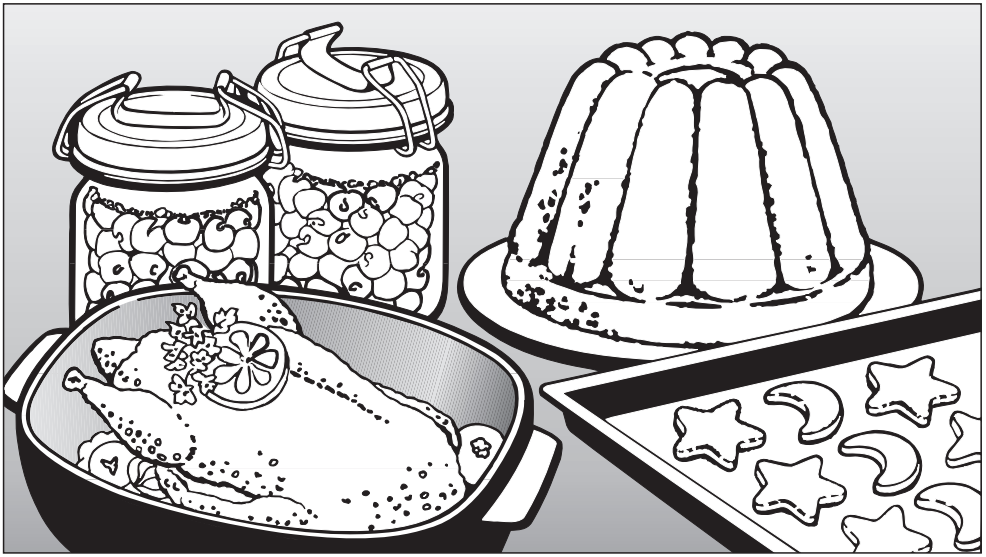
Gebruiks- en monatageaanwijzing



Fornuis
H 4302 E, H 4402 E,
H 4312 E, H 4412 E
Oven
H 4302 B, H 4402 B,
H 4312 B, H 4412 B

nl - BE

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

M.-Nr. 07 784 910

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 6
Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu 11
Beschrijving van het toestel 12
H 4302 E, H 4402 E 12
H 4302 B, H 4402 B 13
H 4312 E, H 4412 E 14
H 4312 B, H 4412 B 15
Uitrusting 16
Elektronische besturing 16
Koelventilator 16
Met PerfectClean veredelde oppervlakken 16
Katalytisch geëmailleerde oppervlakken 16
Verzinkbare bedieningselementen 16
Toebehoren 17
Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging 17
Kookvlak 17
Bedieningselementen 18
Functiekiezer 18
Temperatuurkiezer 18
Controlelampje temperatuur ▭ 18
Functies 19
Schakelklok 20
Bedieningselementen 20
Bedieningsprincipe 20
Dagtijd voor het eerst instellen 21
De dagtijd wijzigen 21
Het geluidssignaal wijzigen 21
Kookwekker 22
Kookwekker instellen 22
Kookwekkertijd controleren en wijzigen 22
Kookwekkertijd wissen 22
Toestel in gebruik nemen 23
Bediening van de oven 24
Eenvoudig gebruik 24
Voorverwarmen 24

Inhoud

Bereidingstijd invoeren 25
Bereidingstijd controleren en wijzigen 25
Bereidingstijd wissen 25
Tips voor het bakken 26
Temperatuur, baktijd 26
Bakvorm 26
Bakpapier 26
Universele plaat 27
Langwerpige bakvorm 27
Inschuifniveau 27
Diepvriesproducten 27
Baktabellen 28
Hetelucht plus 28
Boven-onderwarmte 29
Intensief bakken 30
Tips voor het braden 31
Instellingen 31
Tips 32
Bruinering 32
Even laten staan 32
Gevogelte braden 32
Diepgevroren vlees bakken 32
Braadtabel 33
Tips voor het grillen 34
Instellingen 34
Voedsel voorbereiden 35
Grillen op het rooster 35
Tips 35
Grilltabel 36
Inmaken 37
Ontdooien 38
Koken 39
Het bereiden van kant-en-klaargerechten 39
Bruinering 40

Inhoud

Gegevens voor testinstellingen 41
Gerechten getest volgens EN 60350 41
Energierendementsklasse volgens EN 50304 41
Reiniging en onderhoud 42
Voorzijde 42
Toebehoren 43
de universele plaat 43
Rooster, steunroosters 43
Ovenruimte 43
Dichting, binnenkant van de deur 43
Met PerfectClean veredeld email 44
Katalytisch email 46
De deur verwijderen 47
De deur uit elkaar halen 48
De deur terugplaatsen 51
De steunroosters uitnemen 52
De achterwand verwijderen 52
Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten 53
Storingen en problemen 54
Service-afdeling 56
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren 57
Elektrische aansluiting 60
Fornuis inbouwen 62
Oven inbouwen 63

Dit fornuis/deze oven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiks- en montageaanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u dit fornuis/deze oven in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Dit fornuis/deze oven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

– in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen.

– op boerderijen.

– door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

▶ Gebruik het fornuis/de oven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te bakken, braden, grillen, bereiden, ontdooien, in te maken en om etenswaren te drogen.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om het fornuis/de oven veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van het fornuis/de oven komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen het fornuis/de oven alleen maar gebruiken wanneer hun de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het toestel veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Voorkom dat kinderen tijdens de werking het fornuis/de oven aanraken. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Er is gevaar voor verbranding!

Het fornuis wordt heet aan de kookzones.
Bovendien kunnen kinderen zich verbranden door potten en pannen van het fornuis te trekken.

Technische veiligheid

▶ Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat het fornuis/de oven wordt geïnstalleerd of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een fornuis/oven dat/die beschadigd is kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ De elektrische veiligheid van dit fornuis/deze oven wordt enkel gewaarborgd als het toestel op een aardsysteem aangesloten is dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas het fornuis/de oven aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengkabels om het fornuis/de oven aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder andere gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik het fornuis/de oven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de ommanteling van het fornuis/de oven.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het toestel leiden.

▶ Laat u het fornuis/de oven tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op garantie.

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken moet het toestel van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

– De zekeringen in uw zekeringenkast zijn uitgeschakeld.
– De zekeringen in uw zekeringenkast zijn volledig uitgedraaid.
– De stekker is uit het stopcontact getrokken.
  Trek bij toestellen met stekker niet aan de kabel maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman of vakvrouw een speciale aansluitkabel installeren.

▶ Als u dit fornuis/deze oven niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Veilig gebruik

⚠ Er is gevaar voor verbranding!
Rond de kookzones en het toestel treden zeer hoge temperaturen op!

▶ Gebruik ovenhandschoenen om heet voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen. Pas vooral op met het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill. Er is gevaar voor verbranding!

▶ Hou de oven in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen.
Brandgevaar!

▶ Volg de aanbevolen bereidingstijden wanneer u de functies "Grill" / "Circulatiegrill" gebruikt.
Bij te lange grilltijden kunnen de gerechten uitdrogen en zelfs ontvlammen.
Brandgevaar!

▶ Gebruik de functies "Grill" / "Circulatiegrill" niet om broodjes of brood op te warmen. Gebruik deze functies ook niet om bloemen of kruiden te drogen. Brandgevaar!
Gebruik "Hetelucht plus" of "Boven-onderwarmte".

Om voedingsmiddelen in de oven te bereiden, wordt vaak gebruikgemaakt van alcoholhoudende dranken.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol.
Hou ermee rekening dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen.
Brandgevaar!

▶ Dek gerechten altijd af als u ze in de oven bewaart. Het vocht van de gerechten kan corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

▶ Schakel het fornuis/de oven niet uit als u de resterende warmte wenst te gebruiken om gerechten warm te houden.
Laat de gekozen functie ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in.
Schakel het toestel in geen geval uit.
Anders stijgt de luchtvochtigheid in de ovenruimte. Door condensvorming
– kan er corrosie in de ovenruimte optreden.
– kunnen het bedieningspaneel, het werkblad of de inbouwkast beschadigd raken.

▶ Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de ovenruimte wanneer u de functies "Boven-onderwarmte" / "Intensief bakken" / "Bruinering" / "Snel opwarmen" gebruikt.
Door de warmteophoping zou het email kunnen barsten of afspringen.
Plaats geen pannen, potten en bakplaten op de bodem van de ovenruimte.

Als u een bakplaat van een ander merk inschuift, dient u erop te letten dat de afstand tussen de onderzijde van de bakplaat en de bodem van de ovenruimte minstens 6 cm bedraagt.

▶ Giet nooit rechtstreeks koud water op de bakplaten of in de ovenruimte zolang de oppervlakken nog heet zijn. De daardoor veroorzaakte waterdamp kan ernstige brandwonden veroorzaken. Door de temperatuurschok kan het email ook beschadigd raken.

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.
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 bovendien belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld. Roer de gerechten daartoe regelmatig door of draai ze om.

▶ Gebruik alleen kookgerei uit ovenbestendige kunststof.
Ander kunststof kookgerei smelt bij hogere temperaturen. Het fornuis/de oven kan beschadigd raken.

▶ Gebruik bij het inmaken geen blikken en gebruik de oven niet om blikken met voedsel te verwarmen. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en het toestel kan beschadigd raken!

▶ Schuif voorwerpen, zoals potten en pannen, niet heen en weer op de bodem van de ovenruimte. Het bodemoppervlak zou beschadigd kunnen raken.

▶ Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Zorg ervoor dat er niets vastgeklemd raakt tussen de deur en de ovenruimte. Het fornuis/de oven kan beschadigd raken.
De deur kan maximaal 15 kg dragen.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

Toebehoren

▶ Alleen toebehoren dat Miele uitdrukkelijk heeft goedgekeurd, mag worden gemonteerd of ingebouwd. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op garantie en/of productaansprakelijkheid.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

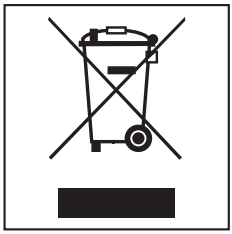
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

– de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

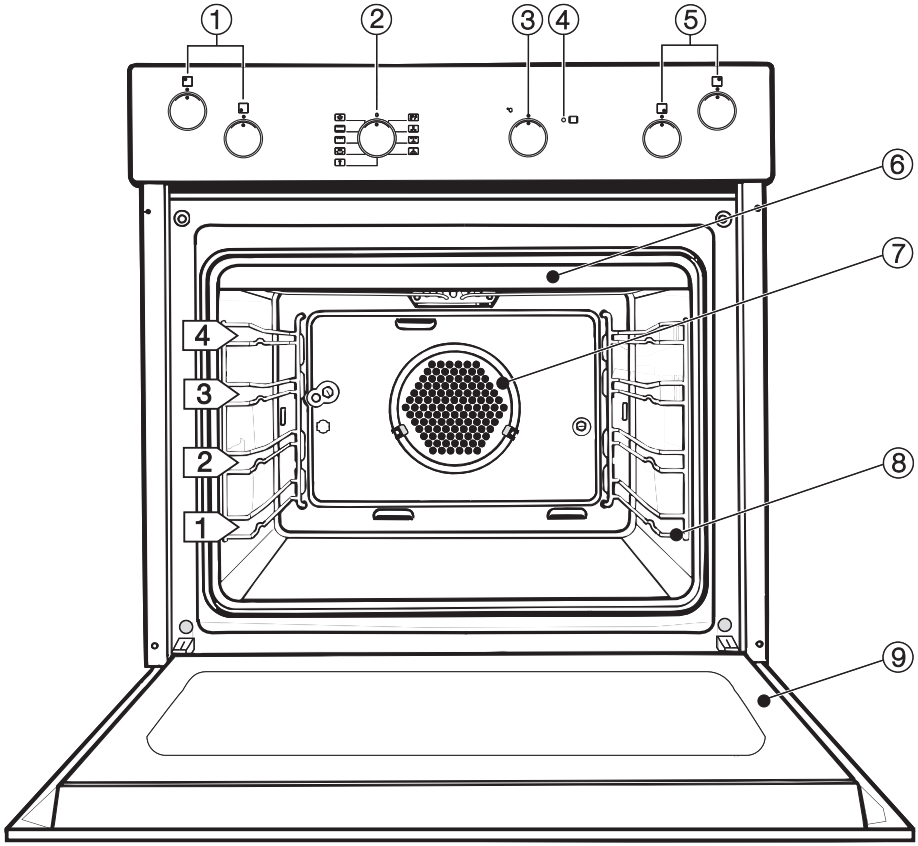
of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen. Hou dus rekening met de gelijknamige rubriek in de "Opmerkingen omtrent uw veiligheid".

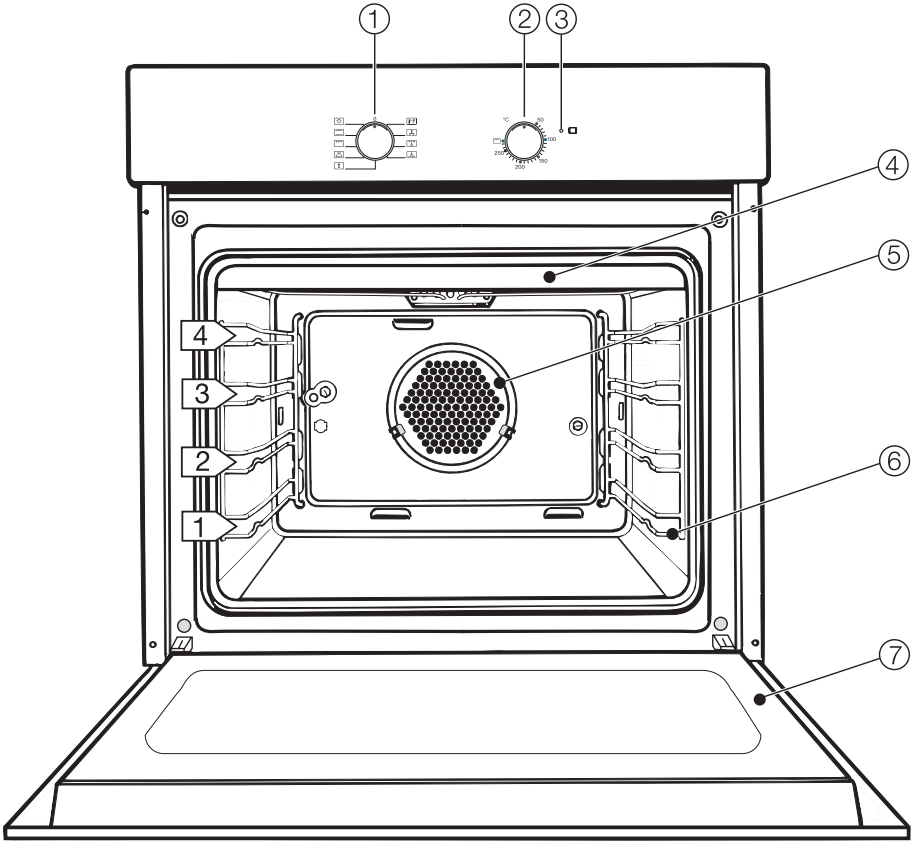
Beschrijving van het toestel

H 4302 E, H 4402 E



① Draaiknoppen voor de kookzones links achteraan en links vooraan
② Functiekiezer
③ Temperatuurkiezer
④ Controlelampje voor de temperatuur
⑤ Draaiknoppen voor de kookzones rechts vooraan en rechts achteraan
⑥ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑦ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑧ Steunroosters met vier inschuifniveaus
⑨ Deur

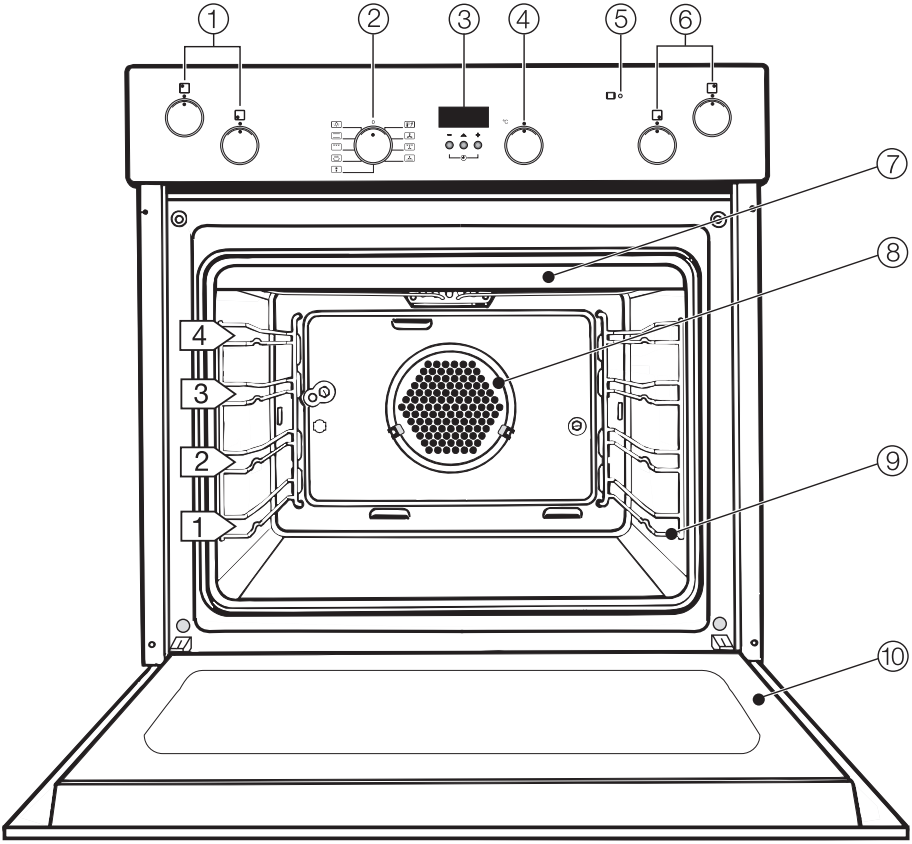
H 4302 B, H 4402 B



① Functiekiezer
② Temperatuurkiezer
③ Controlelampje voor de temperatuur
④ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑤ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑥ Steunroosters met vier inschuifniveaus
⑦ Deur

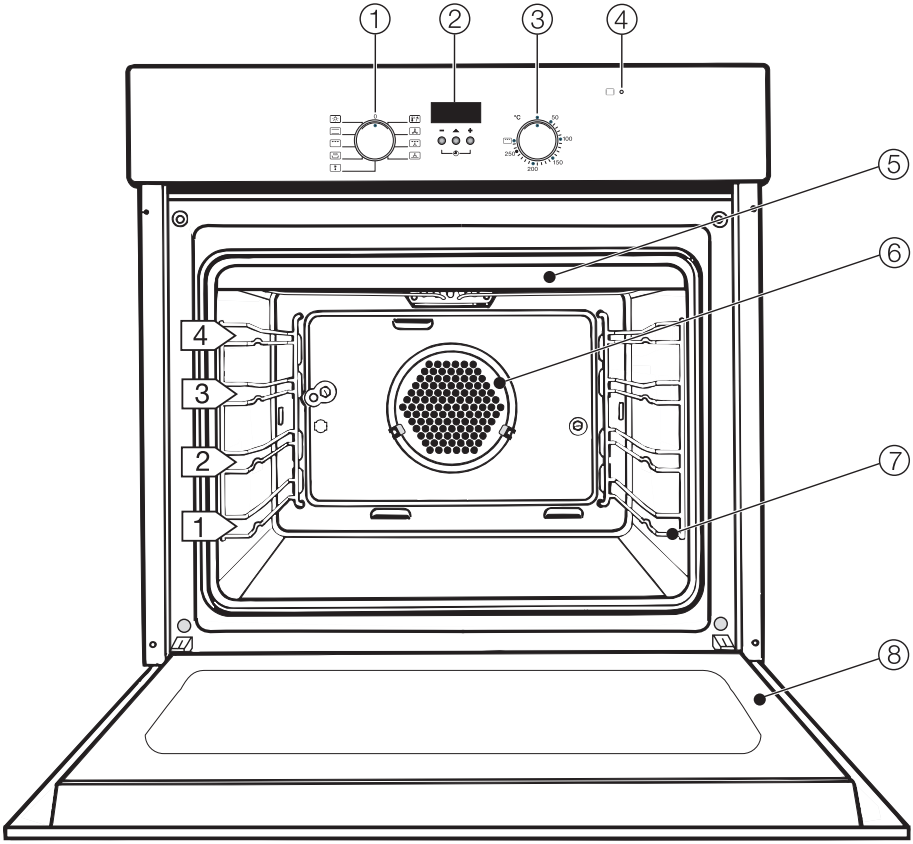
Beschrijving van het toestel

H 4312 E, H 4412 E



① Draaiknoppen voor de kookzones links achteraan en links vooraan
② Functiekiezer
③ Schakelklok met de toetsen ⊖, ▲ en ⊕
④ Temperatuurkiezer
⑤ Controlelampje voor de temperatuur
⑥ Draaiknoppen voor de kookzones rechts vooraan en rechts achteraan
⑦ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑧ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑨ Steunroosters met vier inschuifniveaus
⑩ Deur

H 4312 B, H 4412 B



① Functiekiezer
② Schakelklok met de toetsen ⊖, ▲ en ⊕
③ Temperatuurkiezer
④ Controlelampje voor de temperatuur
⑤ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑥ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑦ Steunroosters met vier inschuifniveaus
⑧ Deur

Uitrusting

Elektronische besturing

Met de elektronische besturing van de oven kunt u de verschillende functies gebruiken om te bakken, braden en grillen.

Bij toestellen met een schakelklok kunt u de elektronische besturing van de oven ook gebruiken

– als klok,

– als kookwekker,

– voor het automatisch uitschakelen van bereidingsprocessen.

Koelventilator

Bij elke bereiding wordt automatisch de koelventilator ingeschakeld. Hierdoor wordt de hete lucht uit de ovenruimte gemengd met koude kamerlucht en afgekoeld, voor de lucht tussen de deur en het bedieningspaneel ontsnapt.

Om te voorkomen dat er luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast, blijft de koelventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.
De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Met PerfectClean veredelde oppervlakken

De volgende onderdelen zijn met PerfectClean veredeld:

– Ovenruimte

– Bakplaat (indien van toepassing)

– Universele bakplaat

De antiaanbakeigenschappen van deze oppervlakteveredeling vermijden dat het voedsel aankoekt, zodat de oven gemakkelijker te reinigen is.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Katalytisch geëmailleerde oppervlakken

De achterwand is met donkergrijs katalytisch email bekleed, dat zichzelf bij hoge temperaturen van olie- en vetspatten reinigt.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Verzinkbare bedieningselementen

De bedieningselementen zijn verzinkbaar.
Druk op een bedieningselement om het te verzinken of tevoorschijn te laten komen.

Verzink de bedieningselementen alleen in de nulstand. Ze kunnen anders beschadigd raken!

Toebehoren

Afhankelijk van het model wordt uw toestel geleverd met slechts een deel van het vermelde toebehoren.

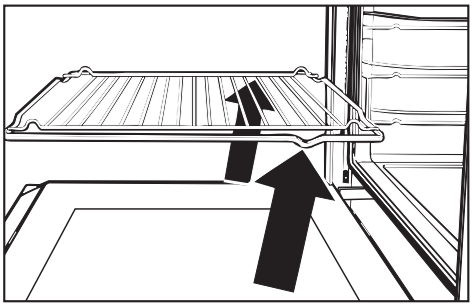
Ander toebehoren is verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar of via de Service After Sales van Miele (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

(uitrusting afhankelijk van het model)

De bakplaat, de universele bakplaat en het rooster worden tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven.

De bakplaat, de universele bakplaat en het rooster zijn voorzien van uittrekbeveiligingen, die voorkomen dat deze onderdelen uit de steunroosters glijden als ze slechts gedeeltelijk moeten worden uitgetrokken.



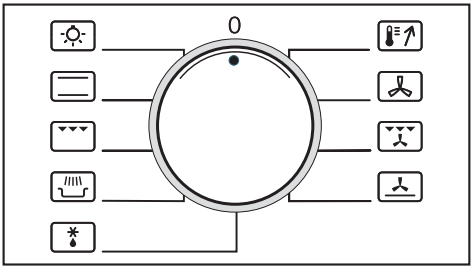
Let er bij het inschuiven op dat de uittrekbeveiliging zich achteraan bevindt.

U kunt de bakplaat, de universele bakplaat en het rooster enkel uit de ovenruimte nemen door ze op te tillen.

Kookvlak

Voor de inbouw en de bediening raadpleegt u de aparte gebruiks- en montageaanwijzing voor het kookvlak.

Functiekiezer

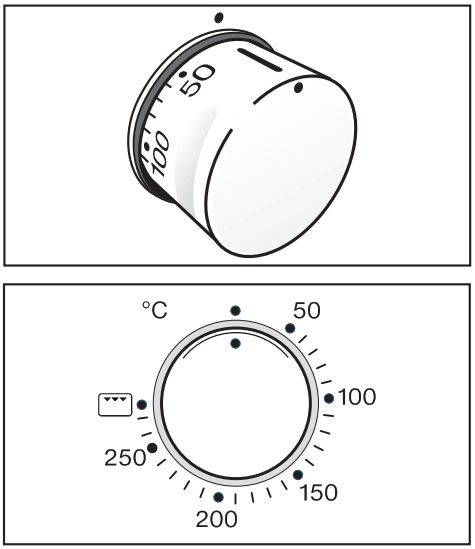


Met de functiekiezer kiest u de gewenste functie.
U kunt hem naar rechts of naar links draaien.

- Boven-onderwarmte
- Grill
- Bruinering
- Ontdooien
- Snel opwarmen
- Hetelucht plus
- Circulatiegrill
- Intensief bakken

Verlichting
Met deze functie kan de verlichting van de ovenruimte afzonderlijk worden ingeschakeld, bijv. om de ovenruimte te reinigen.

Temperatuurkiezer



Met de temperatuurkiezer kunt u de bereidingstemperatuur traploos instellen.

Draai de temperatuurkiezer alleen naar rechts (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug.
Anders raakt de kiezer defect.

Controlelampje temperatuur

Zodra u een temperatuur hebt ingesteld, wordt de verwarming ingeschakeld. Het **controlelampje voor de temperatuur** brandt altijd als de verwarming is ingeschakeld.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt de verwarming uitgeschakeld. Zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, wordt de verwarming weer ingeschakeld.

Voor de bereiding van de meest uiteenlopende recepten kunt u kiezen uit de verschillende functies.

Functies	Opmerkingen
Hetelucht plus	– Om te bakken en te braden. – Er kan op meerdere inschuifniveaus tegelijk een gerecht worden bereid. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Boven-onderwarmte". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Intensief bakken	– Om taarten met een vochtige garnering te bakken. – Niet geschikt om plat gebak te bakken. Ook niet om te braden, want de gebraadfond wordt te donker.
Boven-onderwarmte	– Om klassieke recepten te bakken of te braden. – Om soufflés te bereiden. – Bij de bereiding van oudere recepten stelt u voor een optimaal gebruik van uw toestel de temperatuur bij voorkeur 10 °C lager in dan de in het recept vermelde temperatuur. De bereidingstijd hoeft niet te worden gewijzigd.
Bruinering	– Om ovenschotels en gratins van een korstje te voorzien.
Grill	– Om platte gerechten te grillen (bijv. biefstuk) en om te gratineren.
Circulatiegrill	– Om dikke gerechten te grillen, bijv. rollades en kip. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Grill". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Ontdooien	– Om diepgevroren producten behoedzaam te ontdooien.
Snel opwarmen	– Om de ovenruimte voor te verwarmen. Vervolgens moet u een gewenste functie instellen.

Schakelklok

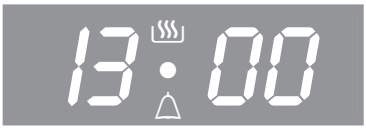
De schakelklok (afhankelijk van het model)

– geeft de dagtijd aan.

– kan als kookwekker worden gebruikt.

– kan de oven automatisch uitschakelen wanneer een bereidingstijd wordt ingevoerd.

Bedieningselementen



De schakelklok wordt bediend met de **toetsen** ▲, ⊕ en ⊖ en het **display**.

Toets	Functie
▲	– Functie "Kookwekker 🔔" kiezen – Functie "Bereidingstijd (duur) ♨" kiezen – Ingevoerde waarden opslaan
⊕ en ⊖	– Functie "Dagtijd ●" kiezen
⊕	– Tijden verlengen
⊖	– Tijden verkorten – Het geluidssignaal wijzigen

Bedieningsprincipe

Wanneer u een functie kiest, knippert het betreffende symbool ("🔔", "♨" of "●") op het display.

U kunt de tijd invoeren zolang het symbool knippert (ca. 7 seconden). Daarna moet u opnieuw het symbool kiezen.

Tijden kunt u in stappen van minuten wijzigen door op de toetsen ⊕ of ⊖ te drukken.
Houd de toetsen ingedrukt om de minuten sneller te laten lopen.

Na ca. 7 seconden wordt de ingevoerde waarde automatisch opgeslagen en brandt het symbool.

Om de ingevoerde waarde op te slaan, kunt u ook op de toets ▲ drukken.

Dagtijd voor het eerst instellen

Bij **toestellen met een schakelklok** moet u eerst de dagtijd instellen, voordat u de oven kunt gebruiken.

Nadat u het toestel hebt aangesloten, knippert "*0•00*" op het display.

- Druk tegelijk op de toetsen ⊕ en ⊖.
- Zolang het punt "●" op het display knippert, kunt u de dagtijd instellen met de toets ⊕ of ⊖.
  De schakelklok werkt volgens het 24-uursysteem.

Na ca. 7 seconden wordt de ingevoerde waarde automatisch opgeslagen en gaat het menupunt "●" aan.

De dagtijd werkt in minuten.

De dagtijd wijzigen

- Druk tegelijk op de toetsen ⊕ en ⊖.
- Zolang het punt "●" op het display knippert, kunt u de dagtijd instellen met de toets ⊕ of ⊖.
  De schakelklok werkt volgens het 24-uursysteem.

De dagtijd werkt in minuten.

Na een stroomonderbreking moet de dagtijd opnieuw worden ingesteld.

Het geluidssignaal wijzigen

U kunt kiezen tussen 3 geluidssignalen.

- Houd de toets ⊖ ingedrukt tot een signaal weerklinkt.

Telkens als u nogmaals op de toets ⊖ drukt, weerklinkt een ander signaal.

Na ca. 7 seconden wordt het signaal dat weerklinkt bij de laatste toetsaanslag automatisch overgenomen.

Na een stroomonderbreking keert het geluidssignaal terug naar de fabrieksinstelling.

Kookwekker

De kookwekker kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt de kookwekker los van ingestelde bereidingsprocessen gebruiken, bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde bereidingstijd kruiden moet toevoegen of het vlees moet besprenkelen.

U kunt een kookwekkertijd van 1 minuut tot 23 uur 59 minuten instellen.

Kookwekker instellen

■ Druk zo vaak op de toets ⏶ totdat het symbool "🔔" op het display knippert.

Op het display verschijnt "*0•00*".

■ Zolang het symbool "🔔" knippert, kunt u de kookwekkertijd instellen.

Zodra de ingevoerde waarde is opgeslagen, verschijnt de dagtijd weer op het display. Het symbool "🔔" geeft de ingestelde kookwekkertijd aan.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert "🔔",

– weerklinkt gedurende ca. 7 minuten een geluidssignaal.

■ Druk op de toets ⏶.

Het geluidssignaal en het optische signaal worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd controleren en wijzigen

■ Druk zo vaak op de toets ⏶ totdat het symbool "🔔" op het display knippert.

De resterende kookwekkertijd wordt weergegeven.
De laatste minuut van de kookwekkertijd loopt in seconden af.

■ Zolang "🔔" knippert, kunt u de kookwekkertijd wijzigen.

Kookwekkertijd wissen

■ Druk zo vaak op de toets ⏶ totdat het symbool "🔔" op het display knippert.

■ Zolang "🔔" knippert, zet u met de toets ⊖ de kookwekkertijd op "*0•00*" of drukt u tegelijk op de toetsen ⊕ en ⊖.

De kookwekkertijd wordt gewist en de dagtijd verschijnt.

Als de bedieningselementen bij levering verzonken zijn, moet u ze eerst tevoorschijn laten komen.

Bij toestellen met een schakelklok dient u eerst de dagtijd in te geven voor u de oven kunt gebruiken.

Verwijder
- eventuele stickers van het toebehoren/de ovenruimtebodem.
- eventuele afstandshouders uit kurk boven uit de ovenruimte.
- eventuele beschermfolie van de voorzijde van het toestel.

Houd rekening met de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Voordat u de oven gebruikt, dient u

– het **toebehoren** uit de ovenruimte te halen en af te spoelen.

– het **toestel één keer leeg op te warmen**, zodat onaangename geuren die tijdens de eerste opwarming kunnen ontstaan, sneller verdwijnen.

■ Voor u het toestel opwarmt, dient u met een vochtige doek stof en verpakkingsresten uit de ovenruimte te verwijderen.

■ Duw de functiekiezer en de temperatuurkiezer uit.

■ Kies de werkwijze "Hetelucht plus".

■ Stel de maximumtemperatuur in.

■ Warm de lege ovenruimte gedurende minstens één uur op.

Zorg gedurende die tijd voor een goede ventilatie van de keuken. Zorg ervoor dat de geuren niet naar andere kamers trekken.

■ Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.

■ Reinig de ovenruimte daarna met warm water waaraan u een niet-agressief reinigingsproduct hebt toegevoegd, en maak de ovenruimte droog.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Bij **toestellen met een schakelklok** kunt u het opwarmproces ook automatisch laten uitschakelen; raadpleeg de rubriek "Bereidingstijd invoeren".

Eenvoudig gebruik

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Kies met de functiekiezer een functie.

De verlichting van de ovenruimte gaat aan.

- Stel met de temperatuurkiezer de temperatuur in.

De verwarming en de koelventilator worden ingeschakeld.

- Neem na het bereidingsproces het gerecht uit de ovenruimte.
  Zet de functiekiezer en de temperatuurkiezer op "0".

Na een bereidingsproces blijft de **koelventilator** nog enige tijd ingeschakeld, zodat er geen resterende vochtigheid in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast kan neerslaan.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u rechtstreeks in de koude ovenruimte plaatsen om ook de warmte tijdens de opwarmfase te gebruiken.

Voorverwarmen van de oven is alleen nodig

	– voor het bakken van donker brooddeeg. – voor het braden van rosbief en filet.
	– voor taart/gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten). – voor het bakken van fijne deegsoorten (biscuit).

Gebruik bij pizza en gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snel opwarmen". Anders worden deze producten aan de bovenkant te snel bruin.

Voorverwarmen:

- Kies de functie "Snel opwarmen".
- Stel de temperatuur in.

De opwarming van de ovenruimte start.

- Wanneer het controlelampje voor de temperatuur dooft, kiest u de gewenste functie en plaatst u het gerecht in de oven.

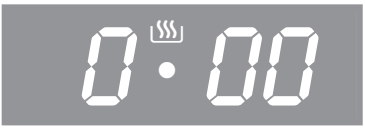
Bereidingstijd invoeren

U kunt de oven automatisch laten uitschakelen als u een bereidingstijd (duur) invoert.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Kies een functie en temperatuur.

U kunt een bereidingstijd (duur) van maximaal 10 uur invoeren.

- Druk zo vaak op de toets ▲ totdat het symbool "⏲" op het display knippert.



Op het display verschijnt "*0:00*".

- Zolang "⏲" knippert, kunt u met de toetsen ⊕ en ⊖ de bereidingstijd invoeren.

Zodra de ingevoerde waarde is opgeslagen, verschijnt de dagtijd weer op het display. Het symbool "⏲" geeft de ingevoerde bereidingstijd aan.

Na afloop van de bereidingstijd

– schakelt de verwarming automatisch uit.

– blijft de ventilator draaien.

– weerklinkt gedurende ca. 7 minuten een geluidssignaal.

– knippert "⏲",

- Druk op de toets ▲.

Het geluidssignaal en het optische signaal worden uitgeschakeld.

Zodra u op de toets ▲ drukt, start de verwarming opnieuw. Schakel het toestel daarom in elk geval uit als u het niet meer nodig hebt.

Bereidingstijd controleren en wijzigen

- Druk zo vaak op de toets ▲ totdat het symbool "⏲" op het display knippert.

De resterende bereidingstijd wordt weergegeven.

- Zolang "⏲" knippert, kunt u de bereidingstijd wijzigen.

Bereidingstijd wissen

- Druk zo vaak op de toets ▲ totdat het symbool "⏲" op het display knippert.
- Zolang "⏲" knippert, zet u met de toets 1 de bereidingstijd op "*0:00*" of drukt u tegelijk op de toetsen 2 en 1.

Zodra het bereidingsproces is gewist, start de verwarming.
Schakel het toestel daarom in elk geval uit als u het niet meer nodig hebt.

Houd rekening met de temperatuurbereiken, de inschuifniveaus en de tijdsduur vermeld in de baktabellen.

Een voorzichtige behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid.

Taart, pizza, frieten en dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebruind en niet donkerbruin worden gebakken.

Temperatuur, baktijd

Een voorzichtige bereiding en een gelijkmatige bruinering van taart en gebak is mogelijk als u

– de **laagste temperatuur** in de tabel kiest.
Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven is. Kies geen hogere temperatuur dan staat aangegeven. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

– Controleer na afloop van de **kortste baktijd** of het gebak gaar is.
Prik daartoe met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het deeg.
Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.

Bakvorm

	materiaal
	elk hittebestendig materiaal
	Gebruik hiervoor matte, donker gekleurde bakvormen, bijvoorbeeld vormen van donker blik, donker email, mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een antiaanbaklaag. 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.

Bakpapier

De **universele plaat** is met PerfectClean veredeld. Deze coating heeft uitstekende antiaanbakeigenschappen. Hierdoor hoeft u de plaat voor het bakken **niet in te vetten of met bakpapier te bedekken**. U kunt het bereide product altijd zonder moeite losmaken.

Gebruik alleen bakpapier voor
– **zout gebak** (bijv. krakelingen e.d.), omdat de natronloog die tijdens de deegbereiding wordt gebruikt, het met PerfectClean veredelde oppervlak kan beschadigen.
– **deegsoorten die wegens hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vastkleven**, zoals deeg voor biscuit, schuimgebak of makarons.

Universele plaat

Bak **fruittaarten** en **hoge taarten** op de universele plaat; daardoor blijft de ovenruimte schoner.

Langwerpige bakvorm

Als u cakes en dergelijke in langwerpige vormen bakt, moet u deze dwars in de ovenruimte plaatsen. Zo is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

Inschuifniveau

De inschuifniveaus worden van onderen af geteld.

	Bakplaten	Inschuifniveau *
	1	1
	2	1 en 3
	3	1, 2 en 4 **
	1	1 of 2
	1	1 of 2

* Plaats taarten in een vorm altijd op het rooster op inschuifniveau 1.

** Gebruik niet meer dan 2 bakplaten tegelijk, als u vochtig gebak, taart of brood bakt.

Diepvriesproducten

Stel voor het bakken van **diepvriestaarten, -pizza's en -stokbroden** de laagste temperatuur in die op de verpakking vermeld staat. Bak dergelijke producten op het rooster waarop u bakpapier heeft gelegd. Gebruik niet de universele plaat. Die kan bij diepvriesproducten zo kromtrekken dat u ze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet is. Bij elk volgend gebruik trekt ze weer krom.

Voor diepvriesproducten zoals **frieten**, kroketten en dergelijke kunt u de universele plaat wel gebruiken. Leg deze producten op bakpapier en stel de laagste temperatuur in die op de verpakking vermeld staat. Keer de producten regelmatig om.

Baktabellen

Hetelucht plus

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Zandtaart	150 - 170	1	60 - 70
Tulband	150 - 170	1	65 - 80
Cake (bakplaat)	150 - 170	1	25 - 40
Gemarmerde cake, notentaart (bakvorm)	150 - 170	1	60 - 80
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	150 - 170	1	45 - 50
Fruittaart (bakplaat)	150 - 170	1	35 - 45
Fruittaart (bakvorm)	150 - 170	1	55 - 65
Taartbodem [3]	150 - 170	1	25 - 30
Klein gebak [3] (koekjes)	150 - 170	1, 3 [4]	20 - 25
Biscuitdeeg [3]			
Taart (3 tot 6 eieren) [3]	160 - 180	1	25 - 35
Taartbodem (2 eieren) [3]	160 - 180	1	20 - 25
Rol [2]	160 - 180	1	20 - 25
Kneeddeeg			
Taartbodem	150 - 170	1	20 - 25
Kruimeltaart	150 - 170	1	45 - 55
Klein gebak [3] (koekjes)	150 - 170	1, 3 [4]	15 - 25
Kwarktaart	150 - 170	1	70 - 90
Appeltaart, afgedekt	150 - 170	1	50 - 70
Abrikozentaart met glazuur	150 - 170	1	55 - 75
Zwitserse Wähe [2]	190 - 210	1	25 - 35
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Gistdeeg laten rijzen	50	Ovenruimtebodem [5]	15 - 30
Gugelhupf	150 - 170	1	50 - 60
Kruimeltaart	150 - 170	1	35 - 45
Fruittaart (bakplaat)	160 - 180	1	40 - 50
Witbrood	160 - 180	1	40 - 50
Volkorenbrood [2]	170 - 190	1	50 - 60
Pizza (bakplaat) [3]	170 - 190	1	35 - 45
Uientaart	170 - 190	1	35 - 45
Appelflappen	150 - 170	1, 3 [4]	25 - 30
Soezendeeg [3], soezen	160 - 180	1, 3 [4]	30 - 40
Bladerdeeg	170 - 190	1, 3 [4]	20 - 25
Merengue, makarons	120 - 140	1, 3 [4]	25 - 50

1) De tijden gelden voor een niet-voorverwarmde ovenruimte, tenzij anders vermeld. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.
2) Ovenruimte voorverwarmen.
3) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.
4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet verstreken is.
5) Plaats het rooster op de ovenruimtebodem en plaats het recipiënt op het rooster.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Boven-onderwarmte

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Zandtaart	150 - 170	1	60 - 70
Tulband	170 - 190	1	65 - 80
Cake (bakplaat) [1]	170 - 190	2	25 - 40
Gemarmerde cake, notentaart (bakvorm)	150 - 170	1	60 - 80
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	170 - 190	2	45 - 50
Fruittaart (bakplaat)	170 - 190	2	35 - 45
Fruittaart (bakvorm)	160 - 180	1	55 - 65
Taartbodem [2] [3]	170 - 190	1	20 - 25
Klein gebak [2] [3] (koekjes)	170 - 190	2	12 - 20
Biscuitdeeg [2] [3]			
Taart (3 tot 6 eieren) [2] [3]	170 - 190	1	20 - 35
Taartbodem (2 eieren) [2] [3]	170 - 190	1	15 - 20
Rol [2] [3]	180 - 200	2	12 - 16
Kneeddeeg			
Taartbodem	170 - 190	2	15 - 20
Kruimeltaart	170 - 190	2	45 - 55
Klein gebak [2] [3] (koekjes)	170 - 190	2	10 - 20
Kwarktaart	170 - 190	1	70 - 90
Appeltaart, afgedekt [2]	170 - 190	1	45 - 65
Abrikozentaart met glazuur [2]	170 - 190	1	55 - 75
Zwitserse Wähe [2]	220 - 240	1	25 - 35
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Gistdeeg laten rijzen	50	Ovenruimtebodem [4]	15 - 30
Gugelhupf	160 - 180	1	50 - 60
Kruimeltaart	170 - 190	2	35 - 45
Fruittaart (bakplaat)	180 - 200	2	40 - 50
Witbrood	180 - 200	1	40 - 50
Volkorenbrood [2]	190 - 210	2	50 - 60
Pizza (bakplaat) [2] [3]	190 - 210	1	30 - 40
Uientaart [2]	180 - 200	1	25 - 35
Appelflappen	160 - 180	2	25 - 30
Soezendeeg [2] [3], soezen	180 - 200	2	25 - 35
Bladerdeeg [2]	190 - 210	2	15 - 25
Merengue [2], makarons	120 - 140	2	25 - 50

1) De tijden gelden voor een niet-voorverwarmde ovenruimte, tenzij anders vermeld. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.
2) Ovenruimte voorverwarmen.
3) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.
4) Plaats het rooster op de ovenruimtebodem en plaats het recipiënt op het rooster.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Baktabellen

Intensief bakken

Ideaal voor

- Taarten met een vochtige garnering (bijv. pruimentaarten), Quiche Lorraine.
- Taarten met glazuur of niet-voorgebakken bodem (bijv. eierstruif).

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	150 - 170	1	30 - 35
Kneeddeeg			
Kwarktaart	150 - 170	1	65 - 75
Appeltaart, afgedekt	150 - 170	1	50 - 60
Abrikozentaart met glazuur	150 - 170	1	50 - 60
Zwitserse Wähe	190 - 210	1	25 - 30
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Pizza (bakplaat) [2]	170 - 190	1	40 - 50
Uientaart	170 - 190	1	25 - 35

1) De tijden gelden voor een niet-voorverwarmde ovenruimte, tenzij anders vermeld. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.

2) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Instellingen

	Opmerkingen
Functie Hetelucht plus	U kunt ook "Boven-onderwarmte" gebruiken.
Kookgerei elk hittebestendig kookgerei:	braadplan, braadpot, vuurvaste glazen vorm, braadzakken, römertopf, rooster op de universele plaat Het is aan te raden in een pot te braden omdat – er dan voldoende braadfond overblijft om een saus te bereiden. – de ovenruimte schoner blijft dan als u op het rooster braadt.
Inschuifniveau 1 van onderen af	Gebruik bij "Boven-onderwarmte" inschuifniveau 2 voor gevogelte tot 1 kg, rosbief, filet, vis.
Voorverwarmen niet nodig	Het kookgerei wordt in de koude ovenruimte op het rooster geplaatst. Voorverwarmen is alleen bij rosbief en filet nodig.
Temperatuur Zie braadtabel	– Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar. – Stel bij Hetelucht plus de temperatuur ca. 20 °C lager in dan bij Boven-onderwarmte. – Stel bij gebraad vanaf 3 kg een temperatuur van ca. 10 °C lager in dan vermeld in de braadtabel. Daardoor duurt het braadproces weliswaar langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en krijgt geen te dikke korst. – Om te braden op het rooster, stelt u een temperatuur in die 20 °C lager ligt dan wanneer u braadt in een pot.
Bereidingstijd Zie braadtabel	Bereidingstijd berekenen: De bereidingstijd kunt u berekenen door de dikte van het vlees te vermenigvuldigen met de tijd per cm die in hieronder is aangegeven: – rund/wild: 15 - 18 min./cm – varken/kalf/lam: 12 - 15 min./cm – rosbief/filet: 8 - 10 min./cm

Tips voor het braden

Tips

Bruinering

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

Even laten staan

Na afloop van de bereiding haalt u het **vlees** uit de ovenruimte, wikkelt u het in aluminiumfolie en **laat u het ca. 10 minuten staan**.
Op deze manier loopt bij het aansnijden van het vlees minder vocht weg.

Gevogelte braden

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

Diepgevroren vlees bakken

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

Gerechten	Aanbevolen inschuif-niveau	Hetelucht plus		Boven-onderwarmte [1]	
		Temperatuur in °C [2]	Tijd in min.	Temperatuur in °C [2]	tijd in min.
Rundsgebraad, ca. 1 kg	1	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Runderfilet of rosbief, ca. 1 kg [3]	1	190 - 210	45 - 55	200 - 220	45 - 55
Gebraden wild, ca. 1 kg	1 [4]	180 - 200	90 - 120	190 - 210	90 - 120
Varkensgebraad of Varkensnek, ca. 1 kg	1	170 - 190	100 - 120	200 - 220	100 - 120
Varkensgebraad met zwoerd, ca. 2 kg	1	150 - 170	160 - 180	180 - 200	120 - 150
Casselerrib, ca. 1 kg	1	170 - 190	60 - 70	200 - 220	60 - 70
Gebraden gehakt, ca. 1 kg	1	160 - 180	70 - 80	190 - 210	70 - 80
Kalfsgebraad, ca. 1,5 kg	1 [4]	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Lamsbout, ca. 1,5 kg	1	170 - 190	90 - 120	200 - 220	90 - 120
Lamsrug, ca. 1,5 kg [3]	1	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
Gevogelte, 0,8 - 1 kg	1 [4]	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Gevogelte, ca. 2 kg	1	170 - 190	90 - 110	190 - 210	90 - 110
Gevogelte, gevuld, ca. 2 kg	1	170 - 190	110 - 130	190 - 210	110 - 130
Gevogelte, ca. 4 kg	1	160 - 180	150 - 180	180 - 200	150 - 180
Vis, stuk, ca. 1,5 kg	1 [4]	160 - 180	35 - 55	190 - 210	35 - 55

De tijden gelden voor een niet-voorverwarmde ovenruimte, tenzij anders vermeld.

1) Om te braden adviseren wij de functie "Hetelucht plus". U kunt echter ook de functie "Boven-onderwarmte" gebruiken.
2) Temperatuuraanduiding voor de bereiding in een gesloten braadpot. Verminder de temperatuur met 20 °C als u braadt op het rooster.
3) Ovenruimte voorverwarmen.
4) Inschuifniveau 2 bij "Boven-onderwarmte".

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Tips voor het grillen

⚠ Sluit de deur om te grillen.
Als de deur open staat, gaat de hete lucht uit de ovenruimte niet meer automatisch via de koelventilator en wordt die dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet. Gevaar voor brandwonden.

Instellingen

	Opmerkingen
Functie Grill ⊓: Circulatiegrill ⊓:	 Om platte gerechten te grillen en om te gratineren. Om dikke gerechten te grillen, bijv. gevogelte, rollade.
Kookgerei	Rooster op universele plaat
Inschuifniveau (van onderen af) Zie grilltabel	Platte gerechten op 3 of 4 Dikke gerechten op 1 of 2
Voorverwarmen	Verwarm het grillelement voor gedurende ca. 5 minuten terwijl de deur gesloten is.
Temperatuur Zie grilltabel	– Platte gerechten (bijv. kotelet, steak): maximaal (⊓) – Dikke gerechten (bijv. gevogelte, rollade): 240 °C – Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar.
Bereidingstijd Zie grilltabel	– Platte stukken vlees of vis, per kant ca. 6 - 8 minuten. Hogere stukken hebben per kant iets meer tijd nodig. – Rollade per cm diameter ca. 10 minuten. – Draai het voedsel na de helft van de bereidingstijd om.

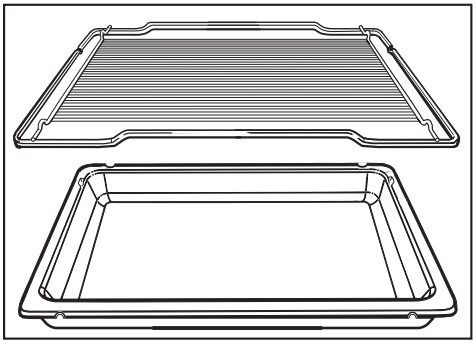
Voedsel voorbereiden

Spoel het vlees snel af onder koud, stromend water en droog het goed af. Stukken vlees niet zouten voor het grillen, anders loopt het sap uit het vlees.

Mager vlees kunt u insmeren met olie. Andere soorten vet worden snel donker of produceren rook.

Platte stukken vis schoonmaken, zouten en besprenkelen met citroen.

Grillen op het rooster



- Plaats het rooster op de universele plaat.
- Leg het voedsel erop.
- Kies een functie en temperatuur.
- Verwarm het grillelement voor gedurende ca. 5 minuten terwijl de deur gesloten is.
- Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Draai het voedsel na de helft van de bereidingstijd om.

Tips

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

Als tijdens het grillen blijkt dat het vlees aan de buitenkant al een korstje krijgt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, dan kunt u op een lagere temperatuur verder grillen.

Als u wilt controleren of het vlees al voldoende 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").

Grilltabel

Verwarm het grillelement voor gedurende ca. 5 minuten terwijl de deur gesloten is.

Grillgerechten	Aanbevolen inschuifniveau	Grill		Circulatiegrill	
		Temperatuurinstelling	totale bereidingstijd in min. [1]	Temperatuur in °C	totale bereidingstijd in min. [1]
Platte gerechten					
Runderbiefstukken	3 of 4 [2]	maximaal	10 - 16	220	20 - 25
Sjasliek	3	240 °C	25 - 30	220	16 - 20
Gevogeltebrochetten	3	240 °C	20 - 25	200	23 - 27
Schnitzel	3 of 4 [2]	maximaal	12 - 18	220	23 - 27
Lever	3 of 4 [2]	maximaal	8 - 12	220	12 - 15
Frikadellen	3 of 4 [2]	maximaal	14 - 20	220	18 - 22
Braadworst	3 of 4 [2]	maximaal	10 - 15	220	9 - 13
Visfilet	3 of 4 [2]	maximaal	12 - 16	220	13 - 18
Forellen	3 of 4 [2]	maximaal	16 - 20	220	20 - 25
Toast	3 of 4 [2]	maximaal	2 - 4	220	3 - 6
Toast Hawaï	3 of 4 [2]	maximaal	7 - 9	220	5 - 8
Tomaten	3 of 4 [2]	maximaal	6 - 8	220	8 - 10
Perziken	2	maximaal	6 - 8	220	15 - 20
Dikke gerechten					
Kip (ca. 1 kg)	1 [3]	240 °C	50 - 60	190	60 - 65
Rollade, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240 °C	75 - 85	200	100 - 110
Varkensschenkel (ca. 1 kg)	1	240 °C	100 - 120	200	95 - 100
Rosbief, runderfilet, ca. 1 kg	1	-	-	250	25 - 35

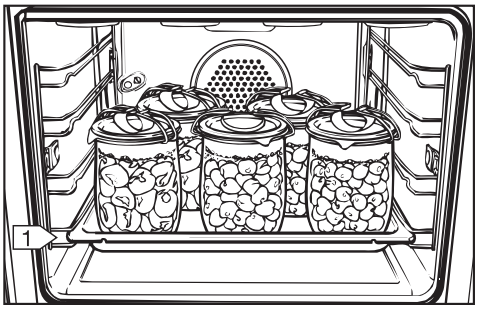
1) Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
2) Houd bij de keuze van het inschuifniveau rekening met de dikte van het gerecht.
3) Inschuifniveau 2 voor "Circulatiegrill".

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Voor inmaken bevelen wij de functie "Hetelucht plus" aan.

Weckpotten
- Inmaakbokalen
- Bokalen met schroefsluiting. Gebruik enkel speciale bokalen, die in de vakhandel verkrijgbaar zijn.

Gebruik geen blikken!



5 bokalen [1]	**Temperatuur**	**Inmaaktijd vanaf het borrelen** [2][3] **in min.**	**Resterende warmte: tijd in min.**
Fruit, augurken	150 - 170 °C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Zet de functiekiezer op "Verlichting".	geen	25 - 30
Asperges, wortels	150 - 170 °C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna bij 100 °C laten doorkoken.	60-90	25 - 30
Erwten, bonen		90-120	25 - 30

1) Universele plaat op inschuifniveau 1 (van onderen af).
2) Borrelen = het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes
3) De temperatuur tijdig verlagen om overkoken te vermijden.

Na het inmaken

Neem de bokalen uit de ovenruimte en laat ze met een doek afgedekt ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.
Controleer of alle glazen goed dicht zijn.

Ontdooien

Met de functie "Ontdooien" circuleert de ventilatorlucht bij kampertemperatuur in de ovenruimte rond.

Let op het volgende:

– Haal het diepgevroren product uit de verpakking en leg het op de universele plaat of in een schaal.

– Gebruik voor het ontdooien van gevogelte het rooster met de universele plaat. 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 (bijvoorbeeld salmonella).

– Vlees, gevogelte en vis hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor verdere bereiding.
Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is geworden dat de kruiden goed worden opgenomen.

Tijden voor het ontdooien

De tijden hangen af van het gewicht en het soort 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 - 40 min.

botercake, 500 g . . . . . 20 - 30 min.

brood, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

Het bereiden van kant-en-klaargerechten

Wij raden de functie "Hetelucht plus" aan.

Bak diepgevroren gebaktaarten of pizza op het rooster waarop u bakpapier heeft gelegd. Gebruik niet de universele plaat. Die kan bij diepvriesproducten zo kromtrekken dat u ze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet is. Bij elk volgend gebruik trekt ze weer krom.
Diepgevroren producten zoals frieten, kroketten en dergelijke kunnen op de universele plaat worden bereid.

Voorbeelden van kant-en-klaargerechten

Gerechten	Temperatuur in °C *	Inschuifniveau (van onderen af) *	Tijd in min.*	Opmerking
Aardappel-, pasta- of groentegratin	250	1 of 2	20 - 25	Gerecht in ovenschotel
Lasagna, cannelloni	190	1 of 2	35 - 40	Verpakking geopend
Stokbrood, gevuld, panino	200	1 of 2	12 - 15	open op het rooster met bakpapier
Pizza, voorgebakken	200	1 of 2	12 - 20	open op het rooster met bakpapier
Minipizza, voorgebakken	220	1 of 2	8 - 10	open op het rooster met bakpapier
Aardappelkoekjes, rösti, kroketten	220	1 of 2	12 - 20	open op het rooster met bakpapier
Zoute krakelingen	220	1 of 2	12 - 15	open op het rooster met bakpapier

* Houd rekening met de instructies van de fabrikant op de verpakking.

Bruinering

Deze functie is interessant om ovenschotels en gratins te bereiden die een knapperig oppervlak moeten hebben.

Gerechten	Temperatuur in °C	Tijd in min.	Inschuifniveau (van onderen af)
Lasagne	200	45 - 60	1
Aardappelgratin	190	55 - 65	1
Ratatouille	190	55 - 65	1
Gegratineerde pasta-schotel	190	40 - 50	1

Als u andere recepten bereidt, kunt u uitgaan van de temperaturen en tijden voor "Boven-onderwarmte".

Gerechten getest volgens EN 60350

Gerecht	Bakvorm	Functie	Inschuifniveau (van onderen af)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Toestel voorverwarmen
Spritsgebak (8.4.1)	1 bakplaat	Hetelucht plus	1	140 [2]	25-45	nee
	2 bakplaten [1]	Hetelucht plus	1, 3	140 [2]	25-45	nee
	1 bakplaat	Boven-onderwarmte	2	160 [2]	15-30	ja
Kleine cakes (8.4.2)	1 bakplaat	Hetelucht plus	1	160 [2]	25-35	nee
	2 bakplaten	Hetelucht plus	1, 3	160 [2]	25-35	nee
	1 bakplaat	Boven-onderwarmte	2	160 [2]	25-35	ja
Water biscuittaart (8.5.1)	Springvorm ∅ 26 cm	Hetelucht plus	1	170 [2]	30-40	nee
	Springvorm ∅ 26 cm	Boven-onderwarmte	1	180 [2]	20-35	ja
Bedekte appeltaart (8.5.2)	Springvorm ∅ 20 cm	Hetelucht plus	1	160 [2]	105-125	nee
	Springvorm ∅ 20 cm	Boven-onderwarmte	1	180 [2]	90-120	nee
Toast bereiden (9.1)	Rooster	Grill	3	Maximaal	5-8	nee
Grillen van steaks (9.2)	Rooster op universele plaat	Grill	4	Maximaal	1. kant: 10-15 2. kant: 5-10	ja, 5 minuten

1) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet verstreken is.

2) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.

Energierendementsklasse volgens EN 50304

Voor de toestellen werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **A** vastgesteld.
Dit is gebaseerd op de meetgegevens bij de functie "Hetelucht plus".

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het fornuis/de overn te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Voorzijde

Vuil op de voorzijde van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk.
Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig de voorzijde van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

⚠ Als het daarbij absoluut noodzakelijk is de draaiknoppen voor de kookzone, de functiekiezer of de temperatuurkiezer af te nemen, moet het toestel voordien worden losgekoppeld van het stroomnet. Trek daartoe de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering op uw elektrische installatie uit.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen soms ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze met niet-geschikte reinigingsmiddelen in contact komen.

Voorkom schade aan de oppervlakken! Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- scherpe metaalschrapers!

Toebehoren

de universele plaat

Het geëmailleerde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Houd rekening met de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email".

Rooster, steunroosters

Gebruik warm water en handafwasmiddel of een niet-agressief reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Ovenruimte

Laat de oven voor de reiniging afkoelen.
U kunt zich anders verbranden!

Reinig de ovenruimte bij voorkeur na elke bereiding. Wacht niet te lang, want elke keer als u de oven daarna gebruikt, brandt het vuil verder in en wordt het moeilijker de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen kan ernstige vervuiling de oppervlakken beschadigen.

De **ovenruimte** is dankzij een nieuw procédé **veredeld met PerfectClean**. Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

De uitneembare **achterwand** is voorzien van donkergrijs **katalytisch email**. Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u
- de deur verwijderen.
- de deur uit elkaar halen.
- de steunroosters verwijderen.
- de achterwand met katalytisch email verwijderen.
- het verwarmingselement voor bovenwarmte/grill omlaag brengen.

Meer informatie hierover vindt in de gelijknamige rubrieken op de volgende pagina's.

Dichting, binnenkant van de deur

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en barsten.

Daarom reinigt u de dichting en de binnenkant van de deur het best na elke bereiding. Gebruik hiervoor een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Met PerfectClean veredeld email

De met PerfectClean veredelde oppervlakken zijn:

– Ovenruimte

– Bakplaat (indien van toepassing)

– Universele bakplaat

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn, vertonen een uitstekend **antiaanbakeffect** en kunnen uiterst **eenvoudig worden gereinigd** in vergelijking met het email dat normaal in ovens wordt gebruikt.

Bereid voedsel kan nog gemakkelijker worden losgemaakt en vuil dat achterblijft na bak- of braadprocessen kan nog gemakkelijker worden verwijderd.

Om gedurende vele jaren te kunnen genieten van de voordelen van de antiaanbaklaag en de eenvoudige reiniging, dient u de volgende **onderhoudsinstructies** te volgen.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn kunnen ongeveer zoals glas worden gereinigd.
U kunt uw voedsel op PerfectClean snijden en verdelen, zoals u dat gewoon bent met de klassieke geëmailleerde bakplaten.

Gebruik geen keramische messen op met PerfectClean veredelde oppervlakken. Deze kunnen krassen veroorzaken.

⚠ Er is gevaar voor verbranding!
Laat de oven afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

Voor een **optimaal resultaat** is het belangrijk dat de oppervlakken na elk gebruik worden gereinigd, zodat de voordelen van de antiaanbaklaag behouden blijven.
Het effect neemt af als de PerfectClean-oppervlakken bedekt zijn door resten van een vorig gebruik.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

– schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurcrème en poetsstenen.

– reinigingsmiddelen voor kookvlakken van glaskeramiek.

– staalwol.

– schuursponsen, zoals pannensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten.

– ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerkingstijd.

– reiniging in de afwasautomaat.

– reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Bij **normale vervuiling** reinigt u PerfectClean-oppervlakken het best met een afwasspons, heet water en afwasmiddel.
Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken.
Het reinigen van de bakplaten verloopt eenvoudiger als u de resten enkele minuten laat weken in een sopje met afwasmiddel.

Spoel de onderdelen daarna goed af met schoon water. Resten van reinigingsmiddelen kunnen het antiaanbakeffect negatief beïnvloeden.

Als de oppervlakken **erg vuil** zijn, kan meer werk vereist zijn.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde onderdelen uit de ovenruimte voor u met ovenspray reinigt. Het katalytische email wordt aangetast door de ovenspray.

Laat de te reinigen oppervlakken afkoelen tot kamertemperatuur. Breng daarna ovenspray aan en laat het product enkele minuten (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na deze inwerktijd, terwijl de ovenspray dus nog aangebracht is, de harde zijde van een afwasspons gebruiken.
Indien nodig herhaalt u deze procedure.
Als u ovenspray hebt gebruikt, dient u de oppervlakken daarna met water te reinigen en af te drogen.

Voor **aangekoekte resten** kunt u ook een glasschraper of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) gebruiken.

Met de beschreven hulpmiddelen kunnen de oppervlakken grondig worden gereinigd.

Zelfs als de met PerfectClean veredelde oppervlakken toch beschadigd zouden raken door verkeerd gebruik, dan blijven het antiaanbakeffect en de eenvoudige reiniging behouden, in elk geval minstens zo goed als bij onderhoudsvriendelijk email.

Let ook op het volgende:

– Vuil zoals fruitsap en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog iets warm is.

– Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Na een braadproces kunnen er ook blijvende matte plekken op de universele bakplaat ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de veredeling. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat kost te verwijderen.
Gebruik enkel de beschreven hulpmiddelen.

Katalytisch email

De **achterwand** is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Katalytisch email verliest zijn zelfreinigende eigenschappen als het wordt behandeld met
- schuurmiddelen,
- krassende borstels of sponzen,
- ovenspray.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen dan ook uit de ovenruimte voor u de oppervlakken met PerfectClean-veredeling met ovenspray reinigt.

Resten van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalyse verwijderd. Dergelijk vuil dient u handmatig te verwijderen. Hiertoe kunt u de delen in kwestie uit de oven nemen. Gebruik voor het reinigen warm water waaraan u handafwasmiddel hebt toegevoegd, en een zachte borstel.

Vet- en olievlekken op de katalytische coating verwijdert u door de oven op te warmen. Ga als volgt te werk:

- Haal het toebehoren uit de ovenruimte.
- Verwijder grote vuilresten uit de ovenruimte en van de binnenzijde van de deur voor u het reinigingsproces start. Op die manier kunnen deze vuilresten niet inbranden.
- Kies de functie "Hetelucht Plus".
- Stel de hoogste temperatuur in.
- Zet de oven ongeveer een uur aan. De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

Als de katalytische coating erg vuil was door olie en vet, kan er zich tijdens het reinigingsproces een film vormen in de ovenruimte.

- Reinig ten slotte de PerfectClean-veredelde delen en de binnenkant van de deur.

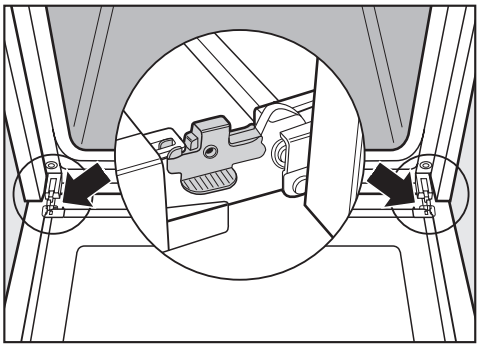
Bij toestellen met een schakelklok kan dit proces ook automatisch worden uitgeschakeld; raadpleeg de rubriek "Bereidingstijd invoeren".

Telkens als u de oven bij hoge temperaturen gebruikt, zal het nog aanwezige vuil geleidelijk oplossen.

Als de katalytische coating niet meer (goed) werkt door ondeskundig gebruik of doordat de oven erg vuil is, kunt u bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele nieuwe onderdelen aanschaffen.

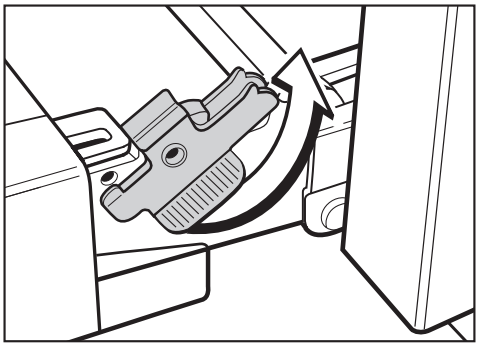
De deur verwijderen

De ovendeur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden.



Voordat u de deur van deze houders kunt verwijderen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Zet de deur volledig open.



- Ontgrendel de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren met een draaibeweging. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.
- Sluit de deur tot tegen de aanslag.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders klappen dan terug en kunnen het toestel beschadigen.
U zou zich kunnen verwonden.

- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur naar boven toe van de houders.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de glasplaten van de deur zouden beschadigd kunnen raken.

Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt.

De deur uit elkaar halen

De deur is aan alle kanten afgedicht, zodat geen lucht van de ovenruimte kan binnendringen.

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

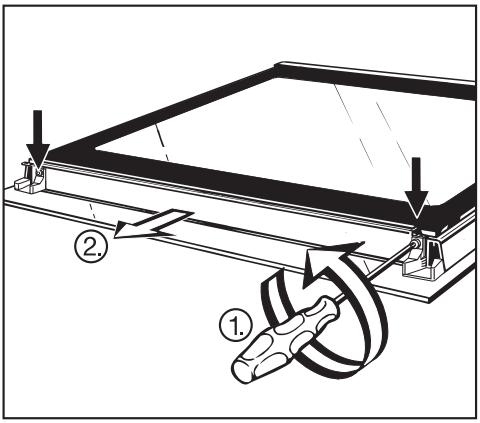
Hou bij de reiniging van de glasplaten rekening met de instructies voor het reinigen van het toestelfront. Gebruik geen schuurmiddelen, geen harde sponsen of borstels en geen scherpe metaalschrapers. Al deze middelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Krassen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt.

Gebruik geen ovensprays. Deze tasten het oppervlak van de aluminiumprofielen aan.

Bewaar de gedemonteerde glasplaten op een veilige plek, zodat ze niet kunnen breken.

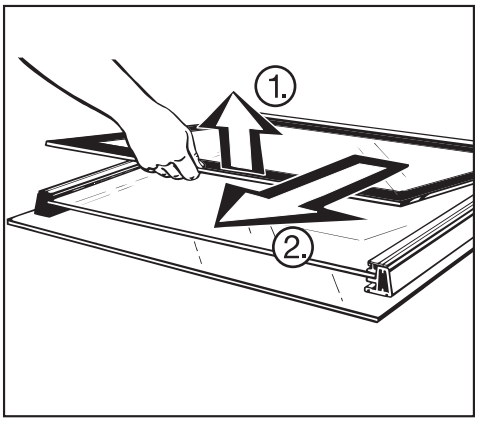
Verwijder in elk geval eerst de ovendeur voordat u deze uit elkaar haalt.

- Leg de buitenste glasplaat van de deur op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een keukenhanddoek). Zo verkomt u 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 breken.

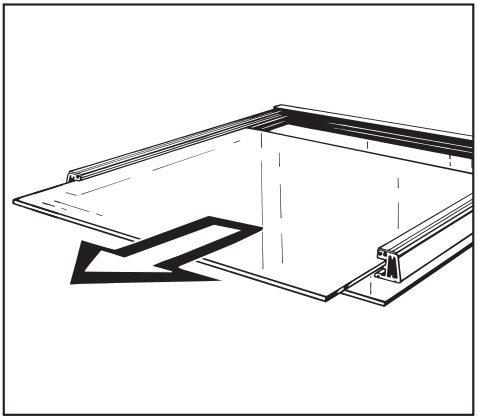


- Draai de torx-schroeven aan de onderkant van de deur los en verwijder de geleiders, de lijst en de afdichting.

Nu kunt u de binnenste glasplaat van de deur en de middelste glasplaat uitnemen.



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

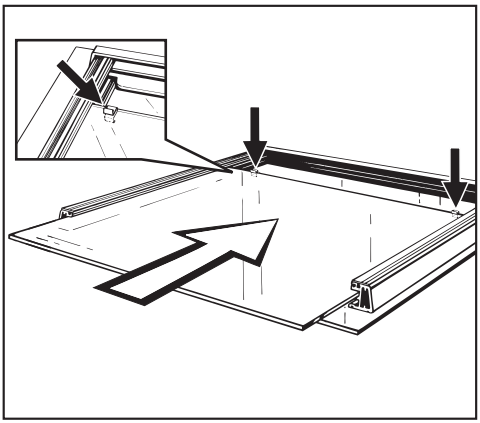


- Trek de glasplaat er naar voren toe uit.

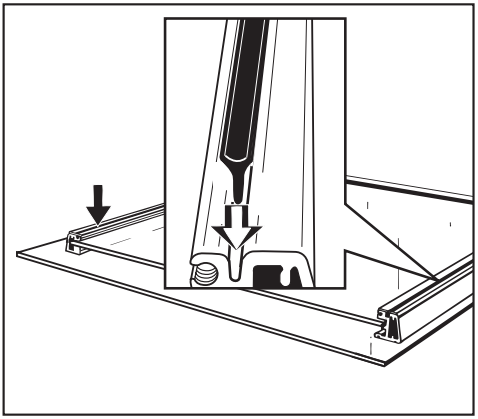
Daarbij raken soms de dichtingsprofielen los die boven op de glasplaat (rechts en links) zijn aangebracht. Deze profielen voorkomen dat de glasplaat in het frame verschuift.

- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.
  Gebruik hiervoor een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek gebruiken. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.

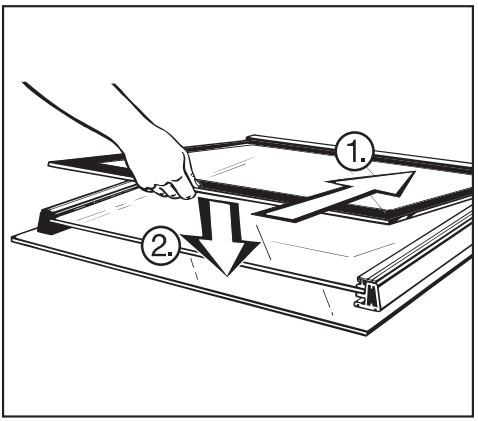
Zet de deur daarna weer in elkaar:



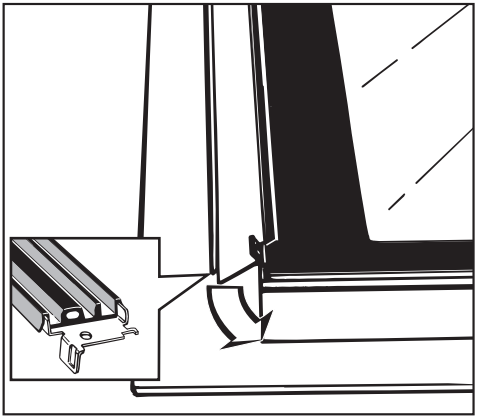
- Schuif de middelste glasplaat in tot het einde. Steek de dichtingsprofielen op de glasplaat en schuif deze nu helemaal in het frame.



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

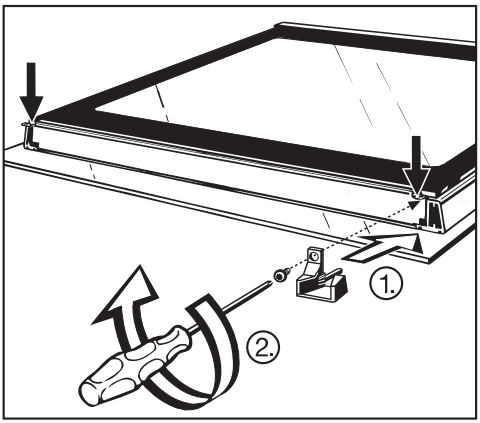


■ Plaats de binnenste glasplaat met de opdruk naar beneden in de deur. Let er op dat daarbij de dichtingen niet verschuiven en dat de plaat zo ver mogelijk wordt ingeschoven.



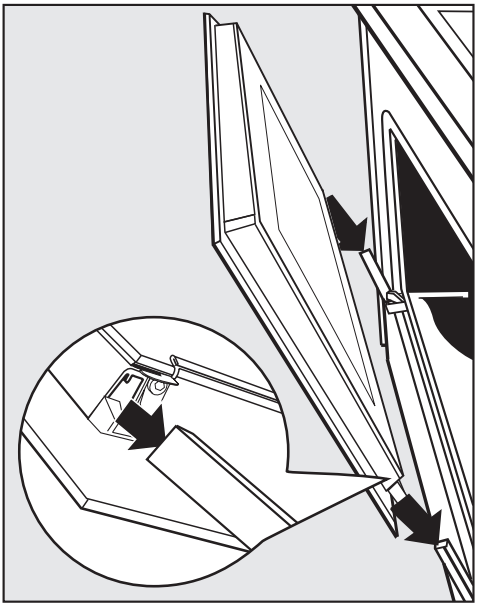
■ Plaats de lijst met de dichting voor de glasplaten.

De dichtingen moeten correct worden aangebracht. Deze voorkomen dat er bij bereidingsprocessen lucht van de ovenruimte de deur binnendringt.



■ Plaats de geleiders en schroef de lijst weer vast.

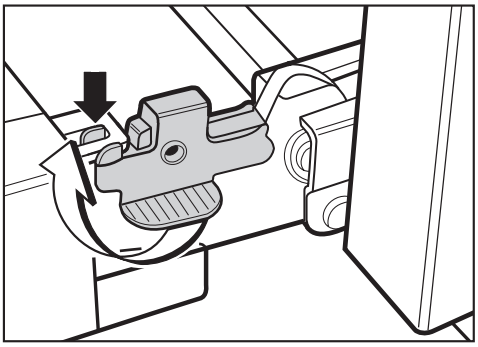
De deur terugplaatsen



- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.

Pas op dat de deur niet kantelt!

- Zet de deur volledig open.

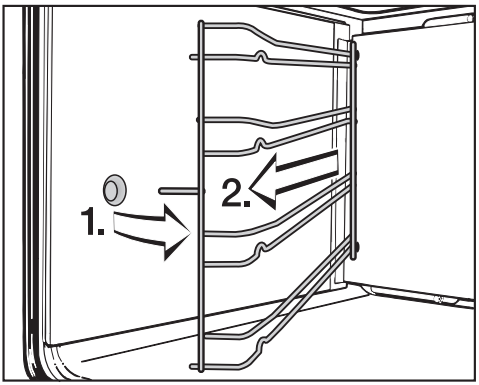


- Draai de beide vergrendelingsbeugels weer terug. Ze staan dan horizontaal.
  De nok op de vergrendelingsbeugel moet daarbij in het oogje van de deur grijpen.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen altijd weer worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

De steunroosters uitnemen

⚠ Er is gevaar voor verbranding!
Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.



- Trek de steunroosters vooraan uit de bevestiging en verwijder ze.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

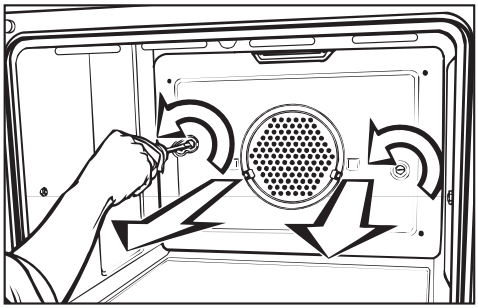
De achterwand verwijderen

⚠ Er is gevaar voor verbranding!
Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

Afhankelijk van de mate van vervuiling kunt u de achterwand uitnemen om die te reinigen.

Neem de instructies voor de reiniging en het onderhoud in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

- Haal de steunroosters uit de oven.



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

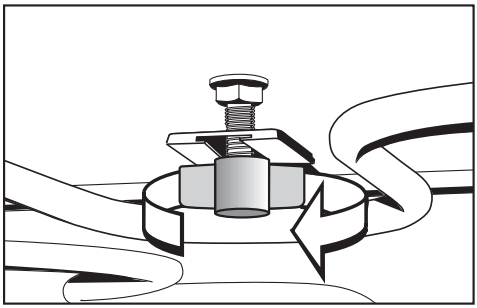
⚠ Er is gevaar voor verwondingen!
De oven mag niet worden gebruikt als de achterwand niet is ingebouwd.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten

⚠ Er is gevaar voor verbranding!
Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

- Haal de steunroosters uit de oven.



- Draai de vleugelmoer los en laat het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neer.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag.
Daardoor kan het beschadigd raken.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde.

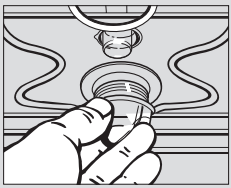
Let erop dat u de vleugelmoer weer goed vastdraait.

Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Storingen en problemen

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen kunt u zelf oplossen. Het nu volgende overzicht kan u helpen om de oorzaken van een probleem te vinden en weg te nemen.

⚠ Alleen gekwalificeerde elektriciens mogen installatie- en onderhoudswerken en reparaties uitvoeren.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De oven wordt niet heet.	Controleer of een ovenfunctie **en** een temperatuur zijn ingesteld. Controleer of de zekering van uw elektrische installatie niet gesprongen is. Neem contact op met een elektricien of de Technische Dienst van Miele.
De ovenverwarming werkt, maar de verlichting niet. 	De gloeilamp is defect. ■ Maak het toestel stroomloos. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering op uw elektrische installatie uit. ■ Schroef de lampafdekking en de dichtingsring af. ■ Vervang de gloeilamp. Als u een nieuwe lamp aankoopt, neemt u het best de defecte lamp mee, zodat u in elk geval de juiste lamp (230 V, 25 W, E 14, thermisch belastbaar tot 300 °C) met de juiste vorm koopt. ■ Schroef de lampafdekking en de dichtingsring weer vast.
Na een bereidingsproces is een werkingsgeluid te horen.	Dit is geen storing! Om te voorkomen dat er, na het uitschakelen van de oven, luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast, blijft de koelventilator nog enige tijd draaien. Wanneer de oventemperatuur onder een bepaalde waarde gedaald is, wordt de koelventilator automatisch uitgeschakeld. De temperatuur daalt sneller als de toesteldeur geopend is.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De taart/het gebak is na de in de tabel aangegeven baktijd nog niet gaar.	– Controleer of u de juiste temperatuur hebt ingesteld. – of u het recept hebt veranderd. Als het deeg vochtiger is door bijvoorbeeld het toevoegen van eieren, is een langere baktijd nodig.
De taart/het gebak is niet overal even bruin.	Kleine verschillen zijn normaal. Als het verschil erg groot is, controleer dan controleert u bij **Hetelucht plus** : – of u de temperatuur te hoog hebt ingesteld. – of u het juiste inschuifniveau hebt gekozen. bij **Boven-onderwarmte** : – van welk materiaal de bakvorm is en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, helder en dun materiaal zijn minder geschikt. – of het juiste inschuifniveau is gekozen.
Er bevinden zich roestkleurige vlekken op het katalytische email.	Bij het braden op het rooster worden deeltjes van kruiden door de luchtstroom meegevoerd. Die kleven soms aan de binnenwanden vast. Dergelijke vlekken worden door de katalyse niet verwijderd. U kunt ze met warm water met handafwasmiddel en een zachte borstel verwijderen.
Op het display knippert "*0•00*".	Alle ingestelde tijden zijn door een stroomonderbreking gewist. Ook het geluidssignaal keert terug naar de fabrieksinstelling. De tijden en eventueel het geluidssignaal moeten opnieuw worden ingevoerd.

Service-afdeling

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met:

– uw Miele-handelaar

of

– de Technische Dienst van Miele

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

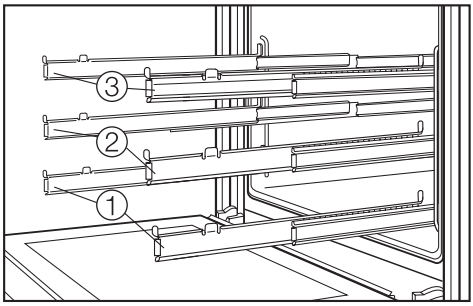
Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op.

De vereiste aansluitgegevens staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, onderaan bij de ovenruimte.

Geef bij fornuizen ook het toesteltype en -nummer van uw kookvlak op.

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een brede waaier aan handig toebehoren en reinigings- en onderhoudsmiddelen.
U kunt deze producten via het internet of de Service After Sales van Miele (zie omslag) bestellen. Ze zijn ook verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar.

Apart uitschuifbare comfortrails HCE 62



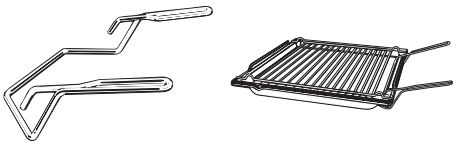
Met de apart uitschuifbare comfortrails (ook "bakblikgeleiders" genoemd) beschikt u over 3 inschuifniveaus.
Elk inschuifniveau kan volledig uit de ovenruimte worden getrokken, zodat u een goed zicht hebt op de gerechten.

Bakplaat, universele bakplaat, rooster

Deze onderdelen zijn meegeleverd (afhankelijk van het model), maar u kunt extra exemplaren bestellen.

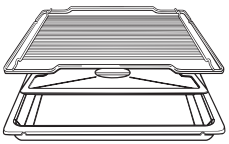
Vermeld bij het bestellen in elk geval het modelnummer van uw toestel.

Handgreep



Dankzij de handgreep kunt u de bakplaat en het rooster gemakkelijker uitnemen.

Lekblad

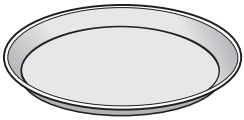


Het lekblad wordt op de universele bakplaat gelegd.
Tijdens het grillen of braden op het rooster voorkomt dit element dat de afdruipende vleesjus verbrandt. Op deze manier kan de jus worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

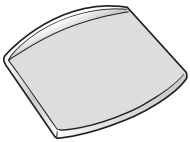
Pizzavorm



De ronde vorm is uitstekend geschikt voor het maken van pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of plat rond brood of om diepgevroren taart/gebak of pizza op te bakken.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Gourmet-baksteen



Met de Gourmet-baksteen verkrijgt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokant gebakken onderzijde moeten hebben, zoals pizza's, quiches, brood, broodjes, gebak en dergelijke.

De Gourmet-baksteen is een vuurvaste steen die warmte opslaat en met glazuur bekleed is.
De steen wordt op het rooster gelegd.

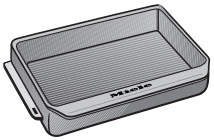
Om er eten op te leggen en weer van te nemen, wordt een houten spatel van onbehandeld hout meegeleverd bij de Gourmet-baksteen.

Braadpan

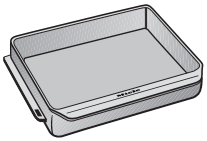
De braadpan kan, in tegenstelling tot andere braadpannen, rechtstreeks in de steunroosters worden geschoven. Net zoals de universele bakplaat is de braadpan voorzien van een uittrekbeveiliging.
Het oppervlak van de braadpan is bekleed met een antiaanbaklaag.

De braadpan is verkrijgbaar in 2 diepten.
Vermeld bij het bestellen het correcte modelnummer:

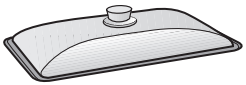
– HUB 61-22 (diepte: 22 cm)

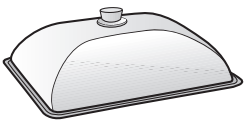


– HUB 61-35 (diepte: 35 cm)



Braadpandeksels

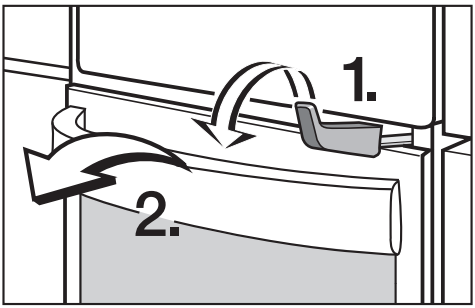




Er zijn deksels verkrijgbaar voor de braadpannen.

Vermeld bij het bestellen de diepte van uw braadpan.

Vergrendeling (kinderslot)



De vergrendeling wordt aan de onderkant van het bedieningspaneel bevestigd en zorgt ervoor dat de deur niet kan worden geopend. De deur kan weer worden geopend via de hendel.

Katalytisch geëmailleerde zijwanden en bovenplaat

De zijwanden worden achter de steunroosters geplaatst en beschermen de wanden van de ovenruimte tegen vervuiling.

De bovenplaat wordt boven het verwarmingselement voor bovenwarmte geplaatst.

Vermeld bij het bestellen van de zijwanden altijd uw modelnummer en vermeld of uw toestel uitgerust is met steunroosters of apart uitschuifbare comfortrails.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is ideaal om normaal vuil en vingerafdrukken te verwijderen.

Ovenreiniger

Het ovenreinigingsmiddel is geschikt om zeer hardnekkig vuil te verwijderen. De ovenruimte hoeft niet te worden opgewarmd.

Elektrische aansluiting

De aansluiting van uw toestel op het stroomnet kunt u het best aan een gekwalificeerd elektricien toevertrouwen. Die dient de plaatselijke reglementering te kennen en nauwgezet te volgen.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting mag uitsluitend gebeuren op een volgens de voorschriften geïnstalleerde elektrische installatie (VDE 0100).

Voer de **aansluiting bij voorkeur via een stopcontact** uit (conform VDE 0701). Dit vergemakkelijkt immers eventuele tussenkomsten van de Technische Dienst.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een **vaste aansluiting** is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

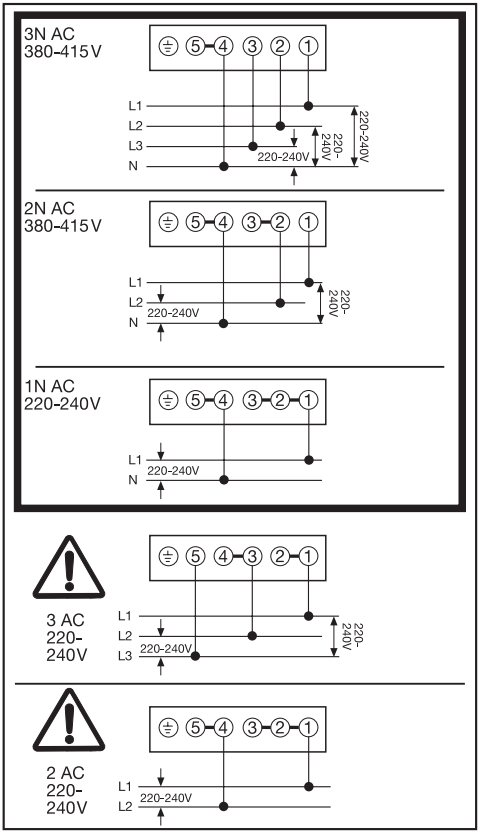
Om de veiligheid te verhogen, raadt VDE in richtlijn DIN VDE 0100 deel 739 aan een verliesstroomschakelaar van 30 mA (DIN VDE 0664) voor het toestel te plaatsen.

De vereiste **aansluitgegevens** staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, onderaan bij de ovenruimte.
De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst van Miele, geef dan altijd de spanning en het toesteltype en -nummer op.

Wanneer de aansluiting wordt gewijzigd of het aansluitsnoer wordt vervangen, moet een aansluitsnoer worden gebruikt van het type H 05 VV-F of H 05 RR-F. Let op de juiste draaddiameter.

Aansluitschema



Fornuis

Het aansluitsnoer wordt niet bijgeleverd.

Het fornuis moet overeenkomstig het aansluitschema worden aangesloten door middel van een aansluitsnoer van het type H 05 VV-F of H 05 RR-F. Let op de juiste draaddiameter.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Combineerbare kookvlakken

Miele-fornuizen mogen alleen met de door Miele opgegeven kookvlakken worden gecombineerd.

Voor meer informatie over de combinatiemogelijkheden neemt u contact op met uw vakhandelaar of de Technische Dienst van Miele.

Oven

De oven is voorzien van een 3-aderige kabel van ca. 1,7 m, met stekker, en is geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

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

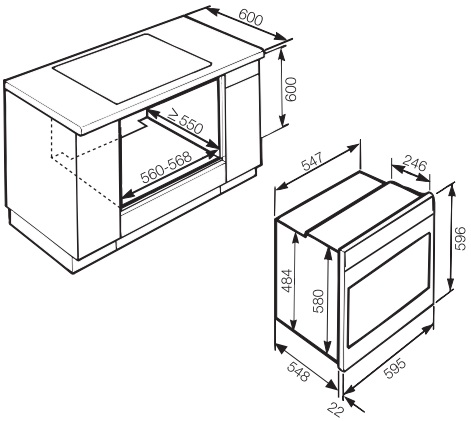
Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Fornuis inbouwen

⚠ Het toestel mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

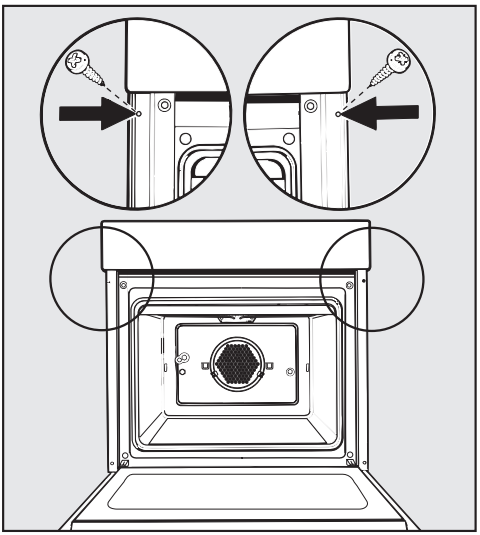
Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de toestelnis van de inbouwkast. Dergelijke lijsten belemmeren de koeling van het toestel.

Neem het apparaat niet bij de handgreep van de deur bij het inbouwen. Aldus zou U ze kunnen beschadigen.



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

- Sluit het fornuis aan op het elektriciteitsnet.
- Plaats het fornuis voor de onderkast.
- Steek de stekker van het ingebouwde kookvlak in de koppeling van het fornuis.
- Schuif het fornuis in de onderkast en plaats het toestel waterpas.

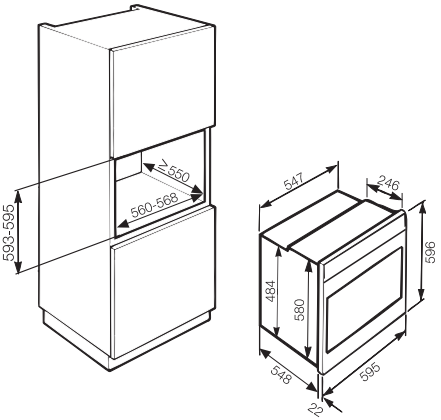


- Open de ovendeur en schroef het fornuis met 2 schroeven vast aan de zijwanden van de kast.

⚠ Het toestel mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

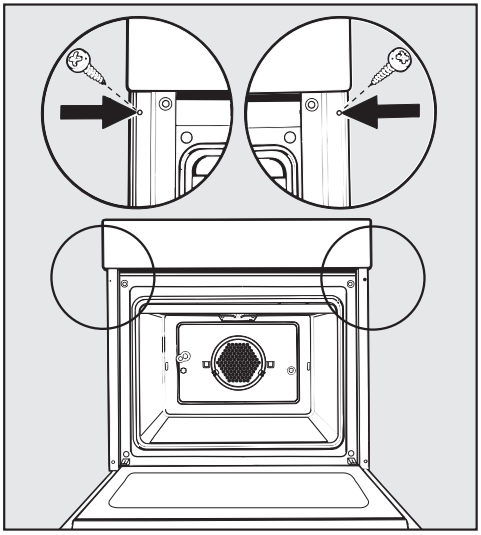
Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de toestelnis van de inbouwkast. Dergelijke lijsten belemmeren de koeling van het toestel.

Neemt het apparaat niet bij de handgreep van de deur bij het inbouwen. Aldus zou U ze kunnen beschadigen.



Haal de spanning van het aansluitpunt.

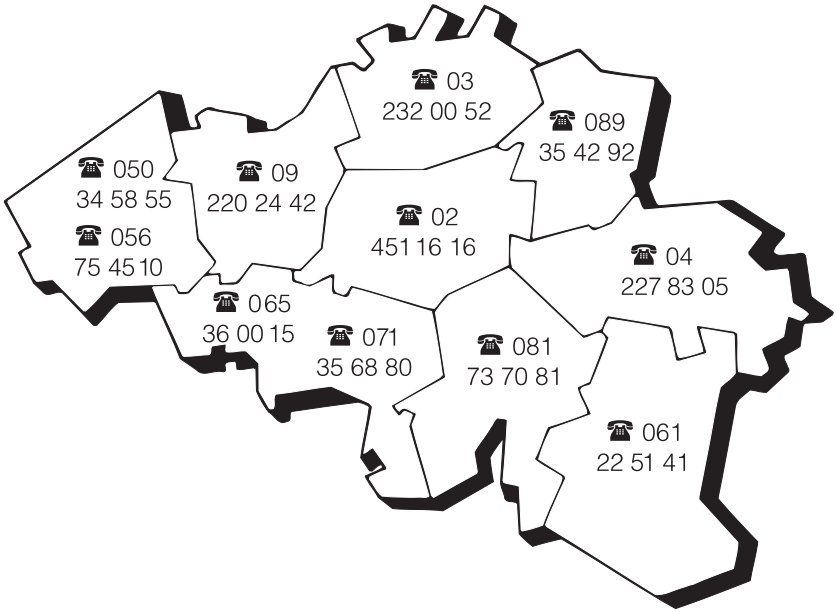
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de inbouwkast en plaats het toestel waterpas.



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

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Wijzigingen voorbehouden / 22 / 1310 M.-Nr. 07 784 910 / 00

(H 4302 E/B; H 4402 E/B; H 4312 E/B; H 4412 E/B)

CE