt zich onder het fornuis een tussenbodem, dan moet voor voldoende luchtvoer worden gezorgd via een ventilatieopening aan de achterwand. De uitsparing moet een grootte hebben van minimaal 150 cm^2 . De vorm is niet van belang.



Haal de spanning van het aansluitpunt.
Let op het aansluitschema op het fornuis!

- Sluit het fornuis op het elektriciteitsnet aan.
- Plaats het fornuis voor de onderkast.
- Steek de stekker van de kookplaat in de koppeling.
- Schuif het inbouwfornuis in de onderkast en stel het.

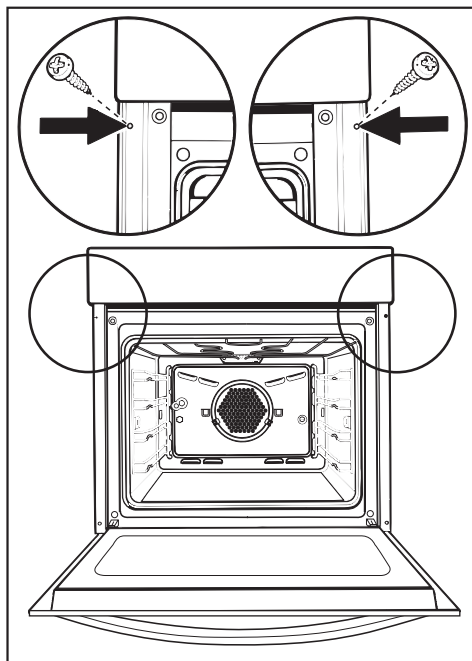


- Open de ovendeur en schroef het fornuis met 2 schroeven aan de zijwanden van de kast vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

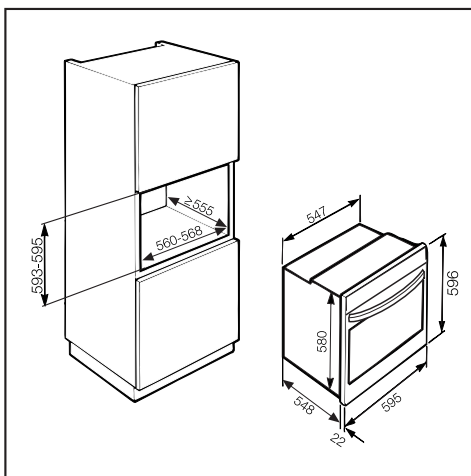
Oven inbouwen

Wordt het apparaat in een onderkast ingebouwd en bevindt zich onder het apparaat een tussenbodem, dan moet daarin een uitsparing worden gemaakt voor de ventilatie van het apparaat. Maak de uitsparing zo dicht mogelijk bij de achterwand van de kast c.q. de keukenwand. De uitsparing moet een grootte hebben van minimaal 150 cm^2 . De vorm is niet van belang (zie ook het hoofdstuk "Fornuis inbouwen").



- 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.



Haal de spanning van het aansluitpunt.

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



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