Gebruiks- en montagehandleiding
Inbouwoven met microgolf

Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

nl-BE

M.-Nr. 10 230 360

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 7

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 18

Overzicht oven met microgolffunctie 19

Bedieningselementen 20
Bedrijfsmoduskiezer 21
Draaiknop 21
Sensortoetsen 22
Display 24
Symbolen 25

Uitvoering 26
Type-aanduiding 26
Typeplaatje 26
Bijgeleverd 26
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires 26
Glazen schaal 27
Rooster met uittrekbeveiliging 27
Ovenelektronica 30
Beveiligingen 30
Vergrendeling 30
Koelventilator 30
Automatische uitschakeling 30
PerfectClean-veredelde oppervlakken 31

Ingebruikneming van het toestel 32
Basisinstellingen 32
Oven voor het eerst opwarmen 34

Instellingen 35
Menu "Instellingen" oproepen 35
Instellingen wijzigen en opslaan 35
Overzicht van de instellingen 36
Taal 38
Kloktijd 38
Weergave 38
Tijdformaat 38
Instellen 38
Datum 38
Verlichting 39
Lichtsterkte display 39

Inhoud

Akoestische signalen ... 39
Melodieën ... 39
Solo-toon ... 39
Toetssignaal ... 40
Eenheden ... 40
Gewicht ... 40
Temperatuur ... 40
Quick-start ... 41
Popcorn ... 41
Warmhouden ... 41
Naloop koelventilator ... 42
Voorgeprogrammeerde temperaturen ... 42
Voorgeprogrammeerde vermogens ... 43
Vergrendeling ... 43
Demomodus voor de vakhandel ... 44
Demo-functie ... 44
Fabrieksinstellingen ... 44

Kookwekker ... 45
Kookwekkertijd instellen ... 45
Kookwekkertijd wijzigen ... 46
Kookwekkertijd wissen ... 46

Overzicht ovenfuncties ... 47
Ovenfuncties zonder microgolf ... 47
Bereidingsfunctie "Microgolf" ... 48
Gecombineerde ovenfuncties met microgolf ... 49

Microgolffunctie ... 51
Principe ... 51
Microgolfvermogen wijzigen ... 51

Serviesgoed voor de microgolfoven ... 52
Servies dat geschikt is voor de microgolfoven ... 52
Servies dat niet geschikt is voor de microgolfoven ... 54
Test ... 55
Serviesgoed in de oven zetten ... 56
Deksel ... 56

Tips om energie te besparen ... 58
Bereiding ... 58
Benutting restwarmte ... 58
Instellingen ... 59

Inhoud

Bediening: ovenfuncties zonder microgolf 60
Eenvoudige bediening 60
Koelventilator 60
Uitgebreide bediening 61
Ovenfunctie wijzigen 61
Temperatuur wijzigen 62
Snel opwarmen 63
Bereidingstijden instellen 65

Bediening: ovenfunctie "Microgolf" 68
Eenvoudige bediening 68
Koelventilator 68
Uitgebreide bediening 69
Microgolfvermogen wijzigen 69
Bereidingstijd wijzigen 69
Ovenfunctie wijzigen 69
Meer bereidingstijden instellen 70

Bediening: gecombineerde ovenfuncties 73
Eenvoudige bediening 73
Koelventilator 74
Uitgebreide bediening 75
Temperatuur wijzigen 75
Microgolfvermogen wijzigen 75
Snel opwarmen 76
Ovenfunctie wijzigen 76
Meer bereidingstijden instellen 76
Bereidingstijd met microgolf instellen 76

Automatische programma's 77
Overzicht voedingsmiddelcategorieën 77
Automatische programma's gebruiken 77
Aanwijzingen voor het gebruik 78

Eigen programma's 79
Eigen programma's samenstellen 79
Eigen programma's starten 81
Eigen programma's wijzigen 82
Stappen wijzigen 82
Naam wijzigen 83
Eigen programma's wissen 83

Quick-start 84

Popcorn ... 85

Bakken ... 86
Tabel bakken ... 87
Roerdeeg ... 88
Kneeddeeg ... 88
Biscuitdeeg ... 89
Gistdeeg/kwark-oliedeeg ... 89
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak en diepvriesproducten ... 89

Braden ... 90
Tabel braden ... 92
Rundvlees, wild en gevogelte ... 93
Varkens-, kalfs-, lamsvlees en vis ... 94

Grilleren ... 95
Grilltabel ... 96

Microgolf: ontdooien/verwarmen/koken ... 99
Tabellen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen met de ovenfunctie "microgolf" ... 103
Tabel voor het ontdooien ... 104
Tabel voor het verwarmen ... 105
Tabel voor het koken ... 106

Nog meer toepassingen ... 107
Andere programma's ... 108
Ontdooien ... 108
Bruineren ... 109
Drogen ... 110
Verwarmen ... 111
Gistdeeg laten rijzen ... 111
Pizza ... 112
Servies verwarmen ... 112
Inmaken ... 113
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten ... 116

Gegevens voor testinstellingen ... 117
Testgerechten volgens EN 60705 (ovenfunctie Microgolf) ... 117
Testgerechten volgens EN 60350-1 ... 118

Reiniging en onderhoud ... 119
Ongeschikte reinigingsmiddelen ... 120
Tips ... 120
Normale verontreinigingen ... 121

Inhoud

Hardnekkige verontreinigingen 122
Grillelement omlaagklappen 123

Nuttige tips 124

Service en garantie 129

Elektrische aansluiting 130

Maatschetsen voor de inbouw 131
Afmetingen toestel en kast 131
Inbouw in een hoge kast 131
Inbouw in een onderkast 132
Gedetailleerde afmetingen front 133

Inbouwen 134

Dit toestel voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het toestel tot gevolg hebben. Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het toestel in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen. Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Juist gebruik

▶ Dit toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.

▶ Het toestel is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, koken, grilleren, bakken, braden, inmaken en drogen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

▶ Brandgevaar! Als u in de de oven ontvlambare producten droogt, verdampt het vocht. De producten kunnen daardoor uitdrogen en vanzelf ontvlammen.
Gebruik de oven daarom nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten.

▶ Personen die op grond van hun fysieke of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de oven niet in staat zijn de oven veilig te bedienen, mogen het alleen onder toezicht bedienen
of wanneer ze worden geïnstrueerd door iemand die de oven kent. Ze moeten het mogelijke gevaar van een verkeerde bediening kunnen herkennen en begrijpen.

Kinderen in het huishouden

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat ze nooit met het toestel spelen.

▶ Verstikkingsgevaar! Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen.

▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het toestel wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het toestel blijven als het in gebruik is.

▶ Verwondingsgevaar! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installaties, onderhoudswerken of herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's ontstaan voor de gebruiker. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.

▶ Controleer voordat de oven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.

▶ Als een defect toestel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik de oven niet als

– de deur is verbogen,
– de deurscharnieren los zitten,
– er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van de oven zitten,

▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als hij wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten absoluut overeenstemmen met deze van het elektriciteitsnet. Zo voorkomt u schade aan uw oven. Deze moeten beslist overeenkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik de oven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.

▶ Deze oven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

▶ 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 de oven leiden.
Open nooit de behuizing van de oven.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de oven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van deze Miele onderdelen kunnen wij garanderen, dat zij volledig aan onze veiligheidseisen voldoen.

▶ Als de oven zonder aansluitkabel wordt geleverd of als een beschadigde aansluitkabel moet worden vervangen, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek "Elektrische aansluiting").

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken moet de oven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is (zie rubriek "Wat gedaan als...?". Daarvoor moet u het volgende doen

– schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
– draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
– als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Voor een goede werking heeft de oven voldoende luchttoevoer nodig. Zorg ervoor dat de toevoer van koele lucht niet wordt belemmerd (bijv. door de inbouw van warmte-isolatielijsten in de ombouwkast). Bovendien mag de vereiste koellucht niet door andere warmtebronnen (bijv. vaste brandstofoven) overdreven worden verwarmd.

▶ Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) is geplaatst, sluit deze nooit terwijl de oven in werking is. Achter een gesloten meubeldeur wordt warmte en vocht opgestuwd. Daardoor kunnen oven, ombouwkast en vloer worden beschadigd. Sluit een meubeldeur pas als de oven volledig afgekoeld is.

Efficiënt gebruik

⚠ Verbrandingsgevaar! Het toestel wordt bij gebruik heet. Afhankelijk van de gekozen ovenfunctie wordt met name het bovenwarmte-/grillelement zeer heet. U kunt zich ook branden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het voedingsmiddel en de accessoires. Draag daarom altijd ovenwanten als u hete gerechten in het toestel zet of eruit haalt of als u in het hete toestel bezig bent.

▶ Voorwerpen in de nabijheid van het ingeschakelde toestel kunnen door de hoge temperaturen beginnen te branden.
Gebruik het nooit om ruimten te verwarmen.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het toestel goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Gebruik het toestel niet om ermee te frituren. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het toestel uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.

▶ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met een ovenfunctie met microgolf rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij ovenfuncties zonder microgolf. Bij te lange bereidingstijden droogt het voedingsmiddel uit en kan zelfs in brand vliegen. Houd bij ovenfuncties met grill de aanbevolen tijden aan. Gebruik de ovenfunctie "Microgolf" niet voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen, kruiden, brood en broodjes. Gebruik de ovenfuncties met grill niet voor het afbakken van brood en broodjes en ook niet voor het drogen van bloemen en kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hetelucht Plus" en blijf in de buurt van het toestel!

▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.

▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in het toestel ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de keukenkast kunnen beschadigd raken Dek gerechten die u met de ovenfunctie "Microgolf [≋]" bereidt altijd af. Kies na de bereiding een lager microgolfvermogen, zodat niet te veel waterdamp vrijkomt. Schakel het toestel niet uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan ingeschakeld.

▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warm gehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het toestel corrosie veroorzaken. Dek gerechten daarom af.

▶ Het toestel kan door warmteophoping beschadigd raken. Leg nooit aluminiumfolie of iets dergelijks op de bodem van de ovenruimte als u de ovenfunctie "Hetelucht Plus [⁂]" gebruikt. Zet ook geen pannen, glazen schalen en dergelijke op de bodem van het toestel.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is.
Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het. Let bij ontdooien, verwarmen en koken op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt).

▶ Als u gerechten met de microgolffunctie verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.
Als u het gerecht uit de oven haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed. **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!** Babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf even van, zodat u zeker weet dat de baby zich er niet aan brandt.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ Het toestel is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen. Bovendien kunnen er hoge temperaturen ontstaan, waardoor u zich kunt branden als u de voorwerpen uit het toestel haalt.

▶ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen.
Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de microgolffunctie kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u een glas of beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Als de vloeistof nog in het toestel staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen.
U voorkomt dit probleem door de vloeistof voor het verhitten door te roeren en na de bereiding nog minimaal 20 seconden te laten staan. U kunt ook een glazen lepel of iets dergelijks in het glas of de beker plaatsen.

▶ Als u eieren zonder schaal met de microgolffunctie verhit, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uit spuiten.
Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

▶ Als u eieren met schaal met de microgolffunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het toestel heeft gehaald. Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed.
Verwarm geen gekookte eieren met de microgolffunctie.

▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, worstjes, aubergines, etc.) verhit, kunnen deze ontploffen.
Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.

▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk. Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het gerecht wilt meten en gebruik uitsluitend speciale thermometers.

▶ Kussens met kersenpitten, gel en vergelijkbare producten mogen niet in het toestel worden verhit. Zulke producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het toestel zijn gehaald.

▶ Laat de toesteldeur dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.

▶ Voor de microgolffunctie is serviesgoed met holle handgrepen en knoppen ongeschikt. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).
Gebruik dergelijk serviesgoed niet.

▶ Brandgevaar! Kunststof serviesgoed dat niet geschikt is voor microgolfovens kan beschadigd raken en daarbij ook de oven beschadigen.
Gebruik ook geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie "Serviesgoed voor de microgolfoven").

▶ Bij ovenfuncties zonder microgolf: Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan het toestel beschadigen. Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht.

▶ Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die vermeld staan onder "Serviesgoed voor de microgolf - Kunststof".
Blijf bij het toestel als u voedingsmiddelen met de microgolffunctie bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en vlam vatten.
Verwarm daarom met de microgolffunctie geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip.

▶ Bij de ovenfunctie "Microgolf [≋]" en bij de ovenfuncties kan het toestel beschadigd raken als u het leeg of met een verkeerde inhoud gebruikt. Gebruik microgolffuncties niet voor het verwarmen van serviesgoed of het drogen van kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hetelucht Plus [⁂]".

▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen.
Gebruik de oven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.

▶ U kunt zich aan de open ovendeur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit een stoomreiniger.

▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken.
Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.

▶ Verwijder voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Accessoires

▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Het oude toestel

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.

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

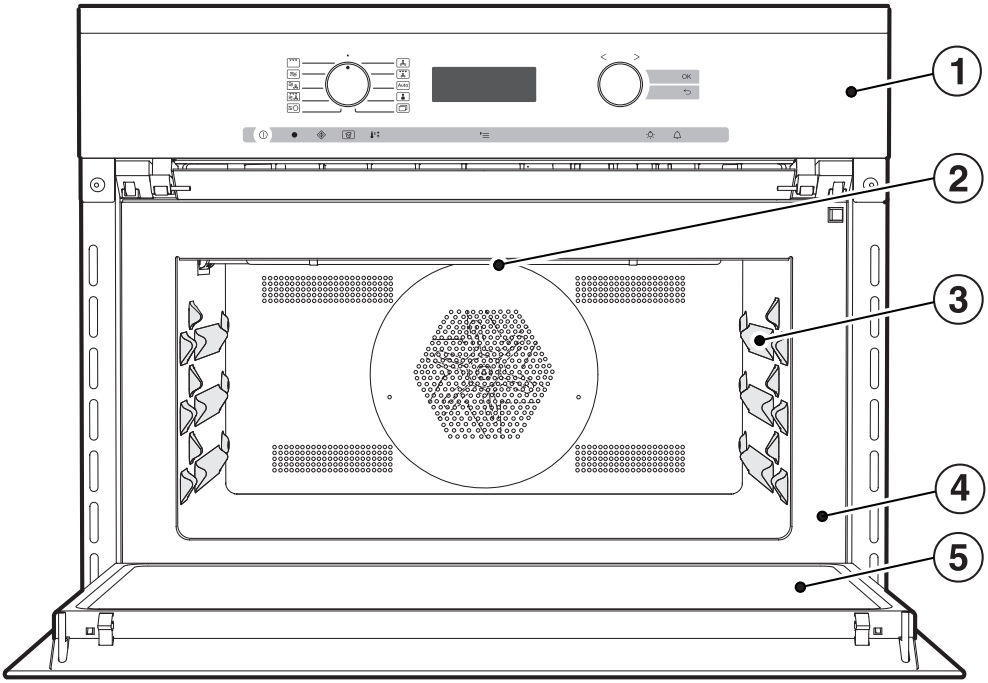
– de firma Recupel, telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

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.

Overzicht oven met microgolffunctie



① Bedieningselementen

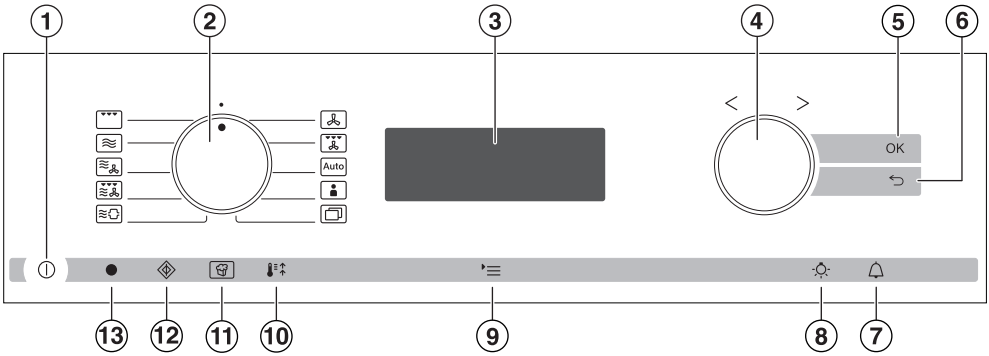
② Grillelement

③ 3 niveaus voor de glazen schaal en het rooster

④ Frontgedeelte met typeplaatje

⑤ Deur

Bedieningselementen



① Aan/Uit-toets ⏻
In- en uitschakelen

② Bedrijfsmoduskiezer
Het kiezen van de ovenfuncties

③ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening

④ Draaiknop < >
Het instellen van waarden en het "bladeren" in de keuzelijsten.

⑤ Sensortoets OK
Voor het bevestigen van instellingen en meldingen

⑥ ⮌- sensortoets
Voor stapsgewijs terugspringen

⑦ 🔔- sensortoets
Voor het instellen van een kookwekkertijd.

⑧ ☼- sensortoets
Voor het in- en uitschakelen van de ovenverlichting

⑨ ‣≡- sensortoets
Instellingen oproepen

⑩ - sensortoets
Voor het in- en uitschakelen van de functie "Snel opwarmen".

⑪ - sensortoets
Voor het starten van de functie "Popcorn"

⑫ ◈- sensortoets
Voor het starten van de functie "Quick-start"

⑬ Optische interface
(alleen voor de dienst Herstellingen aan huis van Miele)

Bedrijfsmoduskiezer

Met de functieschakelaar kiest u de ovenfuncties.

U kunt de schakelaar • rechts- en linksom draaien en in elke stand verzinken (door erop te drukken).

Ovenfuncties

- Grill
- microgolfoven
- Microgolf + Hetelucht Plus
- Microgolf + Circulatiegrill
- Microgolf + Braadautomaat
- Hetelucht Plus
- Circulatiegrill
- Automatische programma's
- Eigen programma’s
- Andere programma's
  - – Ontdooien
  - – Braadautomaat
  - – Bruineren
  - – Drogen
  - – Verwarmen
  - – Servies verwarmen
  - – Gistdeeg laten rijzen
  - – Microgolf + Grill
  - – Pizza

Draaiknop

U kunt de schakelaar < > rechts- en linksom draaien en in elke stand verzinken (door erop te drukken).

- U selecteert een menupunt door met de draaiknop in de keuzelijst te bladeren, totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.
- kunt u de waarden verhogen (naar rechts draaien) of verlagen (naar links draaien).
- U kunt waarden van instellingen met een segmentbalkje (zoals het volume) verhogen (knop naar rechts draaien) of verlagen (knop naar links draaien).
- Bevestig uw keuze of instelling met OK.

Bedieningselementen

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op vingercontact. Elke aanraking wordt met een toetsgeluid bevestigd. U kunt dat toetsgeluid uitschakelen (zie hoofdstuk "Instellingen – Volume – Toetsgeluid").

Sensor-toets	Functie	Aanwijzingen
OK	Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen.	Als functies op het display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de OK-toets te drukken. Vervolgens kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u op de OK-toets drukt, worden de wijzigingen opgeslagen. Als op het display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met de OK-toets.
⮌	Voor stapsgewijs terugspringen	
🔔	Voor het instellen van een kookwekkertijd.	Als de dagtijd zichtbaar is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken). Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets 🔔 reageert.
☼	Voor het in- en uitschakelen van de verlichting	Als de dagtijd zichtbaar is, kunt u met de toets ☼ de verlichting in- en uitschakelen. Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets ☼ reageert. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft continu aan.

Sensor-toets	Functie	Aanwijzingen
☰	Voor het oproepen van instellingen	Als het toestel uitgeschakeld is, moet u het inschakelen om de keuzelijst van de instellingen te kunnen oproepen. De functieschakelaar moet daarbij op • staan. Tijdens een bereiding kunt u na het kiezen van deze toets bijvoorbeeld de temperatuur wijzigen, een bereidingstijd instellen en bij de ovenfunctie "microgolf" en bij de gecombineerde ovenfuncties het microgolfvermogen instellen.
	Voor het in- en uitschakelen van de functie "Snel opwarmen"	Bij sommige ovenfuncties wordt de sensortoets verlicht. Als u de toets kiest, kunt u de functie "Snel opwarmen" uit- of inschakelen (zie "Bediening: Ovenfuncties zonder microgolf – Snel opwarmen").
	Popcorn	De microgolfoven start met 850 W en een bereidingstijd van 2:45 minuten (zie "Popcorn"). De functieschakelaar moet op • staan.
	Quick-start	De microgolfoven start met het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut (zie "Quick-start"). Door de sensortoets meermaals aan te tippen, kunt u de bereidingstijd stapsgewijs verlengen. De functieschakelaar moet op • staan.

Display

Op het display wordt de dagtijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de ovenfuncties, de temperaturen, de microgolfvermogens, de bereidingstijden, de automatische programma's, de eigen programma's en de instellingen.

Afhankelijk van de gekozen functie en/of het kiezen van de toets ›≡ verschijnen er informatievensters of keuzelijsten.

Na het inschakelen van het toestel met de Aan/Uit-toets ⏻ volgt het verzoek Kies de gewenste functie.

Als de dagtijd zichtbaar is en u geen ovenfunctie heeft gekozen, verschijnt na het kiezen van ›≡ de keuzelijst van de instellingen:

– Taal
– Tijd
– Datum
– Verlichting
– Lichtsterkte display
– Akoestische varianten
– Toetsgeluid
– Eenheden
– Quick-Start
– Popcorn
– Warmhouden
– Naloop ventilator
– Voorgeprogr. temperaturen
– Voorgeprogrammeerde vermogens
– Vergrendeling
– Handelaar
– Fabrieksinstellingen

Als een ovenfunctie is gekozen (behalve Auto), verschijnt na het kiezen van ›≡ de keuzelijst voor een bereiding:

– Temperatuur
– Vermogen
– Bereidingstijd
– Bereidingstijd microgolf
– Klaar om
– Start om (alleen bij instelling van Bereidingstijd/Klaar om)
– Opwarmfase

- U selecteert een menupunt door met de draaiknop in de keuzelijst te bladeren, totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.
- Bevestig uw keuze vervolgens met OK.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Kookwekker
	Als er twee of drie keuzemogelijkheden zijn, verschijnen er pijltjes aan de rechter kant. Blader door de keuzelijst. Hierbij lichten de beschikbare menupunten na elkaar op.
	Als er meer dan drie keuzemogelijkheden zijn, verschijnt er een balkje aan de rechter kant. Blader door de keuzelijst. Hierbij lichten de beschikbare menupunten na elkaar op.
	Als u door een keuzelijst bladert, verschijnt aan het eind een onderbroken streep. Daarna bent u weer bij het begin van de lijst.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met "OK".
	De vergrendeling van het toestel of de toetsenvergrendeling is ingeschakeld (zie "Instellingen – Vergrendeling "). Het toestel kan niet worden bediend.

Uitvoering

Type-aanduiding

Een overzicht van de beschreven modellen vindt u op de achterkant van het boekje.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frontgedeelte.

Hier vindt u de type-aanduiding van uw oven, het fabricagenummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/ maximale aansluitwaarde).

Zorg dat u deze informatie bij de hand heeft, als u vragen of problemen heeft. Miele kan u dan gericht verder helpen.

Bijgeleverd

Het volgende wordt bijgeleverd:

– De gebruiks- en montagehandleiding van het toestel.

– Een receptenboek.

– Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast.

– Diverse accessoires.

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

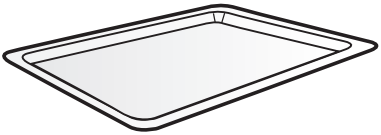
Het toestel beschikt altijd over een glazen schaal en een rooster.

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op het Miele-toestel afgestemd.

U kunt deze producten via internet (www.miele-shop.com), bij Miele of bij uw Miele-vakhandelaar bestellen.

Vermeld bij uw bestelling altijd de type-aanduiding van uw toestel en de aanduiding van de gewenste accessoires.

Glazen schaal



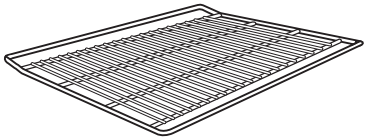
U kunt de glazen schaal voor alle ovenfuncties gebruiken.

Gebruik voor de ovenfunctie "microgolf [≋]" **altijd** de glazen schaal.

Belast de glazen schaal met niet meer dan 8 kg.

Zet de hete glazen schaal niet op een koude ondergrond, zoals een werkblad van graniet of tegels. De schaal kan anders beschadigd raken. Gebruik geschikte onderzetters.

Rooster met uittrekbeveiliging



Het rooster kan worden gebruikt voor een oven met de gecombineerde functie en een oven zonder microgolf. Het is **niet** geschikt voor gebruik in de microgolfoven [≋].

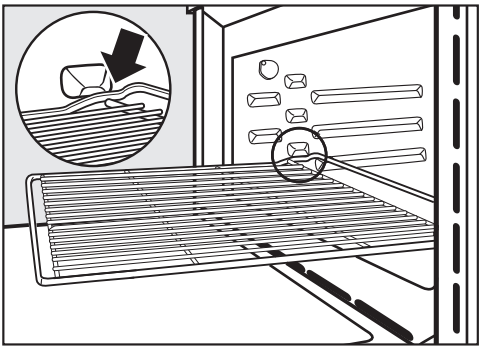
Verbrandingsgevaar! Het rooster wordt bij bereidingen met een gecombineerde ovenfunctie met microgolf heet. Draag daarom altijd ovenwanten als u hete gerechten in het toestel zet of eruit haalt of als u in het hete toestel bezig bent.

De oven kan door vonken beschadigd raken. Plaats het rooster niet op de bodem van de ovenruimte en gebruik het niet voor de ovenfunctie "microgolf [≋]".

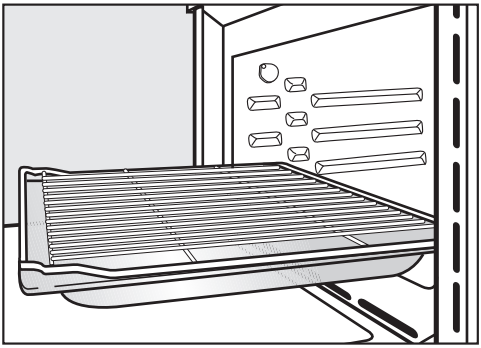
Belast het rooster met niet meer dan 8 kg.

Het rooster heeft een uittrekbeveiliging die voorkomt dat u het rooster helemaal uit de oven trekt, terwijl u het slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.

Bij het inschuiven moet de uittrekbeveiliging zich aan de **achterkant** bevinden.



- Als u het rooster tot de uittrekbeveiliging uit de oven heeft getrokken, kunt u het helemaal uit de oven halen door het rooster aan de voorkant iets op te tillen.



- Gebruik voor bepaalde bereidingen (bijvoorbeeld voor braden op het rooster) het rooster én de glazen schaal.

Ronde bakvorm HBF 27-1

De ronde bakvorm kan door microgolven beschadigd raken.
Gebruik de ronde bakvorm niet voor bereidingen met de ovenfunctie "microgolf [≋]" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf.

De ronde bakvorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, zoete en hartige gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of plat brood te bereiden, of om diepgevroren taart/cake of pizza af te bakken.

Zet de bakvorm op het rooster.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Braadpannen van de HUB-reeks en deksels voor braadpannen van de HBD-reeks

De braadpan kan door microgolven beschadigd raken.
Gebruik de braadpannen en deksels niet voor bereidingen met de ovenfunctie "microgolf ≋" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf.

Plaats de braadpannen op het rooster op het 1e niveau van onderen.
Het oppervlak van de braadpannen heeft een anti-aanbaklaag.

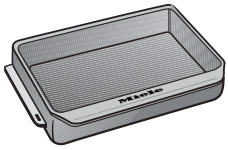
De braadpannen zijn verkrijgbaar met een diepte van 22 cm of 35 cm. Breedte en hoogte zijn gelijk.

Voor de braadpannen zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de typeaanduiding.

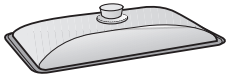
Diepte: 22cm

HUB 61-22

HUB 62-22*

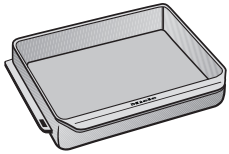


HBD 60-22

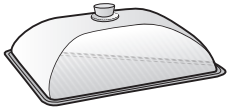


Diepte: 35cm

HUB 61-35**



HBD 60-35



* Geschikt voor inductiekookplaten

** De braadpan HUB 61-35 kan niet samen met het deksel worden ingeschoven, doordat de totale hoogte groter is dan de beschikbare ovenruimte.

Miele-microvezeldoek

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

Ovenreiniger van Miele

De ovenreiniger is geschikt om zeer hardnekkig vuil te verwijderen. Verwarmen van de ovenruimte is niet nodig.

Ovenelektronica

Door de elektronica van het toestel is het mogelijk de verschillende ovenfuncties te gebruiken voor bakken, braden, grilleren en verwarmen.

Daarnaast dient de elektronica:

– voor de dagtijdweergave,

– als kookwekker,

– voor het automatisch in- en uitschakelen van het toestel,

– voor het gebruik van automatische programma's,

– voor het samenstellen van eigen programma's,

– voor het invoeren van individuele instellingen.

Beveiligingen

Vergrendeling

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de oven onbedoeld wordt bediend (zie "Instellingen – Vergrendeling").

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

Koelventilator

De ventilator wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld. De ventilator mengt de hete ovenlucht met de lucht uit de keuken. Zo wordt de ovenlucht afgekoeld, voordat deze tussen de deur en het bedieningspaneel vrijkomt.

De ventilator blijft na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld, om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling

Een bereiding met een ovenfunctie **zonder microgolf** kunt u starten zonder dat u eerst een tijd moet invoeren. Om te voorkomen dat het toestel te lang aanstaat en er brandgevaar ontstaat, wordt het toestel afhankelijk van de ovenfunctie en de temperatuur na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld (1 tot maximaal 12 uur nadat u het toestel voor het laatst heeft bediend).

Als u na een bereiding **met microgolf** nog een bereiding met microgolf wilt uitvoeren, wordt het microgolfsysteem pas na ca. 10 seconden ingeschakeld. Start een tweede bereiding pas na afloop van die tijd.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

PerfectClean-veredelde oppervlakken hebben zeer goede anti-aanbakeigenschappen en zijn heel eenvoudig te reinigen.

Na het bakken of braden laat het gerecht gemakkelijk los en verontreinigingen kunt u eenvoudig verwijderen.

Op PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden en verdelen.

Gebruik geen keramische messen op PerfectClean-veredelde oppervlakken, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

PerfectClean-veredelde oppervlakken zijn, wat de reiniging betreft, vergelijkbaar met glas.
Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", zodat de voordelen van de anti-aanbaklaag en de eenvoudige reiniging behouden blijven.

De ovenruimte en het rooster zijn PerfectClean-veredeld.

Basisinstellingen

⚠ U mag het toestel alleen gebruiken als het is ingebouwd.

Als het toestel op de netspanning wordt aangesloten, wordt het automatisch ingeschakeld.

Welkomstscherm

In het display verschijnt een begroeting. Daarna wordt u gevraagd enkele instellingen uit te voeren die voor de ingebruikneming van het toestel nodig zijn.

- Volg de instructies op het display.

Taal instellen

- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste taal oplicht.
- Bevestig met OK.

Land instellen

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste land oplicht.
- Bevestig met OK.

Datum instellen

- Met deze functie stelt u de datum in.
- Bevestig met OK.

Dagtijd instellen

Stel vervolgens de dagtijd in (24-uursformaat).

- U stelt de uren en de minuten in.
- Bevestig met OK.

U kunt de dagtijd ook in een 12-uursformaat laten weergeven (zie "Instellingen – Dagtijd – Tijdformaat)".

Dagtijdweergave

Stel ten slotte de weergave van de dagtijd voor het uitgeschakelde toestel in (zie "Instellingen - Dagtijd - Weergave").

– Aan

  De dagtijd wordt altijd in het display weergegeven.

– Uit

  Het display blijft donker om energie te besparen. Bepaalde functies zijn beperkt beschikbaar.

– Nachtuitschakeling

  De dagtijd verschijnt alleen van 5 tot 23 uur en is 's nachts uitgeschakeld om energie te besparen.

■ Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste weergaveformaat oplicht.

■ Bevestig met OK.

Er verschijnt een melding over het energieverbruik.

■ Bevestig met OK.

De melding Eerste ingebruikname succesvol afgerond verschijnt.

■ Bevestig met OK.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen onder "Instellingen - Taal ⚑".

Oven voor het eerst opwarmen

Als u de oven voor het eerst opwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u de lege oven gedurende minimaal één uur verhit, verdwijnen deze geurtjes snel.

Zorg daarbij voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Haal de accessoires uit het toestel en reinig deze grondig (zie "Reiniging en onderhoud").
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingsresten.
- Schakel de oven in.
- Kies de ovenfunctie "Hetelucht Plus".

De voorgeprogrammeerde temperatuur (160 °C) is gemarkeerd.

De temperatuur wordt binnen enkele seconden automatisch overgenomen. Kies ⮌ om terug te gaan naar de temperatuurinstelling.

- Stel de maximale temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met OK.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

Verhit de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

Na minimaal een uur:

- Draai de ovenfunctiekiezer op de stand •.
- Schakel de oven uit.

Na het eerste opwarmen

⚠ Verbrandingsgevaar! Laat de ovenruimte voor de handmatige reiniging eerst afkoelen.

- Schakel de oven in.
- Kies ☼ om de ovenverlichting in te schakelen.
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.
- Schakel de ovenverlichting en de oven uit.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Menu "Instellingen" oproepen

Af fabriek heeft uw toestel bepaalde instellingen die u in het menu Instellingen kunt wijzigen.

De actuele instellingen worden met een vinkje ✓ aangegeven.

Kies ⮌ of ‣≡ om weer naar het hogere menuniveau te gaan.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

Instellingen wijzigen en opslaan

- Schakel de oven in.
- Kies ‣≡.

Er verschijnt een keuzelijst met instellingen.

- Blader met de draaiknop in de keuzelijst, totdat het gewenste menupunt oplicht.
- Bevestig met OK.
- Blader met de draaiknop in de keuzelijst, totdat de gewenste instelling oplicht. Wijzig instellingen met een segmentbalkje (zoals het volume) eveneens met de draaiknop.
- Bevestig met OK.

De instelling wordt opgeslagen.

Instellingen

Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal ⚑	... / deutsch / english / ... Land
Tijd	Weergave Aan / Uit * / Nachtuitschakeling Tijdsformaat 24 uur * / 12 uur Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan" *
Lichtsterkte display	▬▬▬◆═══
Akoestische varianten	Melodie ▬▬▬◆═══ Solo toon ▬▬▬◆═══
Toetsgeluid	▬▬▬◆═══
Eenheden	Gewicht g * / lb / lb/oz Temperatuur °C * / °F
Quick-Start	Vermogen Bereidingstijd
Popcorn	Bereidingstijd
Warmhouden	Aan Uit *

Menupunt	Mogelijke instellingen
Naloop ventilator	Temperatuurgestuurd * Tijdgestuurd
Voorgeprogr. temperaturen	
Voorgeprogrammeerde vermogens	
Vergrendeling 🔒	Aan Uit *
Handelaar	Demo-functie Aan / Uit *
Fabrieksinstellingen	Instellingen Herstellen / Niet herstellen Eigen programma's Wissen / Niet wissen Voorgeprogrammeerde vermogens Herstellen / Niet herstellen Voorgeprogr. temperaturen Herstellen / Niet herstellen

* Fabrieksinstelling

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

Nadat u uw keuze heeft gemaakt en bevestigd, verschijnt in het display meteen de gekozen taal.

Tip: Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kunt u aan de hand van het symbool gemakkelijk weer terug naar het submenu Taal.

Kloktijd

Weergave

Kies de gewenste weergave van de dagtijd voor het uitgeschakelde toestel:

– Aan

De dagtijd is altijd in het display te zien. Met de betreffende sensortoetsen kunt u meteen de verlichting in- en uitschakelen en de kookwekker gebruiken.

– Uit

Het display is donker. U bespaart zo energie. U moet de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de functies "Kookwekker" en "Verlichting".

– Nachtuitschakeling

Om energie te besparen, is de dagtijd alleen tussen 5 en 23 uur te zien. De resterende tijd is het display donker.

Tijdformaat

U kunt het tijdformaat van de dagtijd kiezen:

– 24 uur

De dagtijd wordt in het 24-uurs-formaat weergegeven.

– 12 uur

De dagtijd wordt in het 12-uurs-formaat weergegeven.

Instellen

U stelt de uren en de minuten in.

Na een stroomstoring verschijnt de actuele dagtijd weer. De oven bewaart de informatie ca. 200 uur in het geheugen.

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

Verlichting

– Aan

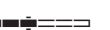
  De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

– 15 seconden "Aan"

  De verlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Als u op ☼ drukt, wordt de verlichting weer 15 seconden ingeschakeld.

Lichtsterkte display

De instelling van de lichtsterkte van het display kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.



■ Kies Donkerder of Lichter, om de lichtsterkte te wijzigen.

Akoestische signalen

Melodieën

Als een functie is beëindigd, hoort u met tussenpozen meermaals een melodie.

De instelling van het volume kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.

Als alle segmenten gevuld zijn, is het maximale volume ingesteld. Is geen enkel segment gevuld, dan is het signaal uitgezet.

■ Kies Zachter of Harder, om het volume te wijzigen.

Solo-toon

Als een functie is beëindigd, hoort u enige tijd een continu signaal.

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven op een balkje.

Als alle segmenten gevuld zijn, is het maximale volume ingesteld. Is geen enkel segment gevuld, dan is het signaal uitgezet.

■ Kies Lager of Hoger, om de lichtsterkte te wijzigen.

Toetssignaal

Het volume van de signalen die u hoort als u een toets aanraakt, wordt weergegeven als een balkje met zeven segmenten.

Als alle segmenten gevuld zijn, is het maximale volume ingesteld. Is geen enkel segment gevuld, dan is het signaal uitgezet.

- Kies Zachter of Harder, om het volume te wijzigen.

Eenheden

Gewicht

– g

Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in gram weergegeven.

– lb

Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in pond weergegeven.

– lb/oz

Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in pond/ounce weergegeven.

Temperatuur

– °C

De temperatuur wordt in graden Celsius weergegeven.

– °F

De temperatuur wordt in graden Fahrenheit weergegeven.

Quick-start

Zodat de microgolfoven meteen kan starten, zijn een vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut voorgeprogrammeerd.

– Vermogen

  U kunt een vermogen van 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W en 1000 W instellen.

– Bereidingstijd

  De maximaal in te stellen bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen:
  80–300 W: maximaal 10 minuten
  450–1000 W: maximaal 5 minuten

Popcorn

Om de microgolfoven meteen voor het bereiden van popcorn te kunnen starten, zijn een microgolfvermogen van 850 W en een bereidingstijd van 2:45 minuten voorgeprogrammeerd. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in microgolfovens.

U kunt de bereidingstijd wijzigen, maar niet het microgolfvermogen.

– Bereidingstijd

  U kunt een tijd van maximaal 4 minuten instellen.

Warmhouden

– Aan

  Bij de ovenfunctie "microgolf [≋]" wordt ook een warmhoudfunctie geactiveerd, als u een vermogen van minimaal 450 W instelt en een bereidingstijd van minimaal 10 minuten. Als u het gerecht na de bereiding niet uit het toestel haalt, wordt deze functie na ca. 5 minuten ingeschakeld. In het display verschijnt Warmhouden. Het gerecht wordt nu ca. 15 minuten warmgehouden met een vermogen van 150 W. Als u de deur opent, wordt de warmhoudfunctie afgebroken.

– Uit

  De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Naloop koelventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. Instelmogelijkheden:

– Temperatuurgestuurd

  De ventilator wordt bij een temperatuur in de oven onder ca. 70 °C uitgeschakeld.

– Tijdgestuurd

  De ventilator wordt na ca. 25 minuten uitgeschakeld.

Door condenswater kunnen de kastombouw en het werkblad beschadigd raken en kan er corrosie in het toestel ontstaan.
Als u in het toestel voedingsmiddelen warmhoudt, zal bij de instelling Tijdgestuurd de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er condensvorming onder het werkblad kan optreden.
Houd bij de instelling Tijdgestuurd geen voedingsmiddelen warm in het toestel.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen.

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties.

■ Kies de gewenste functie.

Als u een ovenfunctie kiest, licht de voorgeprogrammeerde temperatuur op. Tegelijk verschijnt het bereik waaruit u kunt kiezen.

■ Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

■ Bevestig met OK.

Voorgeprogrammeerde vermogens

Als u vaak met afwijkende microgolfvermogens werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde microgolfvermogens te wijzigen.

U kunt de voorgeprogrammeerde vermogens voor de ovenfunctie "Microgolf [≋]" en voor de gecombineerde ovenfuncties wijzigen.

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de lijst met ovenfuncties en het betreffende voorgeprogrammeerde vermogen.

– microgolf [≋]:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
– Gecombineerde ovenfuncties:
  80 W, 150 W, 300 W

■ Kies de gewenste functie.

■ Wijzig het voorgeprogrammeerde vermogen.

■ Bevestig met OK.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

Om de vergrendeling te kunnen gebruiken, moet u de functie activeren. Kies hiervoor de instelling Aan.

Als de vergrendeling geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd instellen.

– Aan

  De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de toets OK minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

– Uit

  De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de oven gewoon gebruiken.

Demomodus voor de vakhandel

Met deze functie kan de vakhandel de oven presenteren, zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld (demofunctie). Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de demo-functie heeft geactiveerd, verschijnt de melding Demofunctie ingeschakeld. De verwarming werkt niet, zodra u de oven inschakelt.

– Aan

De demo-functie wordt geactiveerd als u het veld "OK" minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.

– Uit

De demo-functie wordt gedeactiveerd als u OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. Daarna kunt u de oven gewoon weer gebruiken.

Fabrieksinstellingen

– Instellingen

Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– Eigen programma's

Alle eigen programma's worden gewist.

– Voorgeprogrammeerde vermogens

De gewijzigde microgolfvermogens worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– Voorgeprogr. temperaturen

De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

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

U kunt de kookwekkertijd ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden wilt toevoegen of vlees wilt besprenkelen).

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.

Kookwekkertijd instellen

Als u voor de instelling Tijd – Weergave – Uit heeft gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen. De aflopende kookwekkertijd wordt dan weergegeven, terwijl de oven uitgeschakeld is.

Voorbeeld: U wilt eieren koken en stelt een tijd in van 6 minuten en 20 seconden.

- Kies .

"0:00:00" (h:min:sec) is gemarkeerd.

- Stel "0:06:20" in.
- Bevestig met OK.

De tijd wordt opgeslagen.

Als de oven uitgeschakeld is, verschijnt de aflopende kookwekkertijd op het display.

Als de oven in gebruik is, verschijnt de kookwekker in het onderste gedeelte van het display.

Kookwekker 🔔

Na afloop van de kookwekkertijd

– 🔔 knippert.

– begint de tijd op te lopen,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

■ Kies 🔔.

Het akoestische en optische signaal worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen

■ Kies 🔔.

In het display verschijnt Kookwekker en Wijzigen is gemarkeerd.

■ Bevestig met OK.

De kookwekkertijd verschijnt.

■ Wijzig de tijd.

■ Bevestig met OK.

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

■ Kies 🔔.

In het display verschijnt Kookwekker en Wijzigen is gemarkeerd.

■ Blader in de keuzelijst, totdat Wissen gemarkeerd is.

■ Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Voor de bereiding van gerechten kunt u uit diverse functies kiezen.

Ovenfuncties zonder microgolf

Sommige ovenfuncties kiest u rechtstreeks met de functieschakelaar. Nog meer functies vindt u onder ⊡.

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Grill ⊡ Voor het grilleren van platte stukken vlees en voor bruineren. Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend. Het verwarmingselement levert de infraroodstraling die voor het grilleren nodig is.	Stand 3	Stand 1–3
Hetelucht Plus ⊡ Voor bakken en braden. U kunt meerdere niveaus tegelijk gebruiken.U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "Boven-Onderwarmte ⊡", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt.	160 °C	30–250 °C
Circulatiegrill ⊡ Voor het grilleren van voedingsmiddelen met een grote diameter, zoals een kip. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "Grill ⊡", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt.	200 °C	100–220 °C

Overzicht ovenfuncties

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Braadautomaat Voor braden. Tijdens de aanbraadfase wordt de oven eerst op een hoge temperatuur ingeschakeld (230 °C). De oven schakelt daarna vanzelf terug naar de ingestelde temperatuur (doorbraadtemperatuur).	160 °C	100–230 °C
Bruineren Voor het bereiden van ovenschotels en gratins die een krokant laagje moeten krijgen.	190 °C	100–230 °C

Bereidingsfunctie "Microgolf"

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerd vermogen	Vermogensbereik
Microgolfoven Voor het snel ontdooien, verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen	1000 W	80–1000 W

Gecombineerde ovenfuncties met microgolf

Bij de gecombineerde ovenfuncties worden bepaalde verwarmingselementen en de microgolf afwisselend ingeschakeld. De verwarmingselementen zorgen ervoor dat het voedingsmiddel bruin wordt en de microgolf verkort het bereidingsproces. Het maximaal instelbare microgolfvermogen is 300 W.

Sommige ovenfuncties kiest u rechtstreeks met de functieschakelaar. Nog meer functies vindt u onder ▣.

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Microgolf + Hetelucht Plus Voor het snel verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen. De voedingsmiddelen worden hierbij gebruineerd. Bij deze combinatie is de tijd- en energiebesparing het grootst. Kies voor bakken een microgolfvermogen van maximaal 150 W.	160 °C	30–220 °C
Microgolf + Braadautomaat Voor aanbraden op hoge temperaturen en doorbraden op lagere temperaturen. Tijdens de aanbraadfase wordt de oven eerst op een hoge temperatuur ingeschakeld (230 °C). De oven schakelt daarna vanzelf terug naar de ingestelde temperatuur (doorbraadtemperatuur). Door het inschakelen van de microgolf neemt de bereidingstijd af. Het maximaal instelbare microgolfvermogen is 300 W.	160 °C	100–200 °C

Overzicht ovenfuncties

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Microgolf + Grill Voor het grilleren van platte stukken vlees en voor bruineren. Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend. Het verwarmingselement levert de infraroodstraling die voor het grilleren nodig is. Door het inschakelen van de microgolf wordt de bereidingstijd verkort. Het maximaal instelbare microgolfvermogen is 300 W.	Stand 3	Stand 1–3
Microgolf + Circulatiegrill Voor het grilleren van gerechten met een grote diameter, zoals een rollade of een kip. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "microgolf + Grill ", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt. Door het inschakelen van de microgolf wordt de bereidingstijd verkort. Het maximaal instelbare microgolfvermogen is 300 W.	200 °C	100–200 °C

Principe

In de oven zit een microgolfbuis. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze microgolven worden gelijkmatig over de ovenruimte verdeeld. Daarnaast worden ze door de metalen zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedingsmiddel kunnen komen.

Omdat de microgolven bij het voedingsmiddel moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in microgolfovens. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen of pannen en schalen met een metaalhoudend decorlaagje. Metaal kaatst de golven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Als het juiste servies wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde). Hierdoor ontstaat warmte die zich vanaf de buitenkant van het voedsel naar binnen verplaatst. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller werkt de microgolfoven.

Voordelen

– Een gerecht kan over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet met de microgolffunctie worden bereid.

– Ontdooien, verwarmen en koken gaan sneller dan op een kookplaat of in een traditionele oven.

– Voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen blijven voor het grootste deel behouden.

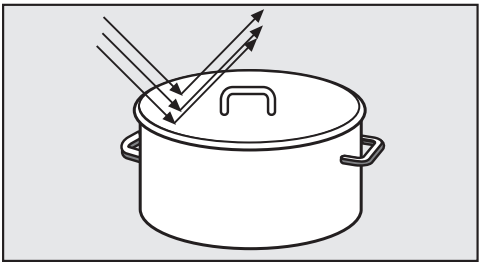
– De natuurlijke kleur en smaak van de voedingsmiddelen veranderen nauwelijks.

De microgolffunctie wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van de oven opent. Tijdens een bereiding biedt de gesloten deur voldoende bescherming tegen de microgolven. De deur mag niet beschadigd zijn.

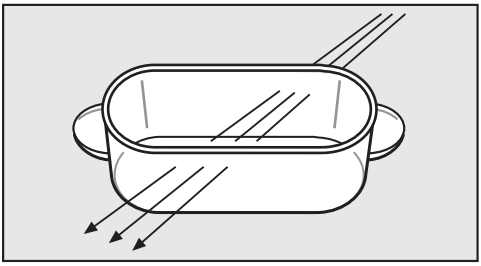
Microgolfvermogen wijzigen

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

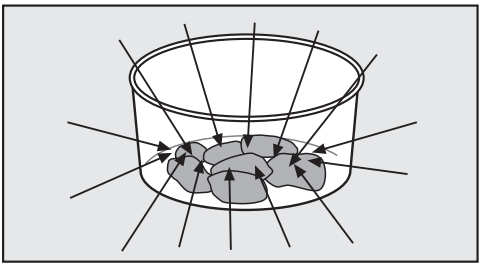
Serviesgoed voor de microgolfoven



Microgolven worden door metaal teruggekaatst.



Microgolven dringen door glas, porselein, kunststof en karton heen.



Microgolven worden door het voedingsmiddel opgenomen.

Let op bij de ovenfunctie "Microgolf [≋]" en bij gecombineerde ovenfuncties met microgolf: Brandgevaar! Serviesgoed dat niet geschikt is voor de microgolf kan beschadigd raken en daarbij ook het toestel beschadigen.

Het materiaal en de vorm van het serviesgoed zijn van invloed op de bereidingstijd.
Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. De voedingsmiddelen worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Servies dat geschikt is voor de microgolfoven

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Uitzondering: Kristalglas dat meestal lood bevat, kan barsten. Gebruik daarom geen kristalglas.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt.

Uitzondering: Gebruik geen porseleinen serviesgoed met decoraties die metaal bevatten (zoals een gouden of kobaltblauwe rand) of met holle handgrepen.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als het motief zich onder een glazuurlaag bevindt.

Verbrandingsgevaar! Aardewerk kan heet worden. Trek daarom altijd ovenwanten aan.

Kunststof

U kunt kunststof serviesgoed en wegwerpbakjes van kunststof voor de ovenfunctie "Microgolf ≋" gebruiken, als deze microgolfbestendig zijn. Uit milieuoverwegingen kunt u beter geen wegwerpbakjes gebruiken.

Blijf bij de oven als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C). Anders kan de kunststof vervormen of smelten en een reactie aangaan met het voedingsmiddel.
Gebruik kunststof serviesgoed alleen voor de ovenfunctie "Microgolf ≋" en niet voor gecombineerde ovenfuncties.

– Kunststof serviesgoed voor microgolfovens

Kunststof serviesgoed voor microgolfovens is verkrijgbaar in speciaalzaken.

– Kunststof serviesgoed van piepschuim

Serviesgoed van piepschuim (bijvoorbeeld polystyreen) kunt u gebruiken, als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

– Kunststof kookbuiltjes

Kunststof kookbuiltjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken. Prik eerst gaatjes in het builtje zodat de stoom eruit kan.
Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat.
Er zijn ook speciale kookbuiltjes waarin u geen gaatjes hoeft te prikken. Houdt u zich aan de betreffende gebruiksaanwijzing.

– Braadzakken en braadfolie

Houdt u zich bij braadzakken en braadfolie aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.

⚠ Brandgevaar!
Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit.

– Kunststof serviesgoed van melamine

Kunststof serviesgoed van melamine is niet geschikt, omdat het energie opneemt en daardoor te heet wordt. Informeer dus altijd eerst van welk materiaal kunststof serviesgoed is.

Serviesgoed voor de microgolfoven

Servies dat niet geschikt is voor de microgolfoven

⚠ Voor de microgolffunctie is serviesgoed met holle handgrepen en knoppen ongeschikt. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).
Gebruik dergelijk serviesgoed niet.

Metaal

Metaal kaatst microgolven terug, waardoor het gerecht niet warm wordt.

Gebruik voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf geen metalen schalen, aluminiumfolie en bestek. Hetzelfde geldt voor serviesgoed met een metaalhoudend laagje (bijvoorbeeld een gouden of kobaltblauw randje).

Door resten van aluminium deksels (zoals bij roombekertjes) kunnen vonken ontstaan. Gebruik daarom geen kunststof bekertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd.

Uitzonderingen:

Het **bijgeleverde** rooster is geschikt voor ovenfuncties zonder microgolf en voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf. Plaats het rooster **niet** op de bodem van de ovenruimte, maar schuif het altijd op een van de niveaus in het toestel.

– Metalen bakvormen kunt u ook gebruiken voor gecombineerde ovenfuncties.

– Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes kunt u in dit toestel ontdooien en verwarmen. Verwijder van tevoren het deksel.

Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan. Plaats dergelijke bakjes niet op het rooster, maar op de glazen schaal. Aluminium bakjes moeten minimaal 2 cm van de ovenwanden verwijderd blijven!

Het gerecht wordt alleen van boven verwarmd. Als u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

– Aluminiumfolie

Vlees met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooid en bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met stukjes aluminiumfolie afdekt.

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het toestel verwijderd blijven!

– Metalen spiesen en klemmen

Deze metalen delen kunt u alleen gebruiken als het vlees veel groter is dan het metaal.

Servies met een glazuurlaagje of verf

Sommige glazuur- en verfsoorten bevatten metalen. Dergelijk serviesgoed is niet geschikt voor de microgolfoven.

Hout

Tijdens een bereiding verdampt het water dat zich in het hout bevindt, waardoor het uitdroogt en barst. Houten schalen of bakjes zijn daarom niet geschikt.

Test

Als u niet zeker weet of u serviesgoed van glas, aardewerk of porselein in de microgolf kunt gebruiken, kunt u het servies als volgt testen:

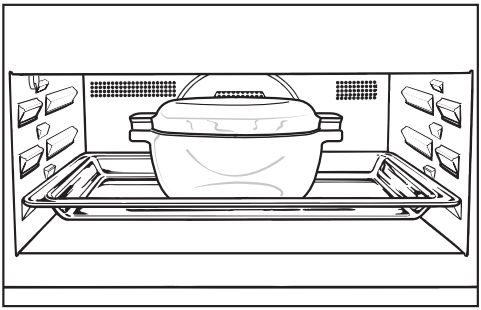
- Schuif de glazen schaal op niveau 1 van onderen in de oven. Zet het lege serviesgoed midden op de glazen schaal.
- Sluit de deur.
- Kies de ovenfunctie "Microgolf".
- Stel het hoogste vermogen in (1000 W) en een bereidingstijd van 30 seconden.
- Bevestig met OK en start de functie.

Kraakt het serviesgoed en springen er vonkjes af, schakel de oven dan meteen uit en open de deur. Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de microgolf. Informeer bij twijfel bij de fabrikant of winkelier of het servies geschikt is voor de microgolf.

Met het bovenstaande kunt u niet controleren of eventuele holle handgrepen voldoende ontlucht zijn.

Serviesgoed voor de microgolfoven

Serviesgoed in de oven zetten



- Schuif de glazen schaal op niveau 1 van onderen in de oven.
- Zet het serviesgoed met het voedingsmiddel altijd midden op de glazen schaal.

Als u het voedingsmiddel op de bodem van de ovenruimte zet, wordt het onvoldoende en ongelijkmatig verwarmd. De microgolven kunnen het voedingsmiddel dan niet van onderen bereiken.

Deksel

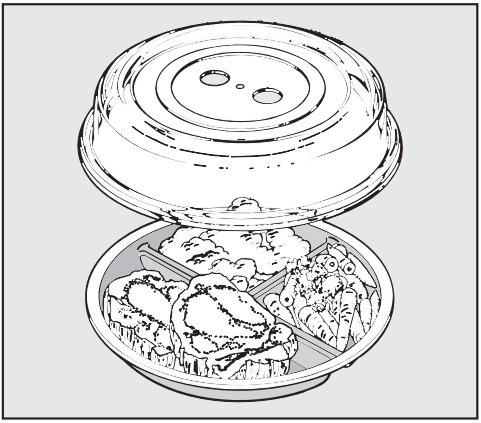
Het gebruik van een deksel biedt de volgende voordelen:

– Het voorkomt dat bij lange bereidingstijden te veel waterdamp ontsnapt.

– Het zorgt ervoor dat het voedingsmiddel sneller warm wordt.

– Het voorkomt dat het voedingsmiddel uitdroogt.

– Het houdt de ovenruimte schoon.



- Gebruik bij bereidingen met de ovenfunctie "Microgolf [≋]" daarom altijd een microgolfovenbestendig deksel van glas of kunststof.

Geschikte deksels zijn in de handel verkrijgbaar.

U kunt ook speciale microgolffolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en een verbinding aangaan met het voedsel.

⚠ Het materiaal van een kunststof deksel moet hittebestendig zijn tot 110 °C. Gebruik bij hogere temperaturen (zoals bij de ovenfuncties "Grill" en "Hetelucht Plus") geen kunststof deksel. Het materiaal kan anders vervormen en een verbinding aangaan met het voedsel. Gebruik een kunststof deksel alleen voor de ovenfunctie "microgolf ≋".

Het deksel mag de betreffende schaal niet helemaal afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet door de openingen aan de zijkant van het deksel kan ontsnappen. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

■ Gebruik in de volgende situaties **geen** deksel:

– Voor het verwarmen van gepaneerde gerechten.

– Als het voedingsmiddel een korstje moet krijgen, bijvoorbeeld toast.

– Bij een gecombineerde ovenfunctie met microgolf.

⚠ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.
Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Tips om energie te besparen

Bereiding

– Haal alle accessoires uit de oven die niet voor een bereiding nodig zijn.

– Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.

– Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding. Als u de deur tijdens een bereiding met een ovenfunctie zonder microgolf opent, wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld. De ventilators blijven aan. Een bereiding zonder microgolf wordt na het sluiten van de deur meteen voortgezet.

– Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.

– Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium).). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterend aluminiumfolie.

– Controleer de bereidingstijd om energieverspilling bij het bereiden van voedingsmiddelen te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een kerntemperatuurvoeler.

– Gebruik de ovenfunctie "Hetelucht plus [fan]". U werkt dan met lagere temperaturen dan bij andere ovenfuncties, omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt.

– Voor veel grillgerechten kunt u de ovenfunctie "Circulatiegrill [grill fan]" gebruiken. U grilleert dan met lagere temperaturen dan bij andere grilleerfuncties op maximale temperatuur.

– Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.

– Kook gerechten, die u niet gelijktijdig kunt toebereiden, zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Benutting restwarmte

– Bij bereiding met temperaturen boven 140°C en bereidingstijden van langer dan 30minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding op de minimaal instelbare temperatuur verlagen. de aanwezige restwarmte is voldoende om het gerecht gereed te koken. Koelventilator en, afhankelijk van de ovenfunctie, de heteluchtventilator blijven ingeschakeld. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen").

– Bij bereidingen met automatische uitschakeling wordt de ovenverwarming vlak voor het einde van de bereiding automatisch uitgeschakeld. De restwarmtebenutting wordt geactiveerd. De restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. In het display verschijnt Energiebesp. fase. De koelventilator en, afhankelijk van de ovenfunctie, de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Instellingen

– Als u voor de dagtijdweergave de fabrieksinstelling Tijd – Weergave – Uit heeft gekozen, is uw oven zo ingesteld dat het toestel zo weinig mogelijk energie verbruikt.

– Met de fabrieksinstelling Verlichting – 15 seconden "Aan" wordt de ovenverlichting tijdens een bereiding automatisch na 15 seconden uitgeschakeld. U kunt de verlichting op elk moment weer inschakelen door ☼ te kiezen.

– Bij bereidingen met automatische uitschakeling wordt de ovenverwarming vlak voor het einde van de bereiding automatisch uitgeschakeld. De restwarmtebenutting wordt geactiveerd. De restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. In het display verschijnt Energiebesp. fase. De koelventilator en, afhankelijk van de ovenfunctie, de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Energiebesparende functie

Tip: Om energie te besparen, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. De tijd is afhankelijk van de gekozen instellingen (ovenfunctie, temperatuur, bereidingstijd).

Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de gewenste functie.

De ovenfunctie, de voorgeprogrammeerde temperatuur en het temperatuurbereik verschijnen.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen.

- Bevestig met OK.

De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen.

U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een akoestisch signaal als deze functie is ingeschakeld (zie het hoofdstuk "Instellingen – Akoestische signalen").

Na de bereiding:

- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

Koelventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld als de ovenruimte onder een bepaalde temperatuur komt.

U kunt deze fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen – Naloop ventilator").

Uitgebreide bediening

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en een temperatuur ingesteld.

■ Kies ›≡.

Er verschijnen meer menupunten die u voor een bereiding kunt instellen of wijzigen:

– Temperatuur

– Bereidingstijd

– Klaar om

– Start om (Verschijnt pas als een waarde voor Bereidingstijd of Klaar om is ingesteld.)

Ovenfunctie wijzigen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

■ Kies de gewenste functie.

In het display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde temperatuur.

■ Wijzig zo nodig de temperatuur.

■ Bevestig met OK.

Temperatuur wijzigen

Zodra u een ovenfunctie kiest, verschijnt de bijbehorende voorgeprogrammeerde temperatuur met het temperatuurbereik (zie "Overzicht ovenfuncties").

- Als de voorgeprogrammeerde temperatuur overeenkomt met de temperatuur uit uw recept, bevestigt u de waarde met OK.
- Wijzig de waarde als de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeenkomt met de temperatuur uit het recept.

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen, zie "Instellingen - Voorgeprogrammeerde temperaturen".

Voorbeeld: U heeft "Hetelucht Plus" en 170 °C ingesteld. U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen.

U wilt de temperatuur tot 155 °C verlagen.

- Kies ‣≡.

De ingestelde temperatuur is gemarkeerd.

- Bevestig met OK.
- Wijzig de temperatuur.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met OK.

De gewijzigde temperatuur wordt opgeslagen.

- Kies daarna ‣≡ als u de werkelijke temperatuur wilt zien en de temperatuurverandering wilt volgen.

De gewijzigde temperatuur verschijnt.

Snel opwarmen

Met de functie "Snel opwarmen" wordt de opwarmfase verkort. Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator worden tegelijk ingeschakeld, zodat het toestel zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt.

Bij de ovenfuncties "Hetelucht Plus" en "Braadautomaat" wordt de functie "Snel opwarmen" automatisch ingeschakeld, als u een temperatuur boven 100 °C instelt. De sensortoets is verlicht.

Pizza en kwetsbare deegsoorten (zoals bij biscuit en koekjes) worden met de functie "Snel opwarmen" te snel bruin van boven. Zet bij dergelijke producten de functie "Snel opwarmen" uit.

Met de sensortoets kunt u de functie "Snel opwarmen" tijdens de opwarmfase uit- of inschakelen:

- Als u de functie "Snel opwarmen" wilt uitschakelen, kiest u de verlichte sensortoets .

De functie "Snel opwarmen" is uitgeschakeld. In het display verschijnt Opwarmen en de verlichte toets dooft.

- Als u de functie "Snel opwarmen" wilt inschakelen, kiest u de onverlichte sensortoets .

"Snel opwarmen" is ingeschakeld. In het display verschijnt Snelopwarmf. en de sensortoets is verlicht.

Ovenruimte voorverwarmen

U hoeft de ovenruimte slechts bij weinig bereidingen voor te verwarmen.

De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.

Verwarm de oven bij de ovenfunctie "Hetelucht Plus" voor de volgende bereidingen voor:

– Donker brooddeeg.

– Rosbief en filet.

■ Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

■ Schakel bij pizza en gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) de functie "Snel opwarmen" uit tijdens het opwarmen.

■ Wacht tot de opwarmfase voorbij is.

Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen").

■ Plaats het voedingsmiddel in de oven.

Bereidingstijden instellen

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en een temperatuur ingesteld.

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Klaar om of Start om kunt u het toestel automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

– Bereidingstijd

  Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Na afloop van die tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. U kunt een maximale bereidingstijd van 12 uur instellen.

– Klaar om

  Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

– Start om

  Deze functie verschijnt pas in het menu als u een waarde voor Bereidingstijd of Klaar om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

Bereidingsproces automatisch uitschakelen

Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 30 minuten gaar zijn en moet om 12:15 uur gereed zijn.

U kunt nu Bereidingstijd kiezen en 0:30 uur instellen of Klaar om kiezen en 12:15 uur instellen.

Na die tijd of op het ingestelde tijdstip wordt de oven uitgeschakeld.

Bereidingstijd instellen

- Kies ▸≡.
- Blader in de keuzelijst, totdat Bereidingstijd gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Voer de tijd in die voor de bereiding nodig is.
- Bevestig met OK.

"Einde om" instellen

- Kies ▸≡.
- Blader in de keuzelijst, totdat Klaar om gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Stel de tijd in waarop de bereiding moet eindigen.
- Bevestig met OK.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Automatisch in- en uitschakelen is ideaal voor het braden van vlees. 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 afnemen.

Als u een bereidingsproces automatisch wilt laten in- en uitschakelen, kunt u de tijden op verschillende manieren invoeren. Via:

– Bereidingstijd en Klaar om
– Bereidingstijd en Start om
– Klaar om en Start om

Voorbeeld: Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 5 minuten gaar zijn en moet om 12:30 uur gereed zijn.

- Kies Bereidingstijd en stel "00:05" uur in.
- Kies Klaar om en stel 12:30 uur in.

Start om wordt automatisch berekend. In het display verschijnt Start om samen met het berekende tijdstip.

Op dat tijdstip wordt de bereiding automatisch gestart.

Verloop van een bereiding met automatische in- en uitschakeling

Tot aan de start verschijnen in het display de ovenfunctie, de gekozen temperatuur, de bereidingstijd (resttijd), Start om en de starttijd.

Na de start kunt u de opwarmfase volgen, tot het bereiken van de ingestelde temperatuur.

Als die temperatuur bereikt is, hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

Na de opwarmfase verschijnt de resterende bereidingstijd (resttijd).

U kunt het aflopen van de bereidingstijd volgen. De laatste minuut loopt in seconden af.

Aan het einde van de bereiding hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

De verwarming en de verlichting worden uitgeschakeld. In het display verschijnt Proces afgerond en Opslaan is gemarkeerd.

U kunt nu uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's").

Tijdens de afkoelfase blijft de ventilator ingeschakeld.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies ‣≡.

Alle menupunten die u kunt wijzigen, verschijnen.

- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste tijd oplicht.
- Bevestig met OK.

Wijzigen is geselecteerd.

- Bevestig met OK.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met OK.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Bereiding afbreken

- Draai de ovenfunctiekiezer op de stand •.

De verwarming en de verlichting worden uitgeschakeld. De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Bediening: ovenfunctie "Microgolf"

Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie "Microgolf".

De ovenfunctie, het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen en het veld voor de bereidingstijd verschijnen.

De ovenverlichting wordt ingeschakeld.

- Wijzig zo nodig het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen.
- Bevestig met OK.
- Stel de bereidingstijd in.

De maximaal in te stellen tijd is afhankelijk van het gekozen microgolfvermogen.

- Bevestig met OK.

Het microgolfvermogen en de bereidingstijd verschijnen. Start is gemarkeerd.

- Bevestig met OK.

De bereiding start. De microgolf en de ventilator worden ingeschakeld.

De resttijd verschijnt. U kunt de bereiding op elk moment onderbreken door te kiezen.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Proces afgerond,

– blijft de ventilator ingeschakeld,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

Is het voedingsmiddel nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in. U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's").

- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Draai de ovenfunctiekiezer op de stand •.
- Schakel de oven uit.

Koelventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

De ventilator wordt tijdgestuurd uitgeschakeld.

Uitgebreide bediening

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een microgolfvermogen en een bereidingstijd ingesteld.

■ Kies ‣≡.

Er verschijnen meer menupunten die u voor een bereiding kunt instellen of wijzigen:

– Vermogen
– Bereidingstijd
– Klaar om
– Start om

Microgolfvermogen wijzigen

In de fabriek is voor de ovenfunctie "Microgolf ≋" een voorgeprogrammeerd vermogen van 1000 W ingesteld.

■ Als het voorgeprogrammeerde vermogen met uw recept overeenkomt, bevestigt u de waarde met OK.

■ Wijzig de waarde als het voorgeprogrammeerde vermogen niet overeenkomt met de waarde uit het recept.

U kunt het voorgeprogrammeerde vermogen ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen (zie "Instellingen – Voorgeprogrammeerde vermogens").

■ Kies ‣≡.

■ Wijzig het microgolfvermogen.

■ Bevestig met OK.

Het gewijzigde vermogen wordt opgeslagen.

■ Kies ‣≡.

Het microgolfvermogen en de bereidingstijd verschijnen.

Bereidingstijd wijzigen

■ Kies ‣≡.

■ Blader in de keuzelijst, totdat Bereidingstijd gemarkeerd is.

■ Bevestig met OK.

■ Wijzig de bereidingstijd.

■ Bevestig met OK.

■ Kies ‣≡.

Het microgolfvermogen en de bereidingstijd verschijnen. Start is gemarkeerd.

■ Bevestig met OK.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Ovenfunctie wijzigen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen (zie "Bediening: ovenfuncties zonder microgolf – Ovenfunctie wijzigen").

Meer bereidingstijden instellen

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een microgolfvermogen en een bereidingstijd ingesteld.

Als u een waarde invoert bij Klaar om of Start om kunt u het toestel automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

– Klaar om

  Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

– Start om

  Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Als u een bereidingsproces automatisch wilt laten in- en uitschakelen, kunt u de tijden op verschillende manieren invoeren. Via:

– Bereidingstijd en Klaar om

– Bereidingstijd en Start om

Voorbeeld: Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 5 minuten gaar zijn en moet om 12:30 uur gereed zijn.

- Stel een microgolfvermogen in en een bereidingstijd van 5:00 min.
- Kies ›≡.
- Blader in de keuzelijst, totdat Klaar om gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Stel 12:30 uur in.
- Bevestig met OK.
- Kies ›≡.

Start om wordt automatisch berekend. In het display verschijnt Start om 12:25.

Start is geselecteerd.

- Bevestig met OK.

Op het ingestelde tijdstip wordt de bereiding automatisch gestart.

Verloop van een bereiding met automatische in- en uitschakeling

Tot aan de start verschijnen in het display de ovenfunctie, het microgolfvermogen, de bereidingstijd, Start om en de starttijd.

Na de start verschijnt de resterende bereidingstijd (resttijd).

U kunt het aflopen van de bereidingstijd volgen.

Aan het einde van de bereiding hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

De microgolffunctie en de ovenverlichting worden uitgeschakeld. In het display verschijnt Proces afgerond.

U kunt nu uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's").

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies ‣≡.

Alle menupunten die u kunt wijzigen, verschijnen.

- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste tijd oplicht.
- Bevestig met OK.

Als u de instellingen voor Klaar om of Start om wilt wijzigen, bevestigt u Wijzigen met OK.

- Wijzig de betreffende tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies ‣≡ en bevestig uw keuze met OK als de bereiding al actief is.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Einde bereidingstijd wissen

- Kies ‣≡.
- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste tijd oplicht.
- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Wissen gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

De eindtijd wordt gewist.

- Kies ‣≡.

Het microgolfvermogen en de bereidingstijd verschijnen. Start is gemarkeerd.

- Bevestig met OK.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Bereiding afbreken

- Draai de ovenfunctiekiezer op de stand •.

De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Bij de gecombineerde ovenfuncties wordt de ovenfunctie "microgolf" gecombineerd met een andere ovenfunctie (bijvoorbeeld "Hetelucht Plus" of "Braadautomaat"). De bereidingstijd neemt hierdoor af.

Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de gewenste functie.

De ovenfunctie, het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen en het bereik verschijnen.

De ovenverlichting wordt ingeschakeld.

Bij de gecombineerde ovenfuncties is het maximaal instelbare microgolfvermogen 300 W.

- Wijzig zo nodig het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen.
- Bevestig met OK.

De voorgeprogrammeerde temperatuur en het temperatuurbereik verschijnen.

De voorgeprogrammeerde temperatuur en het temperatuurbereik van de betreffende ovenfunctie vindt u in het hoofdstuk "Overzicht ovenfuncties".

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen.

- Bevestig met OK.
- Stel de bereidingstijd in.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 2:00 uur instellen.

- Bevestig met OK.

Het microgolfvermogen, de temperatuur en de bereidingstijd verschijnen. Start is gemarkeerd.

- Bevestig met OK.

De bereiding start. De ovenverwarming en de ventilator worden ingeschakeld.

Het microgolfvermogen, de ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen op het display. U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een akoestisch signaal als deze functie is ingeschakeld (zie het hoofdstuk "Instellingen – Akoestische signalen").

De resttijd verschijnt.

De microgolf wordt pas vanaf het bereiken van de ingestelde temperatuur ingeschakeld.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Proces afgerond,

– wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld,

– blijft de ventilator ingeschakeld,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

Is het voedingsmiddel nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in. U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's").

■ Haal het voedingsmiddel uit de oven.

■ Draai de ovenfunctiekiezer op de stand •.

■ Schakel de oven uit.

Koelventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld als de ovenruimte onder een bepaalde temperatuur komt.

U kunt deze fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen – Naloop ventilator").

Uitgebreide bediening

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een temperatuur, een microgolfvermogen en een bereidingstijd ingesteld.

■ Kies ›≡.

Er verschijnen meer menupunten die u voor een bereiding kunt instellen of wijzigen:

– Temperatuur
– Vermogen
– Bereidingstijd
– Klaar om
– Start om
– Bereidingstijd microgolf (U kunt de duur van de bijgeschakelde microgolffunctie verkorten.)

Temperatuur wijzigen

■ Kies ›≡.

De ingestelde temperatuur is gemarkeerd.

■ Bevestig met OK.

■ Wijzig de temperatuur.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

■ Bevestig met OK.

De gewijzigde temperatuur wordt opgeslagen.

■ Kies ›≡.

De gewijzigde temperatuur verschijnt in het display.

Microgolfvermogen wijzigen

■ Kies ›≡.

■ Blader in de keuzelijst, totdat het microgolfvermogen gemarkeerd is.

■ Bevestig met OK.

■ Wijzig het microgolfvermogen.

■ Bevestig met OK.

Het gewijzigde vermogen wordt opgeslagen.

■ Kies ›≡.

Het gewijzigde vermogen verschijnt in het display.

Snel opwarmen

Bij de ovenfuncties "Microgolf + Hetelucht Plus" en "Microgolf + Braadautomaat" wordt de functie "Snel opwarmen" automatisch ingeschakeld, als u een temperatuur van meer dan 100 °C instelt (zie "Bediening: ovenfuncties zonder microgolf – Snel opwarmen").

Ovenfunctie wijzigen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen (zie "Bediening: ovenfuncties zonder microgolf – Ovenfunctie wijzigen").

Meer bereidingstijden instellen

U kunt een bereidingsproces automatisch laten in- en uitschakelen (zie "Bediening: ovenfunctie "microgolf" – Meer bereidingstijden instellen").

Bereidingstijd met microgolf instellen

Bij de gecombineerde ovenfuncties wordt de ovenfunctie "microgolf" gedurende de hele bereidingstijd bijgeschakeld die u heeft ingesteld. Dit is bijvoorbeeld bij bakken handig, om het deeg beter te laten rijzen.

Door Bereidingstijd microgolf te kiezen, kunt u de duur van de bijschakeling verkorten.

- Kies ‣≡.
- Blader in de keuzelijst, totdat Bereidingstijd microgolf gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Stel de tijd in gedurende welke de microgolf moet worden bijgeschakeld.
- Bevestig met OK.
- Kies ‣≡.

De oven beschikt over vele automatische programma's voor de meest uiteenlopende gerechten. Met deze programma's bereikt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat. Kies het bij uw gerecht passende programma en volg de aanwijzingen op het display.

Overzicht voedingsmiddelcategorieën

De automatische programma's roept u op via de functie Auto.

– Taart/cake
– Gebak
– Brood
– Gemengd brood
– Broodjes
– Vlees
– Wild
– Gevogelte
– Vis
– Koken met microgolf

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Auto.

Er verschijnt een keuzelijst met voedingsmiddelcategorieën.

■ Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste categorie oplicht.

■ Bevestig met OK.

De beschikbare automatische programma's verschijnen.

■ Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste programma oplicht.

■ Bevestig met OK.

De afzonderlijke stappen tot aan de start van een automatisch programma worden overzichtelijk in het display weergegeven.

Afhankelijk van het programma krijgt u aanwijzingen over:

– het te gebruiken kookgerei,
– Niveau
– Bereidingstijd

■ Volg de instructies op het display.

Tip: Voor recepten zie het receptenboek.

Automatische programma's

Aanwijzingen voor het gebruik

– Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met een bepaald programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.

– Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.

– Bij sommige programma's moet na een deel van de bereidingstijd vocht worden toegevoegd. In het display verschijnt dan een betreffende aanwijzing met tijdsaanduiding.

– Bij sommige programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Een betreffende aanwijzing met tijdsaanduiding verschijnt in het display.

– De aangegeven bereidingstijd voor een automatisch programma is een schatting. Afhankelijk van het verloop van de bereiding kan de werkelijke tijd iets korter of iets langer zijn. De bereidingstijd is ook afhankelijk van de temperatuur van het voedingsmiddel. Dit geldt vooral voor vlees.

U kunt maximaal 20 eigen programma's samenstellen en opslaan.

– U kunt maximaal tien bereidingsstappen combineren om het verloop van de bereiding van uw lievelingsrecepten vast te leggen. Voor elke bereidingsstap kiest u instellingen als een ovenfunctie, een temperatuur en een bereidingstijd.
– U kunt ook de niveaus voor het voedingsmiddel vastleggen.
– Ten slotte kunt u voor uw recept een programmanaam invoeren.

Als u uw programma opnieuw oproept en start, wordt het automatisch uitgevoerd.

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

– Sla na afloop een automatisch programma als eigen programma op.
– Sla na afloop een bereiding met de ingestelde bereidingstijd op.

Voer vervolgens een programmanaam in.

Eigen programma's samenstellen

■ Kies [i].

Als u nog geen eigen programma heeft samengesteld, verschijnt Programma samenstellen.

■ Bevestig met OK.

Als u al eigen programma's heeft samengesteld, verschijnen de programmanamen en daaronder Programma bewerken.

■ Blader in de keuzelijst, totdat Programma bewerken gemarkeerd is.

■ Bevestig met OK.

Programma samenstellen is geselecteerd.

■ Bevestig met OK.

U kunt nu de instellingen voor de 1e bereidingsstap vastleggen. Volg de aanwijzingen op het display:

■ Kies en bevestig de gewenste instellingen.

Tip: Afhankelijk van de gekozen ovenfunctie kunt u via Overige instelmogelijkheden de functie "Snel opwarmen" inschakelen.

Alle instellingen voor de 1e bereidingsstap zijn vastgelegd.

U kunt nog meer bereidingsstappen toevoegen, bijvoorbeeld omdat u na de eerste ovenfunctie nog een andere ovenfunctie wilt gebruiken.

- Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven voor de 1e bereidingsstap.
- Zodra u alle bereidingsstappen heeft vastgelegd, kiest u Programma afsluiten.

Leg vervolgens de niveaus voor het voedingsmiddel vast:

- Kies en bevestig de gewenste niveaus.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- Controleer de instellingen en bevestig deze met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Opslaan gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

Voer vervolgens de programmanaam in. Naast het alfabet vindt u de volgende symbolen:

Symbool	Betekenis
␣	Spatie
ABC	Alfabet in hoofdletters
abc	Alfabet in kleine letters
123	Cijfers van 0 tot 9 en het verbindingsstreepje -
✓	Programmanaam bevestigen

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste teken oplicht.
- Bevestig met OK.

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

Met ⮌ kunt u de tekens één voor één wissen.

Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.

- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.
- Als u de programmanaam heeft ingevoerd, bladert u in de keuzelijst, totdat ✓ gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

Eigen programma's starten

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies [person].

In het display verschijnen de programmanamen Programma bewerken.

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste programma oplicht.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt een keuzelijst:

– Meteen starten

Het programma wordt meteen gestart. De verwarming wordt ingeschakeld.

– Start om

Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

– Klaar om

Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

– Bereidingsstappen wijzigen

Het menupunt wordt beschreven onder "Eigen programma's wijzigen".

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste menupunt oplicht.
- Bevestig met OK.
- Bevestig de melding over het niveau waarop het voedingsmiddel moet worden ingeschoven met OK.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

Eigen programma's wijzigen

Stappen wijzigen

De bereidingsstappen van automatische programma's die u onder een eigen naam heeft opgeslagen, kunt u niet wijzigen.

- Kies [person].

In het display verschijnen de programmanamen Programma bewerken.

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste programma oplicht.
- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Bereidingsstappen wijzigen gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

De 1e stap is gemarkeerd. U kunt de instellingen van telkens een stap wijzigen of stappen toevoegen.

- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste bereidingsstap of Bereidingsstap toevoegen oplicht.
- Bevestig met OK.
- Wijzig het programma (zie "Eigen programma's samenstellen").
- Bevestig met OK.
- Controleer de instellingen en bevestig deze met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Opslaan gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

De gewijzigde stappen worden opgeslagen.

- Wijzig de naam als dat nodig is (zie "Eigen programma's samenstellen").

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

Naam wijzigen

- Kies [ ].

In het display verschijnen de programmanamen Programma bewerken.

- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Programma wijzigen gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste programma oplicht.
- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Naam wijzigen gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Wijzig de naam (zie "Eigen programma's samenstellen").
- Als u de nieuwe naam heeft ingevoerd, bladert u in de keuzelijst, totdat ✓ gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

De gewijzigde naam wordt opgeslagen.

Eigen programma’s wissen

- Kies [ ].

In het display verschijnen de programmanamen Programma bewerken.

- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat Programma wissen gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.
- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste programma oplicht.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt wissen?.

- Blader in de keuzelijst, totdat Ja gemarkeerd is.
- Bevestig met OK.

Het programma wordt gewist.

U kunt ook alle eigen programma's tegelijk wissen (zie "Instellingen – Fabrieksinstellingen – Eigen programma's").

Quick-start

Met de "Quick-start"-toets ◈ start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd, bijvoorbeeld voor het verwarmen van vloeistoffen.

Voorgeprogrammeerd zijn het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut.

Tip: U kunt het microgolfvermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal instelbare bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen microgolfvermogen (zie "Instellingen – Quick-start").

U kunt deze functie alleen gebruiken als op dat moment geen andere bereiding actief is en de functieschakelaar op • staat.

■ Druk op ◈ totdat de bereiding start. Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met OK en afbreken met de Aan/Uit-toets ⏻.

Na afloop van de bereiding

– verschijnt in het display Proces afgerond,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

Met de "Popcorn"-toets start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.

De microgolf start standaard met een vermogen van 850 W en een bereidingstijd van 3 minuten. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in microgolfs.

Tip: U kunt de bereidingstijd wijzigen en maximaal 4 minuten instellen (zie "Instellingen – Popcorn"). Het microgolfvermogen kan niet worden gewijzigd.

U kunt deze functie alleen gebruiken als op dat moment geen andere bereiding actief is en de functieschakelaar op • staat.

■ Druk op , totdat de bereiding start.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met OK en afbreken met de Aan/Uit-toets ⏻.

Blijf in de buurt van de oven en houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.

Na afloop van de bereiding

– verschijnt in het display Proces afgerond,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

Een behoedzame behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid.
Taart, pizza, frieten of dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebakken, niet donkerbruin.

Ovenfuncties

Hetelucht Plus

Deze ovenfunctie is ideaal voor het bakken van koekjes, roerdeeg, soezendeeg, bladerdeeg en appelflappen.

Microgolf + Hetelucht Plus

Deze gecombineerde functie is ideaal voor het bakken van deeg met een langere baktijd, zoals gistdeeg, kwarkoliedeeg, cakebeslag en kneeddeeg.

De bereidingstijd neemt bij deze ovenfunctie af.

Stel voor de gehele bereidingstijd een microgolfvermogen in van maximaal 150 W.

Bakvorm

De keuze van de bakvorm is afhankelijk van de ovenfunctie en van de bereiding.

– Hetelucht Plus
De bakvorm mag van elk hittebestendig materiaal zijn. U kunt ook lichtkleurige, blanke, dunwandige vormen gebruiken, al zijn die niet aan te bevelen.

– Microgolf + Hetelucht Plus
Gebruik alleen microgolf- en hittebestendige bakvormen (zie "Serviesgoed voor de microgolf"), zoals vormen van hittebestendig glas of hittebestendige keramiek. De microgolven dringen door deze materialen heen. Metalen vormen reflecteren de microgolven, waardoor de golven het voedingsmiddel alleen van boven bereiken. De bereiding duurt daardoor langer en er kunnen vonken ontstaan. Plaats de vorm zo op de glazen schaal dat de vorm de ovenwanden niet raakt. Ontstaan er nog steeds vonken, gebruik de vorm dan niet meer voor deze combinatiefunctie.

Bakpapier

Leg bakpapier onder patat, kroketten en soortgelijke producten.

Tabel bakken

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

Temperatuur

Kies in principe de gemiddelde temperatuur.

Bij hogere temperaturen dan aangegeven verkort weliswaar de baktijd, maar kan de bruinering heel onregelmatig worden en wordt in het ongunstigste geval het gerecht niet eens gaar.

Baktijd

Controleer algemeen na afloop van de kortste bereidingstijd of uw gerecht genoeg gebakken is.Prik daartoe met een houten stokje in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gerecht gaar.

Niveau 3 1

– **Hetelucht Plus**
  Taart/cake in bakvormen: niveau 1 van onderen
  Plat gebak (zoals koekjes en plaatkoek): niveau 2 van onderen
  Bakken op twee niveaus tegelijk (afhankelijk van de hoogte van het gebak):
  niveau 1+3 van onderen of niveau 2+3 van onderen

– **Microgolf + Hetelucht Plus**
  Schuif de glazen schaal op niveau 1 van onderen in het toestel en zet de bakvorm erop.

Tips

– Stel een bereidingstijd in. 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 afnemen.

– Stel bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

Bakken

Roerdeeg

Taart / cake / gebak		[°C]	[W]		[min]
Zandtaart, chocolade-/amandelcake		140–160	–	1	60–80
Tulband		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
Muffins		150–170	–	2	25–35
Small cakes (1 glazen schaal) *)		150 2)	–	2	30–36
Small cakes (2 glazen schalen) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
Marmercake (vorm)		150–170	–	1	60–70
Vruchtentaart met schuim/bovenlaag (glazen schaal)		150–170	–	2	35–45
Vruchtentaart (glazen schaal)		150–170	–	2	35–45
Vruchtentaart (vorm)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
Taartbodem		150–170	–	1	30–35
Koeken/koekjes		150–170	–	1	15–30

Kneeddeeg

Taart / cake / gebak		[°C]		[min]
Taartbodem		150–170	1	30–38
Kruimelkoek (glazen schaal)		150–170	2	40–50
Koeken/koekjes		150–170	2	20–30
Spritsen (1 glazen schaal) *)		140	1	42–49
Spritsen (2 glazen schalen) *)		140	2+3	42–49 3)
Kwarktaart		150–170	1	75–85
Appeltaart (apple pie) (vorm Ø 20 cm) *)		160 2)	2	110–120
Appeltaart, afgedekt		150–170	1	65–75
Abrikozentaart met glazuur (vorm)		150–170	1	60–70

Hetelucht Plus / microgolf + Hetelucht Plus

Temperatuur / microgolfvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / Niveau (van onderen) / Bereidingstijd

*) De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350.

1) Verwarm de ovenruimte voor.

2) Verwarm de ovenruimte niet met de functie "Snel opwarmen" voor.

3) Haal de glazen schalen zo nodig op verschillende momenten uit de oven als het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Biscuitdeeg

Taart / cake / gebak		[°C]	[3 1]	[min]
Biscuitaart (4 – 6 eieren)		150–170	1	30–50
Taartbodem (2 eieren)		150–170	1	25–30
Waterbiscuittaart *)		170 1)	2	32–37
Rol		150–170	2	20–25

Gistdeeg/kwark-oliedeeg

Taart / cake / gebak		[°C]	[W]	[3 1]	[min]
Kruimelkoek (glazen schaal)		150–170	–	2	35–45
Vruchtentaart (glazen schaal)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
Tulbandcake		140–160	–	1	55–65
Kerstbrood		150–170	–	1	55–75
Witbrood		160–180	–	1	40–50
Volkorenbrood		150–170	–	1	110–130
Pizza (glazen schaal)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
Uienbrood (glazen schaal)		150–170	–	2	35–40
Appelflappen		150–170	–	2	25–35

Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak en diepvriesproducten

Taart / cake / gebak		[°C]	[3 1]	[min]
Soezen		160–180	2	30–40
Bladerdeeg		170–190	2	25–35
Makronen		120–140	2	35–45
Diepvriespizza (rooster)		200	2	12–16

Hetelucht Plus / microgolf + Hetelucht Plus

Temperatuur / microgolfvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / [3 1] Niveau (van onderen) / Bereidingstijd

*) De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350.

1) Verwarm de ovenruimte voor.

Ovenfuncties

Hetelucht Plus, Braadautomaat

Voor het braden van vlees-, vis- en gevogeltegerechten die een bruin korstje moeten krijgen.en voor het braden van rosbief en filet.

Microgolf + Hetelucht Plus, microgolf + Braadautomaat

Met deze combinatie wordt de bereidingstijd verkort.

Stel voor de gehele bereidingstijd het volgende microgolfvermogen in:

– bij vlees en vis: max. 300 W.

– bij gevogelte: 150 W.

Deze ovenfuncties zijn **niet** geschikt voor het braden van kwetsbaar vlees, zoals rosbief en filet. Het vlees wordt anders al gaar, voordat het een korstje krijgt.

Kookgerei

Houd bij de keuze van de ovenfunctie rekening met het materiaal van het kookgerei:

– Hetelucht Plus / Braadautomaat:
Gebruik bijvoorbeeld braadpannen, hittebestendige glazen schalen of een Römertopf.

Het serviesgoed moet hittebestendige grepen hebben.

– Microgolf + Hetelucht Plus / Microgolf + Braadautomaat:
Gebruik alleen microgolf- en hittebestendig kookgerei zonder metalen deksel (zie "Serviesgoed voor de microgolf").

Braden in een pan met deksel

Wij adviseren het gebruik van een braadpan met deksel. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.

- Kruid het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Houdt u zich bij gebruik van braadfolie of een braadzak aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.

Braden op het rooster

Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen.

Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij, anders wordt het vlees niet goed bruin.

Tips

– Bruineren: Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de tijd het deksel van de pan haalt.

– Rusttijd: Haal het vlees na de bereiding uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan ("rusten"). Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.

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

Tabel braden

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

Houdt u zich aan de aangegeven temperaturen, microgolfvermogens, niveaus en tijden. Daarbij is rekening gehouden met divers kookgerei, diverse vleessoorten en gewoonten.

Temperatuur

Kies in het algemeen de gemiddelde temperatuur.
Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur. Stel de temperatuur vanaf 3 kg ca. 10 °C lager in dan in de tabel is aangegeven.
Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.

Stel bij braden op het rooster een temperatuur in die ca. 20 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

Voorverwarmen

Voorverwarmen is meestal niet nodig, alleen bij rosbief en filet.

Bereidingstijd

U kunt de bereidingstijd bepalen door de dikte van de betreffende vleessoort [cm] te vermenigvuldigen met de tijd per cm [min/cm]:

– Rund/wild: 15–18 minuten/cm

– Varken/kalf/lam: 12–15 minuten/cm

– Rosbief/filet: 8–10 minuten/cm

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

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Niveau 3 1

– Hetelucht Plus / Braadautomaat:
Gebruik voor het rooster met het voedingsmiddel niveau 1 van onderen.

– Microgolf + Hetelucht Plus / Microgolf + Braadautomaat:
Gebruik voor het rooster of de glazen schaal met het voedingsmiddel niveau 1 van onderen.

Rundvlees, wild en gevogelte

Vlees		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Rundsgebraad, ca. 1kg	/	170–190	–	100–120
Runderfilet/rosbief, ca. 1kg 3)	/	190–210 4)	–	40–60
Wild (bout), ca. 1 kg	/	180–200	–	100–120
Wild (rug), ca. 1 kg	/	180–200	–	70–100
Gevogelte, ca. 1kg	/	170–190	–	55–65
	/	180	150	45–55
Gevogelte, ca. 4kg	/	170–190	–	200–220
	/	160	150	120–150

Hetelucht Plus / Braadautomaat / microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat

Temperatuur / microgolfvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / Bereidingstijd

1) Gebruik een pan met deksel. Stel bij braden op het rooster of op de glazen schaal een 20 °C lagere temperatuur in dan bij braden in een dichte pan.

2) Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar.

3) Dek het voedingsmiddel niet af.

4) Verwarm de ovenruimte zonder de functie "Snel opwarmen" voor.

Braden

Varkens-, kalfs-, lamsvlees en vis

Vlees/vis		[°C] [1) 2)]	[W]	[min]
Varkensvlees (fricandeau, nekstuk), ca. 1 kg [3)]	Hetelucht Plus / Braadautomaat	170–190	–	110–130
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	180	150	90–100
Casselerrib, ca. 1kg	Hetelucht Plus / Braadautomaat	170–190	–	70–80
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	180	150	60–70
Vleesbrood ca. 1kg	Hetelucht Plus / Braadautomaat	160–180 [4)]	–	65–75
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	180 [4)]	300	35–45
Kalfsgebraad, ca. 1 kg	Hetelucht Plus / Braadautomaat	170–190	–	80–100
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	180	150	70–80
Lamsbout, ca. 2 kg	Hetelucht Plus / Braadautomaat	170–190	–	110–130
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	180	150	90–110
Lamsrug, ca. 2 kg [3)]	Hetelucht Plus / Braadautomaat	170–190	–	60–80
Vis, stuk, ca. 1,5kg	Hetelucht Plus / Braadautomaat	160–180	–	45–55
	microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat	170	150	35–45

Hetelucht Plus / Braadautomaat / microgolf + Hetelucht Plus / microgolf + Braadautomaat

Temperatuur / microgolfvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / Bereidingstijd

1) Gebruik een pan met deksel. Stel bij braden op het rooster of op de glazen schaal een 20 °C lagere temperatuur in dan bij braden in een dichte pan.

2) Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar.

3) Dek het voedingsmiddel niet af.

4) Verwarm de ovenruimte zonder de functie "Snel opwarmen" voor.

⚠ Verbrandingsgevaar! Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden dan heet.
Sluit de ovendeur tijdens het grilleren.

Ovenfuncties

Grill

Voor het grilleren van platte stukken vlees en voor bruineren.

Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grilleren nodig is.

Circulatiegrill

Voor het grilleren van gerechten met een grote diameter, zoals een kip.

Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill en de ventilator worden afwisselend ingeschakeld.

microgolf + Grill, microgolf + Circulatiegrill

Met deze combinatie wordt de bereidingstijd verkort.

Het maximaal instelbare microgolfvermogen is 300 W.

Kookgerei

- Gebruik voor grilleren bij voorkeur het rooster.
- Bestrijk het rooster voor het grilleren met olie en leg het vlees erop. Zorg dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.

Vlees voorbereiden

Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grilleren, omdat het anders te veel vocht verliest.

Bestrijk mager vlees alleen met olie. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.

Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

- Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.

Schakel gedurende die tijd niet de microgolffunctie in!

- Leg het te bereiden product op het rooster.
- Bij de ovenfuncties "Grill" en "microgolf + Grill": Kies de ovenfunctie, het microgolfvermogen en de grilleerstand.
- Bij de ovenfuncties "Circulatiegrill" en "microgolf + Circulatiegrill": Kies de ovenfunctie, het microgolfvermogen en de temperatuur.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

- Schuif het voedingsmiddel op het juiste niveau in de oven (zie "Tabel grilleren").
- Sluit de deur.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

Grilltabel

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Controleer het gerecht na het verstrijken van de kortere tijd.

Houdt u zich aan de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden. Daarbij is rekening gehouden met diverse vleessoorten en gewoonten.

Grilleerstand (Grill, microgolf + Grill)

– Stand 3: Platte producten die u in korte tijd op geringe afstand van het grillelement wilt bereiden.

– Stand 2: Voor een lichte bruinering, zoals bij gratins.

– Stand 1: Als het product een grote diameter heeft, moet het op een grotere afstand van het grillelement worden geplaatst.

Temperatuur (Circulatiegrill, microgolf + Circulatiegrill):

Kies in het algemeen de laagste temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar. Voor platte stukken vlees adviseren wij een temperatuur van 220 °C, voor dik vlees (grote diameter) een temperatuur van maximaal 180–200 °C.

Voorverwarmen

Voor grilleren moet u de oven voorverwarmen. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.

Schakel gedurende die tijd niet de microgolffunctie in!

Niveau 3 1

– Grill, microgolf + Grill: Gebruik afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel niveau 2 of 3 van onderen.
– Circulatiegrill, microgolf + Circulatiegrill: Gebruik afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel niveau 1 of 2 van onderen.

Bereidingstijd

– Grilleer platte stukken vlees/vis per kant ca. 6–8 minuten. Zorg dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.
– Grilleer dikkere stukken iets langer: ca. 7–9 minuten per kant.
– Rollade: ca. 10 minuten per cm dikte.

Is het vlees gaar?

Als u wilt controleren of het vlees voldoende gaar is, drukt u met een lepel op het vlees.

Rood:	Als het vlees heel veerkrachtig aanvoelt, is het van binnen nog rood ("rare").
medium:	Als het vlees een beetje meegeeft, is het van binnen roze.
Doorbakken:	Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken ("well done").

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Tip: Als een groot stuk vlees van buiten al behoorlijk bruin wordt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere temperatuur verder grilleren.

Grilleren

Verwarm het bovenwarmte-/grillelement voor de grilleerfuncties ca. 5 minuten voor. Schakel gedurende die tijd niet de microgolffunctie in!

Grillgerecht	3 1 van onderen	Stand	[min] 1)	[°C]	[min] 1)
Plat voedsel					
Rundssteaks	2/3 2)	**3**	**18–22**	220	10–16
Burger *)	2	**3**	Kant 1 **16–18** 2. Seite **12–14**	–	–
Sjasliek	2	–	–	220	15–20
Gevogeltebrochetten	2	–	–	220	15–20
Schnitzel	2/3 2)	–	–	220	14–18
Frikadellen	2/3 2)	**3**	**20–25**	220	20–25
Braadworst	2/3 2)	**3**	**15–20**	–	–
Visfilet	2/3 2)	**3**	**15–20**	–	–
Forellen	2/3 2)	–	–	220	20–25
Toast bruineren *)	3	**3**	**5–7**	–	–
Toast Hawaï	2	**3**	**5–9**	–	–
Tomaten	2/3 2)	**3**	**10–12**	220	6–8
Perziken	2	**3**	**4–8**	220	7–10
Voedsel met een grote diameter					
Kip, ca.1kg	1/2 3)	**1/2**	**50–60**	**180-200** **150 W + 200** 4)	**45–55** **35–45**
Rollade Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Varkensschenkel, ca.1kg	1	–	–	**180–200**	**100–120**

3 1 Niveau / Grill / Circulatiegrill / Temperatuur / Grilltijd

*) De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350.

1) Keer het product halverwege de tijd om.

2) Houd bij het niveau rekening met de grootte van het voedingsmiddel.

3) Gebruik voor de ovenfunctie "Circulatiegrill" niveau 2 van onderen.

4) Kies de ovenfunctie "Microgolf + Circulatiegrill".

	Ovenfunctie	/	Geschikt voor:
Ontdooien		80 W	zeer kwetsbare voedingsmiddelen: room, boter, slagroom- en crèmetaart, kaas
		150 W	alle andere producten
Verwarmen		450 W	Baby-, kindervoeding.
		600 W	Diverse gerechten; diepgevroren kant-en-klaarmaaltijden die niet bruin hoeven te worden.
		850 W	
		1000 W	Dranken
Garen		850 W Aankoken	Ovenschotels; wellen van bijvoorbeeld dessertrijst, griesmeel; diepgevroren producten die niet bruin hoeven te worden
		450 W Doorkoken	
		150 W Verder wellen	
	Kies een met microgolf gecombineerde ovenfunctie als u de bereidingstijd wilt verkorten en een bruin korstje wilt krijgen:		
		300 W + 160–180 °C	Voor aanbraden op hoge temperaturen en doorbraden op lagere temperaturen
		300 W + 150–170 °C	Gerechten die gegratineerd of gebruineerd moeten worden, bijvoorbeeld gratins

Ovenfunctie "microgolf"/microgolfvermogen / microgolf + Braadautomaat / microgolf + Hetelucht Plus / Temperatuur

De tijd die nodig is voor de bereiding, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product en de temperatuur ervan op het moment dat u het in de oven doet. Voor voedingsmiddelen uit de koelkast bijvoorbeeld is meer tijd nodig dan voor voedingsmiddelen op kamertemperatuur. Zie voor de tijden de tabellen op de volgende pagina's.

Voor het ontdooien, verwarmen en koken

- Doe het product in microgolfovenbestendig serviesgoed en dek het af.
- Zet het serviesgoed midden op de glazen schaal op niveau 1 van onderen.

Bij gecombineerde ovenfuncties

- Gebruik alleen microgolf- en hittebestendig serviesgoed.

Gebruik over het algemeen geen deksel.

Gebruik voor bereidingen met de ovenfuncties "microgolf + Braadautomaat" en "microgolf + Grill" nooit een deksel, omdat de voedingsmiddelen anders niet bruin worden.

- Schuif de glazen schaal op niveau 2 van onderen in de oven.

Zet kant-en-klaargerechten in aluminium bakjes op de glazen schaal.

Tijdens het ontdooien, verwarmen en koken

- U moet de voedingsmiddelen tijdens de bereiding herhaaldelijk omkeren, verkleinen of omroeren. Roer de buitenste lagen naar het midden toe (de buitenkant wordt het eerst warm).

Na het ontdooien, verwarmen en koken

Let op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt).

- Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur. Babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf even van, zodat u zeker weet dat de baby zich er niet aan brandt.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Als u gerechten met de microgolffunctie verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft.
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

- Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd en voldoende gaar is.
- Als u twijfelt of het gerecht warm of gaar genoeg is, stel dan opnieuw een tijd in.
- Zorg dat zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zoals vis, gevogelte en gehakt) correct worden bereid.

Aanwijzingen voor het verwarmen

⚠ Verbrandingsgevaar! Voeding voor baby's en kinderen mag niet te heet worden. De kinderen kunnen zich anders branden.

Verwarm deze producten daarom niet langer dan 30–60 seconden op 450 Watt.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Eieren kunnen ontploffen.

Verhit geen hardgekookte eieren (ook niet zonder schaal) met de ovenfunctie "Microgolf ≋".

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de microgolffunctie kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig.

Als u het glas of de beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Als de vloeistof nog in de oven staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen.

Voorkom dat de vloeistof gaat koken door voorafgaand aan het verwarmen die vloeistof om te roeren. Wacht na het verhitten minstens twintig seconden, voordat u de kom uit de ovenruimte neemt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks - als u dat bij de hand hebt - in de kom steken.

Aanwijzingen voor het koken

Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, worstjes, aubergines, etc.) verhit, kunnen deze ontploffen.

Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.

Als u eieren met schaal met de microgolffunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het toestel heeft gehaald.

Eieren met schaal kunt u alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed met de ovenfunctie "microgolf ≋" koken.

Als u eieren zonder schaal met de microgolffunctie verhit, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uit spuiten.

Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

Toepassing	Tips en aanwijzingen
Ontdooien van grote hoeveelheden, bijvoorbeeld 2 kg vis	Hiervoor kunt ook de glazen schaal gebruiken (niveau 1 van onderen).
Verwarmen van gerechten	Gebruik altijd een deksel, behalve bij gepaneerde producten.
Bereiden van groente	De kooktijd van groente is afhankelijk van de versheid. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Bij groente die al enige tijd is bewaard, moet u wat water toevoegen.
Bereiden van kant-en-klaargerechten	Diepvriesgerechten kunt u in één keer ontdooien en verwarmen c.q. bereiden. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Tabellen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen met de ovenfunctie "microgolf ≋"

Voor de volgende tabellen geldt:

- Houdt u zich aan de aangegeven microgolfvermogens, tijden en doorwarmtijden. Hierbij is rekening gehouden met de hoedanigheid, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van de producten.
- Kies in principe de gemiddelde tijd.
- Schuif de voedingsmiddelen op de glazen schaal op niveau 1 van onderen in de oven.

Microgolf: ontdooien/verwarmen/koken

Tabel voor het ontdooien

	Hoeveelheid	≋ [W]	◷ [min]	⧖ [min] [1)]
Zuivelproducten				
Room	250 ml	80 W	13–17	10–15
boter	250 g	80 W	8–10	5–10
Plakjes kaas	250 g	80 W	6–8	10–15
Melk	500 ml	150 W	14–16	10–15
Kwark	250 g	150 W	10–12	10–15
Taart / gebak / brood				
Zandtaart (1 stuk)	ca. 100 g	150 W	1–2	5–10
Zandtaart	ca. 300 g	150 W	4–6	5–10
Vruchtentaart (3 stukken)	ca. 300 g	150 W	6–8	10–15
Boterkoek (3 stukken)	ca. 300 g	150 W	5–7	5–10
Slagroom-, crèmetaart (1 stuk)	ca. 100 g	80 W	1:30	5–10
Slagroom-, crèmetaart (3 stukken)	ca. 300 g	80 W	4–4:30	5–10
Gebak van gist-/bladerdeeg (4 stukken)		150 W	6–8	5–10
Fruit				
Aardbeien, frambozen	250 g	150 W	7–8	5–10
Rode bessen	250 g	150 W	8–9	5–10
Pruimen	500 g	150 W	12–16	5–10
Vlees				
Rundergehakt	500 g	150 W	16–18	5–10
Haantje / kip	1000 g	150 W	34–36	5–10
Groente				
Erwten	250 g	150 W	8–12	5–10
Asperge	250 g	150 W	8–12	10–15
Bonen	500 g	150 W	13–18	10–15
Rode kool	500 g	150 W	15–20	10–15
Spinazie	300 g	150 W	12–14	10–15

≋ microgolfvermogen / ◷ Ontdooitijd / ⧖ Doorwarmtijd

[1)] Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

Tabel voor het verwarmen

	Hoeveelheid	≋ [W]	◷ [min:sec]	⧖ [min] 1)
Dranken 2)				
Koffie, drinktemperatuur 60–65 °C	1 kopje(200ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Melk, drinktemperatuur 60–65 °C	1 kopje(200ml)	1000 W	1:00–1:50 3)	–
Water aan de kook brengen	1 kopje(125ml)	1000 W	1:00–1:50	–
Babyflesje (melk)	ca. 200 ml	450 W	0:50–1:00 3)	1
Glühwein, grog, drinktemperatuur 60–65 °C	1 glas (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Gerechten 3)				
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 potje (200 g)	450 W	0:30–1:00	1
Karbonade, gebraden	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Visfilet, gebakken	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Vlees met jus	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Bijgerechten	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Groente	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Vleesjus	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soep/eenpansgerecht	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soep/eenpansgerecht	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

≋ microgolfvermogen / ◷ Verwarmingstijd / ⧖ Doorwarmtijd

1) Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

2) Voorkom dat de vloeistof gaat koken door voorafgaand aan het verwarmen die vloeistof om te roeren. Wacht na het verhitten minstens twintig seconden, voordat u de kom uit de ovenruimte neemt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks - als u dat bij de hand hebt - in de kom steken.

3) De tijden gelden voor gerechten met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C.
Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard, wordt uitgegaan van een kamertemperatuur van ca. 20 °C.
Gerechten moeten tot een temperatuur van 70–75 °C worden verhit (met uitzondering van babyvoeding en niet-gebonden sauzen).

Microgolf: ontdooien/verwarmen/koken

Tabel voor het koken

	Hoeveelheid	850 W ◴ [min]	+	450 W ◴ [min]	⧖ [min] [1)]
Vlees					
Gehaktballetjes in jus (400 g vlees)		10–12		–	2–3
Kalfsgoulash in saus (750 g vlees)		16	+	15	2–3
Gevogelte					
Kip in mosterdsaus	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Reepjes kippenvlees in kerriesaus	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Gevogelterisotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Vis					
Visfilet in saus	ca. 900 g	8–10		–	2–3
Vis in kerrie	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Verse groente					
Wortels	300 g	2	+	6	2
Bloemkoolroosjes	500 g	6	+	10	2
Erwten	450 g	5	+	10	2
Paprikareepjes	500 g	5	+	10	2
Koolraap (in stiften)	500 g	3	+	8	2
Spruitjes	300 g	3	+	9	2
Asperge	500 g	5	+	8	2
Broccoliroosjes	300 g	4	+	4	2
Prei	500 g	5	+	8	2
sperziebonen	500 g	4	+	12	2
Diepvriesgroente					
Erwten, gemengde groenten	450 g	5	+	11	2
Spinazie	450 g	5	+	7	2
Spruitjes	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Prei	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Kwarkschotel (500 g kwark)		10–12		–	–
Vruchtendessert (500 ml sap of 500 g vruchten)		6–8		–	–

≋ microgolfvermogen / ◴ Bereidingstijd / ⧖ Doorwarmtijd

[1)] Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

Naast de automatische programma's beschikt uw oven over nog meer programma's die u onder "Meer programma's" vindt:

- Ontdooien
- Bruineren
- Drogen
- Opwarmen
  (verwarmen van bordmaaltijden)
- Deeg laten rijzen
- Pizza
- Servies verwarmen

Daarnaast vindt u in dit hoofdstuk informatie over de volgende toepassingen:

- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten

Andere programma's

Ontdooien

Dit programma is ontwikkeld om diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien.

Gebruik microgolfbestendig serviesgoed.

- Kies .
- Kies Ontdooien.
- Kies de gewenste categorie.
- Stel het gewicht van het voedingsmiddel in.
- Volg de instructies op het display.

De ventilator laat de lucht in de ovenruimte circuleren. De diepvriesproducten worden zo behoedzaam ontdooid.

⚠ Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne.
Gebruik het vocht niet dat bij het ontdooien vrijkomt.
De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Tips

– Laat het voedingsmiddel zonder verpakking op de glazen schaal ontdooien.

– Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de glazen schaal met het rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.

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

Bruineren

Deze ovenfunctie is zeer geschikt voor ovenschotels en andere gerechten die een krokant bovenlaagje moeten krijgen.

U kunt een temperatuur instellen tussen 100 en 230 °C.

- Kies .
- Kies Bruineren en wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Volg de instructies op het display.

In de tabel staan slechts enkele voorbeelden.

Gerecht	[°C]	3 1	[min]
Lasagne	190	1	45–60
Aardappelgratin	180	1	55–65
Groenteschotel	180	1	55–65
Pastaschotel	190	1	40–50

Temperatuur / 3 1 niveau / bereidingstijd

Voor de bereiding van andere recepten kunt u uitgaan van de temperaturen en tijden voor "Hetelucht Plus ".

Drogen

Met dit programma kunt u drogen. Drogen is een traditionele conserveringsmethode.

U kunt een temperatuur instellen tussen 80 en 100 °C.

Het fruit en de groente moeten vers en rijp zijn en mogen geen lelijke plekken hebben.

■ Bereid het te drogen product voor.

– Appels kunt u eventueel schillen. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in ca. 0,5 cm dikke schijfjes.

– Pruimen kunt u eventueel ontpitten.

– Schil peren, verwijder de pitten en snijd de peren in schijfjes.

– Pel bananen en snijd de bananen in plakjes.

– Maak paddenstoelen schoon, halveer ze en snijd de paddestoelen in schijfjes.

– Verwijder bij peterselie en dille de dikke stengels.

■ Verdeel het product gelijkmatig over de glazen schaal of het rooster.

■ Kies [⧉].

■ Kies Drogen.

■ Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.

■ Volg de instructies op het display.

Product	🕘
Fruit	2–8 uur
Groente	3–8 uur

🕘 Droogtijd

■ Verlaag de temperatuur als zich in de ovenruimte waterdruppels vormen.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Gebruik ovenhandschoenen als u het gedroogde product uit de oven haalt.

■ Laat het gedroogde fruit (de gedroogde groente) afkoelen.

Gedroogd fruit moet helemaal droog zijn, maar wel zacht en elastisch. Als u een schijfje doormidden snijdt of breekt, mag geen sap meer vrijkomen.

■ Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Verwarmen

Dit programma is voor het verwarmen van voedingsmiddelen.

Gebruik microgolfbestendig serviesgoed.

- Plaats de te verwarmen voedingsmiddelen afgedekt op de glazen schaal.
- Kies ⧉.
- Kies Opwarmen.
- Kies de gewenste categorie.
- Stel het gewicht van het voedingsmiddel in.
- Volg de instructies op het display.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Trek ovenhandschoenen aan als u het serviesgoed uit de oven haalt. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen.

Gistdeeg laten rijzen

Dit programma is voor het rijzen van gistdeeg.

U kunt een temperatuur instellen tussen 30 en 50 °C.

- Kies ⧉.
- Kies Deeg laten rijzen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de instructies op het display.

Nog meer toepassingen

Pizza

Dit programma is voor het bakken van pizza.

U kunt een temperatuur instellen tussen 160 en 250 °C.

- Kies ⧉.
- Kies Pizza.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de instructies op het display.

Servies verwarmen

Dit programma is voor het verwarmen van serviesgoed.

U kunt een temperatuur instellen tussen 50 en 80 °C.

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

- Schuif het rooster op niveau 1 in de oven en plaats het serviesgoed erop.
- Kies ⧉.
- Kies Servies verwarmen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de instructies op het display.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

Inmaken

Geschikte potten/glazen

⚠ Verwondingsgevaar!
In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat bij verwarming overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het toestel niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

Gebruik alleen speciale glazen/potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn:

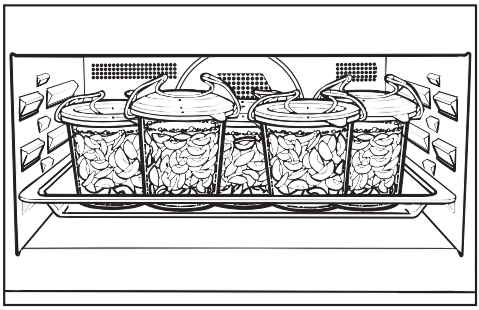
– Hetelucht Plus [🌀]: Weckpotten of inmaakglazen met schroefdeksel.

– microgolf [≋]: microgolfbestendige inmaakglazen die met microgolfbestendige klemmen of plakband kunnen worden afgesloten.

Bij metalen klemmen kunnen vonken ontstaan!
Sluit de glazen af met klemmen die geschikt zijn voor de microgolf of met doorzichtig plakband. Gebruik nooit metalen klemmen.

Voorbereiding

De gegevens gelden voor maximaal 5 glazen met een inhoud van 0,5 l.



- Bereid de glazen voor. Vul de glazen tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Schuif de glazen schaal op niveau 1 van onderen in het toestel en zet de glazen erop.

Inmaken met "Hetelucht Plus [fan]"

- Kies de ovenfunctie "Hetelucht Plus [fan]" en een temperatuur van 150–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

Fruit/komkommer

- Schakel de oven uit, zodra het borrelen in de glazen te zien is. Laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Groente

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C, zodra het borrelen in de glazen te zien is.

	◴ [min]
Asperges, wortels	60–90
Erwten, bonen	90–120

◴ Inmaaktijd

- Schakel de oven na de inmaaktijd uit en laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Inmaken met "microgolf [≋]"

- Kies de ovenfunctie "microgolf [≋]" en een vermogen van 850 W.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).
  Per glas duurt dit ca. 3 minuten. Bij 5 glazen neemt de tijd dus met ca. 15 minuten toe.

Verlaag het vermogen tijdig om overkoken te voorkomen.

Fruit/komkommer

- Schakel de oven uit, zodra het borrelen in de glazen te zien is. Laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Groente

- Verlaag het vermogen tot 450 W, zodra het borrelen in de glazen te zien is.

	◴ [min]
Asperges, wortels	ca. 15
Erwten, bonen	ca. 25

◴ Inmaaktijd

- Schakel de oven na de inmaaktijd uit.

Na het inmaken

⚠ Verbrandingsgevaar!
Gebruik ovenhandschoenen als u de glazen uit de oven haalt.

- Haal de glazen uit de oven.
- Dek de glazen met een doek af en laat ze nog ca. 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Verwijder de klemmen of het plakband.
- Controleer aansluitend of alle glazen goed dicht zijn.

Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten

Tips

Diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden

– Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd.

– Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Patat, kroketten en dergelijke

– Bak dergelijke diepvriesproducten op de glazen schaal, waarop u bakpapier heeft gelegd.

– Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

– Keer de producten regelmatig om.

Bereiding

Een behoedzame behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid.
Taart, pizza, frieten of dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebakken, niet donkerbruin.

- Kies de ovenfunctie en de temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Verwarm de ovenruimte voor.
- Plaats het voedingsmiddel in de voorverwarmde oven op het niveau dat op de verpakking staat aangegeven.
- Controleer het voedingsmiddel na de kortste bereidingstijd.

Testgerechten volgens EN 60705 (ovenfunctie Microgolf)

Testgerechten		[W]	[min]	[min] [1]	Opmerkingen [2]
Eiercrème, 1000 g		600 + 450	4 + 20	120	Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 250 mm, open bereiden
Zandtaart, 475 g		450	7:30–8:30	5	Voor het serviesgoed zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, open bereiden
Gehaktmassa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 124 mm, open bereiden
Aardappelgratin, 1100 g		300 + 180°C	30–35	5	Voor het serviesgoed zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, open bereiden
Taart/cake, 700 g		80 + 170°C	30–35	5	Voor het serviesgoed zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, open bereiden
Haantje / kip, 1200 g		300 + 180°C	40–50	5	Rooster en glazen schaal samen inschuiven
Ontdooien van vlees (gehakt), 500 g		150	16–18	10	Voor het serviesgoed zie de norm, open bereiden
Frambozen, 250 g		150	7:30	3	Voor het serviesgoed zie de norm, open bereiden

Ovenfunctie / Microgolfvermogen / Ontdooi- of bereidingstijd / Doorwarmtijd
Ovenfuncties: Microgolf / Microgolf+Hetelucht plus

1) Laat het voedingsmiddel tijdens de doorwarmtijd bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatig verdeeld.

2) Schuif de glazen schaal op niveau 1 van onderen in het apparaat en zet het serviesgoed erop.

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten	Accessoires		[°C]	3 1	[min]	Voorverwarmen
Spritsen	1 glazen schaal	Hetelucht plus	140	2	42–49	nee
	2 glazen schalen [1]	Hetelucht plus	140	2+3	42–49	nee
Kleine cakes	1 glazen schaal	Hetelucht plus	150	2	30–36	nee
	2 glazen schalen	Hetelucht plus	140	2+3	44–50	nee
Zacht biscuitdeeg	Springvorm [2] ∅ 26 cm	Hetelucht plus	170	2	32–37	nee
Appeltaart (apple pie)	Springvorm [2] ∅ 20 cm	Hetelucht plus	160	1	110–120	nee
Toast	Rooster	Grill	–	3	1:30–2:30	ja, 5 minuten
Burger	Rooster op glazen schaal	Grill	–	2	Kant 1: 16-18 Kant 2: 12-14	ja, 5 minuten

Ovenfunctie / Temperatuur / 3 1 Niveau van onderen / Bereidingstijd
Hetelucht plus / Grill

1) Haal de glazen schalen zo nodig op verschillende momenten uit de oven als het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

2) Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze op het rooster.

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

⚠ Letselrisico!
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Vooral de voorzijde van de oven wordt door de ovenreiniger beschadigd.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van het toestel tot gevolg hebben.

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting, zodra deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker wordt het om de verontreinigingen te verwijderen. Soms lukt dat helemaal niet meer.

Controleer of de deur en de deurdichting beschadigd zijn. Bij beschadigingen mag u de microgolffunctie niet gebruiken! Laat de oven eerst door Miele repareren.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

– soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen,

– kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front,

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen,

– oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,

– reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,

– Reinigingsmiddelen voor vaatwassers,

– glasreinigers,

– reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,

– schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten),

– vlekkensponsjes,

– scherpe metaalschrapers,

– staalwol,

– speciale spiraalsponsjes,

– puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen,

– Ovenreinigingsmiddelen*.

* bij hardnekkige verontreinigingen toegestaan op PerfectClean-veredeld email

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging wordt het moeilijker om verontreinigingen te verwijderen.

Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

Alleen de glazen schaal is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Tips

– Verontreinigingen door vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

– Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u het bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen.

– Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in het toestel te laten koken.

Normale verontreinigingen

Als vocht in het inwendige van het toestel terechtkomt, kan het toestel beschadigd raken.
Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water via de openingen in het toestel komen.

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen met schoon water. Dit is vooral belangrijk bij PerfectClean-veredelde delen. Resten reinigingsmiddel hebben een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen oppervlakken blijvend verkleuren en doffe plekken krijgen. Dit heeft echter geen effect op de eigenschappen van deze oppervlakken.

Probeer dergelijke vlekken niet met geweld te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Bevochtig aangekoekte verontreinigingen met een sopje van afwasmiddel en laat het geheel enkele minuten inwerken.
- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Wis de onderdelen daarna grondig af met schoon water en droog alles af.
- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredelde oppervlakken de Miele-ovenreiniger. De oppervlakken moeten koud zijn. Laat de reiniger inwerken, zoals op de verpakking is aangegeven.

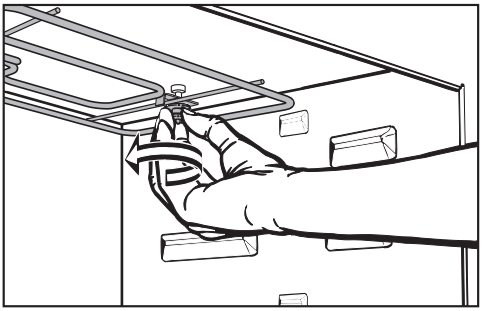
Ovenreinigers van andere fabrikanten mogen alleen worden aangebracht als de betreffende oppervlakken koud zijn. De middelen mogen maximaal 10 minuten inwerken.

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder de resten van de ovenreiniger met schoon water en wrijf de delen weer droog.

Grillelement omlaagklappen

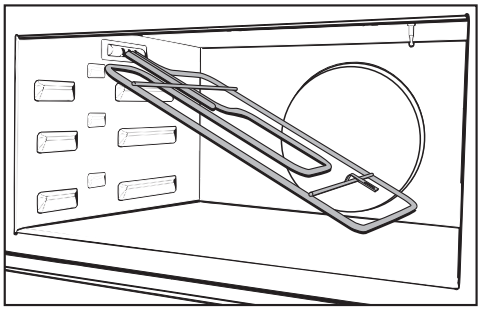
Als de bovenwand van de ovenruimte ernstig verontreinigd is, kunt u het verwarmingselement omlaagklappen. Reinig de bovenwand regelmatig met een vochtige doek of een afwassponsje.

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.



- Verwijder de moer van het grillelement om het element omlaag te kunnen klappen.

Het grillelement kan beschadigd raken.
Druk het element nooit met geweld omlaag.



- Klap het element omlaag.

De plaat aan de bovenwand kan beschadigd raken.
Gebruik voor het reinigen van de bovenwand niet de harde kant van het afwassponsje.

- Reinig de bovenwand met een vochtige doek of een afwassponsje.
- Klap het grillelement na de reiniging weer omhoog. Plaats de moer en draai deze weer vast.

Nuttige tips

De meeste problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Het volgende overzicht helpt u daarbij.
Neem contact op met Miele (zie omslag) als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.

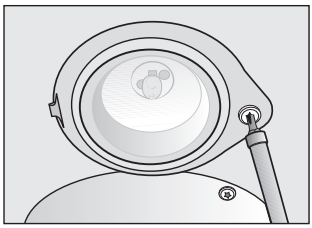
⚠ Letselrisico! Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
Open nooit de ommanteling van de oven.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	De dagtijdweergave is uitgeschakeld. Daardoor is het display donker als de oven uitgeschakeld is. ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt de dagtijd. Als u wilt dat de tijd continu wordt weergegeven, moet u de dagtijdweergave inschakelen (zie "Instellingen – Dagtijd – Weergave").
	De stroomvoorziening is niet in orde. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
Een bereiding kan niet worden gestart.	Bij een microgolfbereiding staat de deur nog open. ■ Controleer of de deur van het toestel goed gesloten is.
	Voor een microgolfbereiding zijn geen microgolfvermogen en geen tijd ingesteld. ■ Controleer of een microgolfvermogen en een tijd zijn ingesteld.
	Voor een gecombineerd programma met microgolf zijn niet alle vereiste instellingen gedaan. ■ Controleer of een microgolfvermogen, een bereidingstijd en een temperatuur zijn ingesteld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Vergrendeling 🔒 **verschijnt als u een ovenfunctie kiest.**	De vergrendeling 🔒 is ingeschakeld. ■ U kunt de vergrendeling voor een bereiding opheffen door OK minimaal 6 seconden ingedrukt te houden. ■ U kunt het vergrendeling ook helemaal uitschakelen (zie "Vergrendeling 🔒").
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. De oven kan worden bediend, maar de ovenverwarming werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen – Handelaar").
Stroomstoring - proces afgebroken **verschijnt in het display.**	Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken. ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.
12:00**verschijnt in het display ,**	De stroomvoorziening was langer dan 200 uur onderbroken. ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.
Maximale bedrijfsduur bereikt**verschijnt in het display ,**	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De automatische uitschakeling is geactiveerd. ■ Bevestig de melding met OK. Wis de melding Proces afgerond met ⮌. Het toestel is nu weer klaar voor gebruik.
In het display verschijnt ⚠ Storing XX**.**	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. ■ Neem contact op met Miele.
Als u de deur opent tijdens een bereiding met de ovenfunctie "Microgolf ≋" hoort u geen geluid.	Dit is geen storing! Als tijdens een bereiding met de ovenfunctie "Microgolf ≋" de deur wordt geopend, verlaagt de deurcontactschakelaar het ventilatortoerental en wordt de microgolf uitgeschakeld.
Na de bereiding is een geluid te horen.	Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie "Instellingen – Naloop ventilator").

Probleem	Oorzaak en oplossing
Tijdens een bereiding met de microgolf hoort u vreemde geluiden.	Bij gebruik van de microgolffunctie zijn metalen voorwerpen gebruikt. ■ Controleer of metalen kookgerei vonken veroorzaakt (zie "Serviesgoed voor de microgolf").
	Bij gebruik van de microgolffunctie is aluminiumfolie gebruikt. ■ Verwijder het materiaal.
	Bij gebruik van de microgolffunctie is het rooster gebruikt. ■ Gebruik voor bereidingen met de microgolf altijd de glazen schaal.
Het toestel is vanzelf uitgeschakeld.	Om energie te besparen, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. ■ Schakel de oven weer in.
Het gebak is na de in de tabel aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept. ■ Kies de temperatuur die in het recept staat.
	De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. ■ Controleer of u het recept heeft veranderd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
Het gebak is niet overal even bruin.	De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed. ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.
	Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen ovenfunctie. Lichtkleurige, blanke en dunwandige vormen zijn minder geschikt. Dergelijke vormen reflecteren de warmtestraling van de oven. Hierdoor kan de warmte het product minder goed bereiken en wordt het nauwelijks bruin of niet gelijkmatig bruin. ■ Gebruik matte, donkere vormen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na een bereiding met de ovenfunctie "Microgolf [≋]" is het gerecht niet voldoende warm of gaar.	na een onderbroken bereiding de microgolfoven weer is ingeschakeld. ■ Start de bereiding opnieuw, totdat het gerecht voldoende warm of gaar is.
	U hebt bij het koken of verwarmen met de microgolfoven een te korte tijd ingesteld. ■ Controleer of bij het verwarmen of koken met de microgolfoven een tijd is gekozen die bij het microgolfvermogen past. Hoe lager het microgolfvermogen, des te langer de tijd.
Na een bereiding met de microgolffunctie koelen de gerechten te snel af.	De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als u een gerecht op een hoog vermogen verwarmt, kan het van buiten al warm zijn, terwijl het van binnen nog koud is. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. ■ Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.
De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.	De ovenverlichting is af fabriek zo ingesteld dat deze automatisch na 15 seconden wordt uitgeschakeld. U kunt deze fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen – Verlichting").

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld. 	De halogeenlamp is defect. ⚠ Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld. De lampafdekking bestaat uit twee losse delen: een glasplaatje en een lijst. Als de afdekking valt, kan deze beschadigd raken. Houd de lampafdekking vast als u deze demonteert, zodat de afdekking niet valt. Leg veiligheidshalve een doek op de bodem van de ovenruimte en de geopende deur. ■ Maak het toestel spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de schroef van de lampafdekking met een torx-schroevendraaier (T20) los en verwijder de afdekking. ■ Pak de halogeenlamp niet met blote vingers vast. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Trek de halogeenlamp eruit. ■ Vervang de lamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, thermisch belastbaar tot 300 °C, fitting G9). ■ Leg het glasplaatje in de lijst en plaats de afdekking terug. Steek het neusje van de lijst in de uitsparing in de bovenwand. Druk de lijst tegen de bovenwand en bevestig de lijst met de schroef. ■ Sluit het toestel weer op de netspanning aan.

Afdeling Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-handelaar of

– de afdeling Consumentenbelangen van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Miele-Service weten welk type toestel u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Deze informatie vindt u op het typeplatje dat zich achter de deur, op het frontgedeelte bevindt. Voor informatie over het Miele-Serviceverzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

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

Elektrische aansluiting

Het toestel wordt standaard geleverd met een aansluitkabel met stekker, geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

De zekering moet minstens 16 A bedragen.

Het toestel mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met randaarde en op een huisinstallatie die aan alle voorschriften voldoet (zoals NEN 1010).

Plaats het toestel zo, dat de stekker bereikbaar is.

Als de gebruiker niet meer bij de contactdoos kan komen of als er sprake is van een vaste aansluiting, moet het toestel via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het toestel aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte.

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele worden vervangen.

Dit toestel voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B.

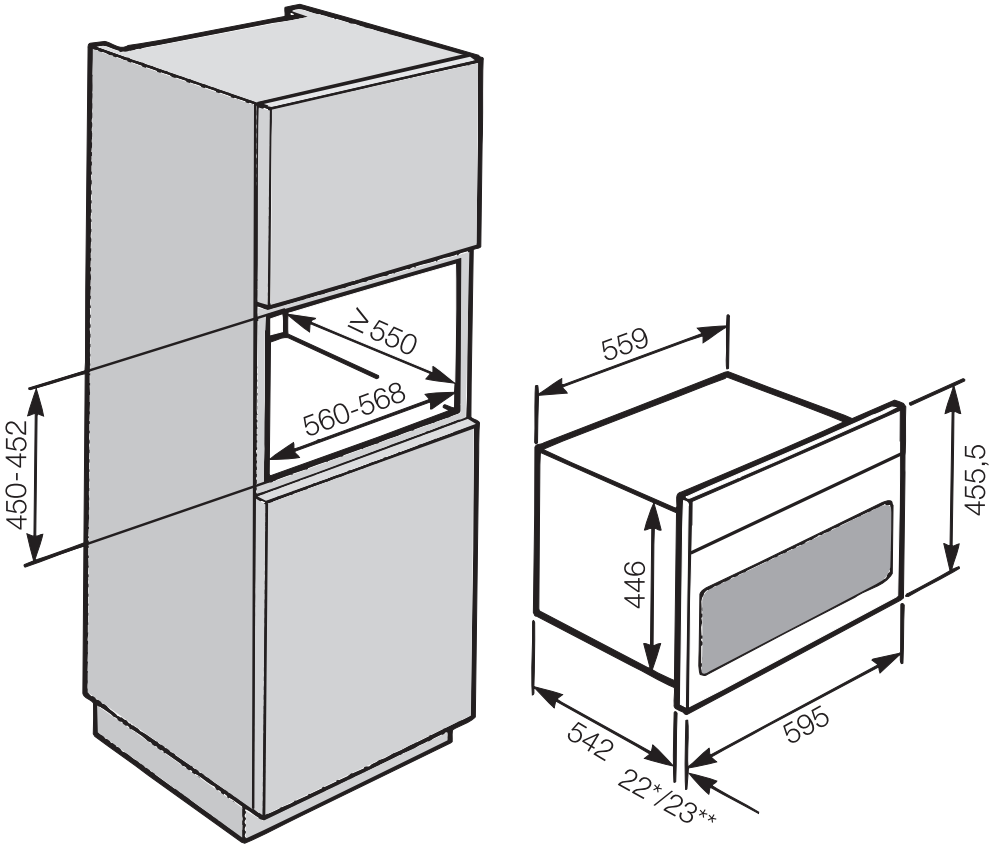
Groep 2 betekent dat het toestel hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen genereert, waarmee voedingsmiddelen worden verwarmd.

Klasse B betekent dat het toestel geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Afmetingen toestel en kast

De afmetingen zijn in "mm" aangegeven.

Inbouw in een hoge kast



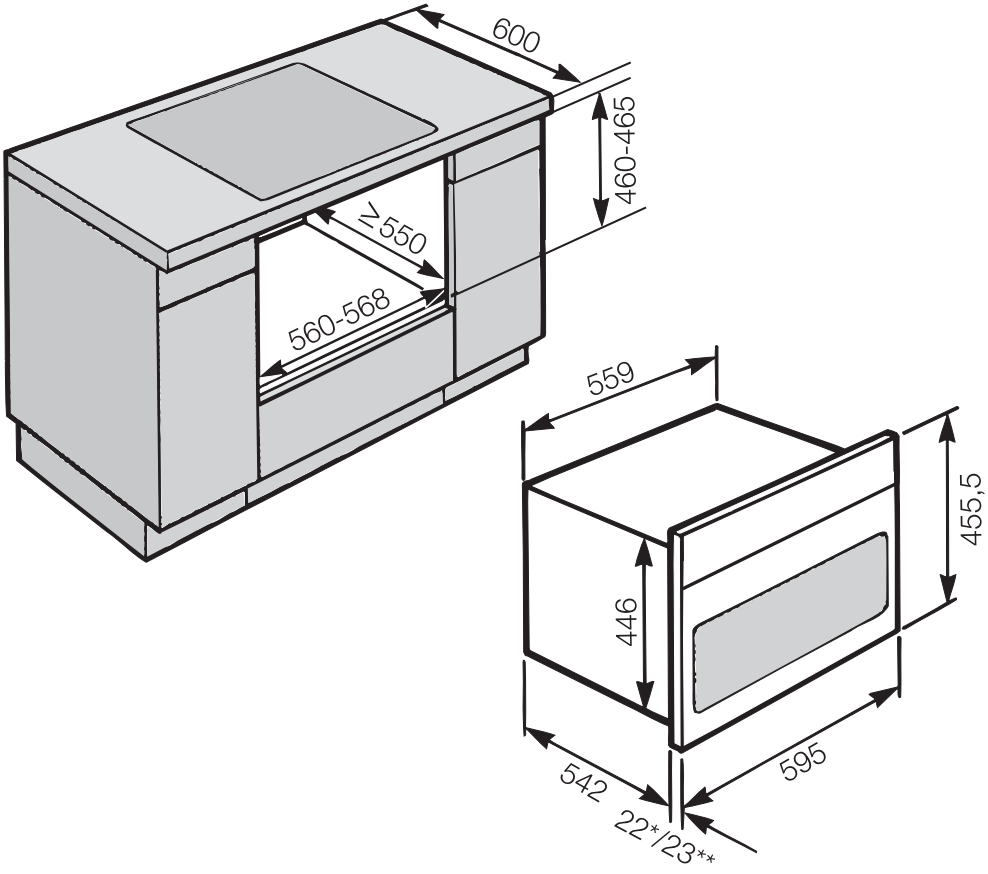
* Toestel met glazen front

** Toestel met metalen front

Maatschetsen voor de inbouw

Inbouw in een onderkast

Als het toestel met een kookplaat wordt gecombineerd, moeten de inbouwinstructies van de kookplaat worden opgevolgd.

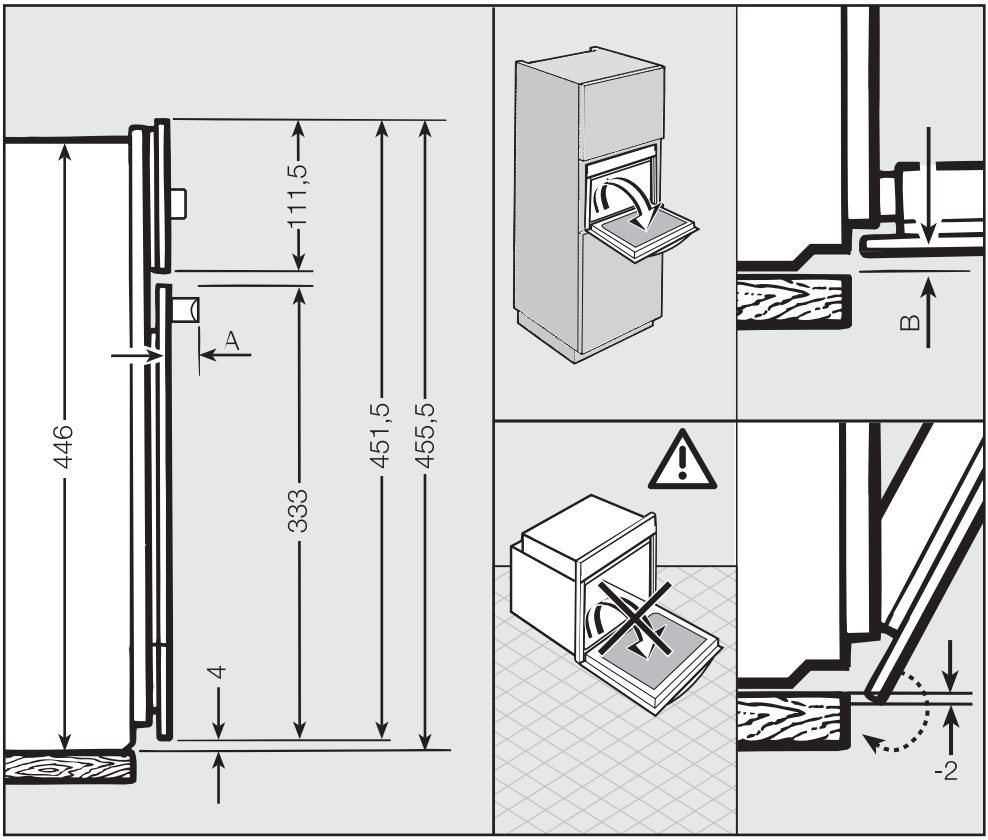


* Toestel met glazen front

** Toestel met metalen front

Gedetailleerde afmetingen front

De afmetingen zijn in "mm" aangegeven.



A H63xx45 mm

H64xx42 mm

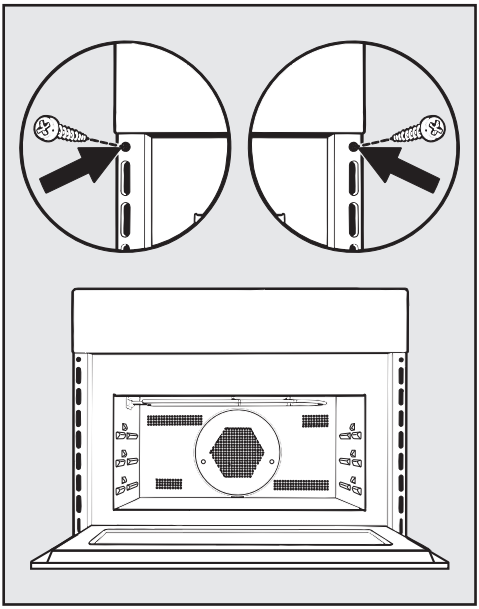
B Apparaat met glazen front: 2,2 mm

Apparaat met metalen front: 1,2 mm

Inbouwen

⚠ U mag het toestel alleen gebruiken als het is ingebouwd.

- Sluit het toestel op het net aan.
- Schuif het toestel tot aan de wasemlijst in de inbouwkast en stel het.



- Bevestig het toestel met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

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

Miele

H6300BM; H6400BM

CE nl-BE

M.-Nr. 10 230 360 / 01