Gebruiks- en montagehandleiding
Oven met magnetron

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

nl-NL

M.-Nr. 10 227 950

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 6

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 17

Overzicht oven met magnetron 18

Bedieningselementen 19
Aan/Uit-toets ⏻ 20
Functieschakelaar 20
Display 20
Symbolen in het display 20
Draaiknop 21
Sensortoetsen 22

Uitvoering 24
Type-aanduiding 24
Typeplaatje 24
Bijgeleverd 24
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires 24
Glazen schaal 24
Rooster met uittrekbeveiliging 25
Ovenelektronica 28
Beveiligingen 28
Vergrendeling 🔒 van het apparaat 28
Koelventilator 28
Automatische uitschakeling 28
PerfectClean-veredelde oppervlakken 29

Eerste ingebruikneming 30
Vóór het eerste gebruik 30
Het voor het eerst instellen van de dagtijd 30
Oven voor het eerst opwarmen 31

Instellingen 32
Dagtijd wijzigen 32
Fabrieksinstellingen wijzigen 33

Vergrendeling 🔒 37

Kookwekker 🔔 39
Kookwekkertijd instellen 39
Kookwekkertijd wijzigen 40
Kookwekkertijd wissen 40

Inhoud

Overzicht ovenfuncties ... 41
Ovenfuncties zonder magnetron ... 41
Ovenfunctie "Magnetron ≋" ... 42
Gecombineerde ovenfuncties met magnetron ... 43

Magnetronfunctie ... 44
Principe ... 44
Magnetronvermogen ... 44

Serviesgoed voor de magnetron ... 45
Servies dat geschikt is voor de magnetron ... 45
Servies dat niet geschikt is voor de magnetron ... 47
Test ... 48
Serviesgoed in het apparaat zetten ... 49
Deksel ... 49

Tips om energie te besparen ... 51

Bediening: ovenfuncties zonder magnetron ... 53
Eenvoudige bediening ... 53
Koelventilator ... 53
Temperatuur wijzigen ... 54
Controlelampje temperatuur ... 54
Ovenruimte voorverwarmen ... 55
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen ... 56
Bereidingstijd instellen ... 56
Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen ... 57
Na afloop van de bereidingstijd: ... 58
Bereidingstijd wijzigen ... 58
Bereidingstijd wissen ... 59
Einde van de bereidingstijd wissen ... 59

Bediening: ovenfunctie "Magnetron ≋" ... 60
Eenvoudige bediening ... 60
Koelventilator ... 61
Magnetronvermogen wijzigen ... 62
Bereidingstijd wijzigen ... 62
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen ... 63
Eindtijd instellen ... 63
Einde bereidingstijd wissen ... 63

Bediening: gecombineerde ovenfuncties ... 64
Eenvoudige bediening ... 64
Koelventilator ... 65

Inhoud

Bereidingstijd wijzigen ... 66
Magnetronvermogen en temperatuur wijzigen ... 66
Magnetronvermogen wijzigen ... 66
Temperatuur wijzigen ... 67
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen ... 67

Quick-magnetron ... 68

Popcorn ... 69

Bakken ... 70
Tabel bakken ... 71
Roerdeeg ... 72
Kneeddeeg ... 72
Biscuitdeeg ... 73
Gistdeeg / kwark-olie-deeg ... 73
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak en diepvriesproducten ... 73

Braden ... 74
Tabel braden ... 76
Rund, wild, gevogelte ... 77
Varken, kalf, lam, vis ... 78

Grilleren ... 79
Tabel grilleren ... 80

Magnetron: ontdooien/verwarmen/koken ... 83
Tabellen voor het ontdooien, verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen met de ovenfunctie "Magnetron" ... 87
Tabel voor het ontdooien ... 88
Tabel voor het verwarmen ... 89
Tabel voor het koken ... 90

Ontdooien zonder magnetron ... 91

Inmaken ... 92

Gratineren ... 95

Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten ... 96

Reiniging en onderhoud ... 97
Ongeschikte reinigingsmiddelen ... 98
Tips ... 98
Normale verontreinigingen ... 99
Hardnekkige verontreinigingen ... 100

Inhoud

Grillelement omlaagklappen 101

Nuttige tips 102

Service en garantie 107

Elektrische aansluiting 108

Maatschetsen voor de inbouw 109
Afmetingen apparaat en kast 109
Inbouw in een hoge kast 109
Inbouw in een onderkast 110
Gedetailleerde afmetingen front 111

Inbouwen 112

Aanwijzingen voor keuringsinstituten 113
Testgerechten volgens EN 60705 (ovenfunctie "Magnetron ≋") 113
Testgerechten volgens EN 60350-1 114

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding daarom aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het 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.

Verantwoord gebruik

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

▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

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

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

▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Dit apparaat heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. De lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.

Wanneer er kinderen in huis zijn

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

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

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

▶ Houd kinderen in de gaten, wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat 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 installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door Miele zijn geautoriseerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.

▶ De oven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als deze op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

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

- de deur niet goed afsluit,
- de deurscharnieren los zitten,
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.

▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.

▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.

▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.

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

▶ Als het apparaat zonder aansluitkabel wordt uitgeleverd of als een beschadigde kabel moet worden vervangen, moet voor de aansluiting een speciale kabel worden gebruikt. Alleen een vakman die door Miele is geautoriseerd, mag de kabel aansluiten (zie "Elektrische aansluiting").

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt, bijvoorbeeld als de verlichting defect is (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips"). Ga hiervoor als volgt te werk:

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

▶ Voor een correcte werking van het apparaat moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

⚠ Verbrandingsgevaar! Het apparaat 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 apparaat zet of eruit haalt of als u in het hete apparaat bezig bent.

▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

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

▶ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met een ovenfunctie met magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij ovenfuncties zonder magnetron. 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 "Magnetron [≋]" niet voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen, kruiden, brood en broodjes. Gebruik de ovenfuncties met grill niet voor het drogen van bloemen en kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hetelucht plus [⁂]" en blijf in de buurt van het apparaat!

▶ 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 apparaat ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de keukenkast kunnen beschadigd raken. Dek gerechten die u met de ovenfunctie "Magnetron [≋]" bereidt altijd af. Kies na de bereiding een lager magnetronvermogen, zodat niet te veel waterdamp vrijkomt. Schakel het apparaat niet uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan ingeschakeld.

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

▶ Het apparaat 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 apparaat.

▶ 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 magnetronfunctie 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 het apparaat 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.

▶ Het apparaat 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 apparaat haalt.

▶ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt 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 magnetronfunctie 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 apparaat 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 magnetronfunctie 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 magnetronfunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald. Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed.
Verwarm geen gekookte eieren met de magnetronfunctie.

▶ 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 apparaat worden verhit. Zulke producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald.

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

▶ Voor de magnetronfunctie 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.

▶ Bij de ovenfunctie "Magnetron [≋]" en de ovenfuncties met magnetron bestaat brandgevaar! Kunststof serviesgoed dat niet geschikt is voor de magnetron kan beschadigd raken en daarbij ook het apparaat 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 magnetron").

▶ Bij ovenfuncties zonder magnetron: Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan het apparaat 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 magnetron - Kunststof". Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen met de magnetronfunctie 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 magnetronfunctie geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip.

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

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ 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.

Voor roestvrijstalen apparaten geldt het volgende:

▶ De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband, afplaktape of andere kleefmiddelen op het roestvrije staal.

▶ Het roestvrijstalen oppervlak is krasgevoelig. Zelfs magneten kunnen krassen veroorzaken.

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 apparaat 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.

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

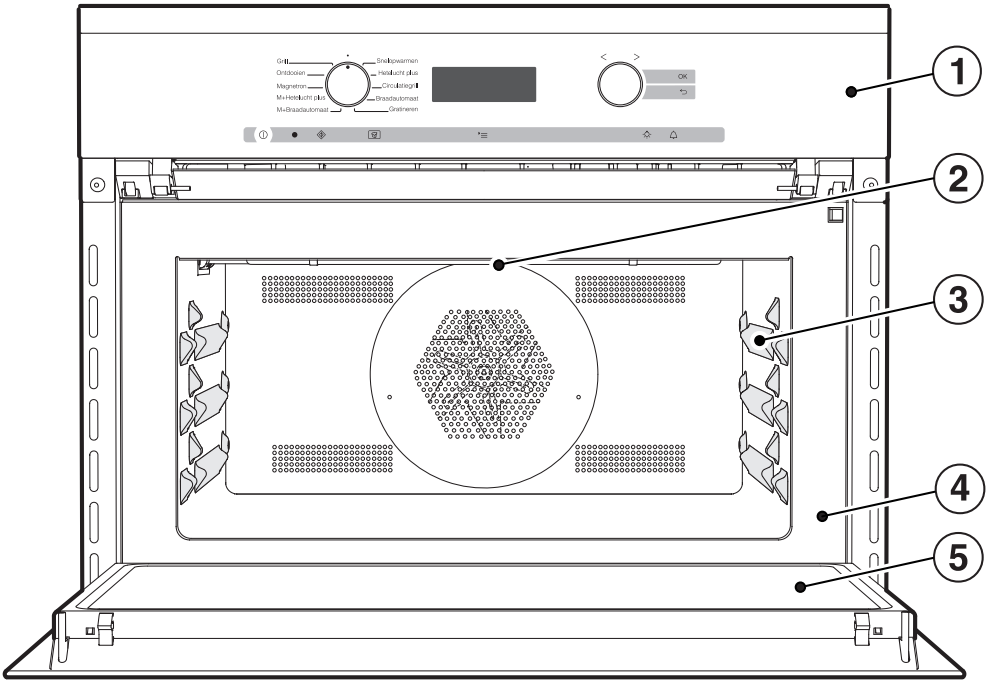
Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Het afdanken van een apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone huisafval doet of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone afval.

Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik van kinderen.

Overzicht oven met magnetron



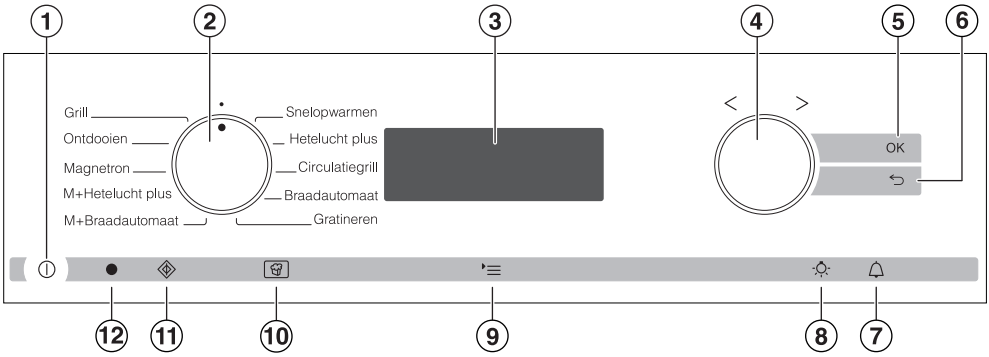
① Bedieningselementen

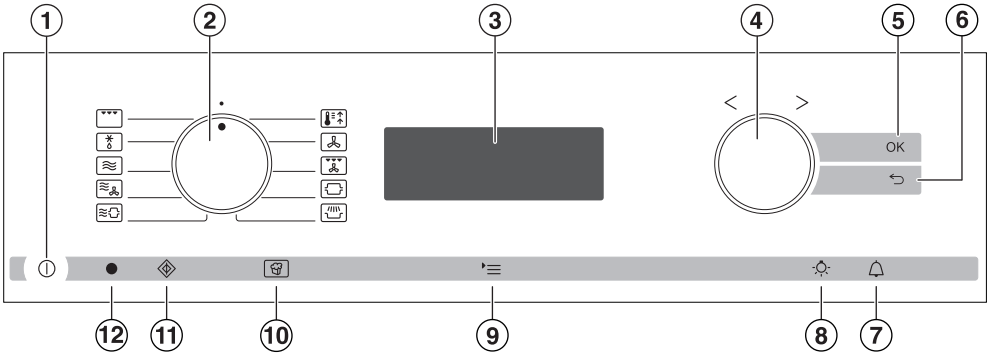
② Grillelement

③ 3 niveaus voor de glazen schaal en het rooster

④ Frontgedeelte met typeplaatje

⑤ Deur





① Aan/Uit-toets ⏻
In- en uitschakelen

② Functieschakelaar
Voor het kiezen van de ovenfuncties

③ Display
Voor de weergave van de dagtijd en de instellingen

④ Draaiknop < >
Voor het instellen van waarden

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 verlichting

⑨ Sensortoets ▸≡
Voor het oproepen van functies

⑩ Sensortoets
Voor het starten van de functie "Popcorn"

⑪ Sensortoets ◈
Voor het starten van de functie "Quick-magnetron"

⑫ Optische interface
(alleen voor Miele)

Aan/Uit-toets ⏻

De Aan/Uit-toets ⏻ reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

Functieschakelaar

Met de functieschakelaar kiest u de ovenfuncties.

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

Ovenfuncties

- Grill
- Ontdooien
- Magnetron
- Magnetron + Hetelucht plus
- Magnetron + Braadautomaat
- Snelopwarmen
- Hetelucht plus
- Circulatiegrill
- Braadautomaat
- Gratineren

Display

In het display verschijnt de dagtijd of worden uw instellingen weergegeven.

Symbolen in het display

Afhankelijk van de stand van de functieschakelaar ◯ en/of het kiezen van een toets verschijnen de volgende symbolen:

Symbool/functie		◯
🔔	Kookwekker	Willekeurig
	Controlelampje temperatuur	Ovenfunctie
	Temperatuur	
	Magnetronvermogen	
	Bereidingstijd	
	Einde bereidingstijd	
Start	Start magnetron	
	Instellingen *P*	•
	Dagtijd	
	Vergrendeling	

U kunt een functie alleen instellen of wijzigen als de functieschakelaar op de betreffende stand staat.

Draaiknop

Met de draaiknop < > stelt u temperaturen, magnetronvermogens en tijden in.

Als u de schakelaar naar rechts draait, verhoogt u de waarden. Als u de knop naar links draait, verlaagt u deze.

Daarnaast gebruikt u de draaiknop om functies te markeren, door het driehoekje ▲ in het display te verschuiven.

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

Bedieningselementen

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking met uw vinger. Telkens als u een toets aanraakt, hoort u een akoestisch signaal.
U kunt dit signaal uitzetten door bij de instelling *P 3* de status *S 0* te kiezen (zie "Instellingen").

Sensortoets	Functie	Opmerkingen
OK	Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen	Als functies met het driehoekje ▲ zijn gemarkeerd, kunt u deze functies oproepen door op *OK* te drukken. Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u met *OK* bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen.
⮌	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	Opmerkingen
‣≡	Voor het oproepen van functies	Als de dagtijd zichtbaar is en de functieschakelaar op • staat, verschijnen bij keuze van ‣≡ de symbolen voor "Instellingen ‣≡", "Dagtijd" en "Vergrendeling".
		Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets ‣≡ reageert.
		Tijdens een bereiding kunt na keuze van deze toets de temperatuur, de bereidingstijd, het einde van de bereiding en het magnetronvermogen instellen (bij de magnetronfunctie en bij ovenfuncties die met de magnetron gecombineerd zijn).
	Popcorn	De magnetron start met 850 W en een bereidingstijd van 3 minuten (zie "Popcorn").
		De functieschakelaar moet op • staan.
	Quick-magnetron	De magnetron start met het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut (zie "Quick-magnetron"). Door de sensortoets meermaals aan te tippen, kunt u de bereidingstijd stapsgewijs verlengen.
		De functieschakelaar moet op • staan.

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 apparaat.

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

– Diverse accessoires.

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

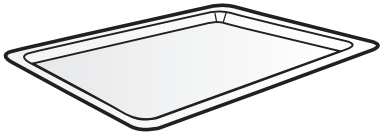
Het apparaat beschikt altijd over een glazen schaal en een rooster.

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

De producten zijn verkrijgbaar via de Miele-webshop, bij Miele of bij de Miele-vakhandelaar.

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

Glazen schaal



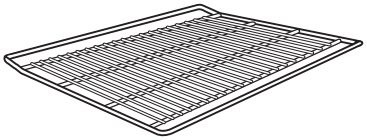
U kunt de glazen schaal voor alle ovenfuncties gebruiken.

Gebruik voor de ovenfunctie "Magnetron [≋]" **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



U kunt het rooster gebruiken voor bereidingen met gecombineerde ovenfuncties en voor de ovenfuncties zonder magnetron. Het rooster is **niet** geschikt voor de ovenfunctie "Magnetron ≋".

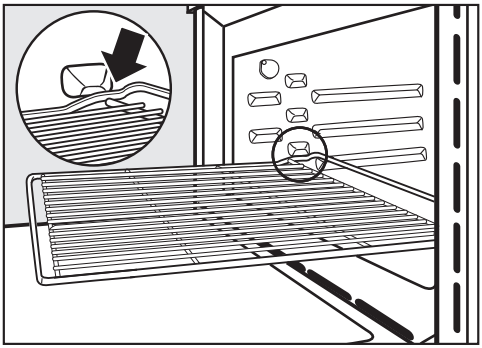
Verbrandingsgevaar! Het rooster wordt heet tijdens bereidingen. Draag daarom altijd ovenwanten als u hete gerechten in de oven zet of eruit haalt of als u in het hete apparaat bezig bent.

De oven en het rooster kunnen door vonken beschadigd raken. Gebruik het rooster niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron ≋". Plaats het rooster niet op de bodem van de ovenruimte.

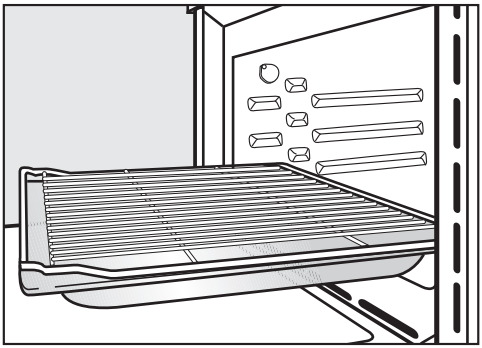
Belast het rooster met niet meer dan 8 kg.

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 "Magnetron [≋]" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met magnetron.

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

Zet de bakvorm op het rooster.

Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

Gourmet-braadpan HUB en gourmetdeksel HBD

De gourmet-braadpannen en de deksels kunnen door microgolven beschadigd raken.
Gebruik de braadpannen en deksels niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron [≋]" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met magnetron.

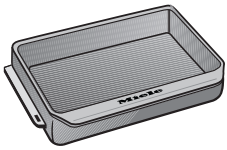
Plaats de braadpannen op het rooster op het 1e niveau van onderen.
Het oppervlak van de braadpannen heeft een anti-aanbaklaag.

De braadpannen zijn in verschillende dieptes verkrijgbaar. De breedte en de hoogte zijn gelijk.

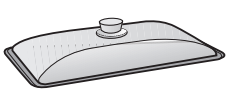
Voor de braadpannen zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de typeaanduiding.

Diepte: 22 cm

HUB 61-22
HUB 62-22 **

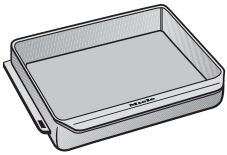


HBD 60-22

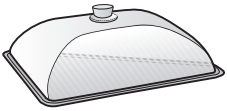


Diepte: 35 cm *

HUB 61-35
HUB 62-35 **



HBD 60-35



* In ovens met 3 niveaus kunt u de braadpannen niet samen met het deksel in de ovenruimte plaatsen. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

** Geschikt voor inductiekookplaten.

Miele-microvezeldoek

Met een microvezeldoekje kunt u lichte verontreinigingen en vingerafdrukken eenvoudig verwijderen.

Miele-ovenreiniger

Met de ovenreiniger kunt u ook hardnekkige verontreinigingen verwijderen. De ovenruimte hoeft hiervoor niet te worden verwarmd.

Ovenelektronica

Door de elektronica van het apparaat 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 apparaat,

– voor het invoeren van individuele instellingen.

Beveiligingen

Vergrendeling van het apparaat

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de oven onbedoeld wordt bediend (zie ook het hoofdstuk "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.

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 na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling

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

Als u na een bereiding **met magnetron** nog een bereiding met magnetron wilt uitvoeren, wordt het magnetronsysteem 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.

Vóór het eerste gebruik

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

- Druk op de functieschakelaar en de draaiknop < >, zodat deze naar buiten komen (als de schakelaars nog verzonken zijn).

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de functieschakelaar op • staat.

- Stel de dagtijd in.

Het voor het eerst instellen van de dagtijd

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

Na de aansluiting op de netspanning verschijnt de waarde *12:00* in het display en knippert het driehoekje ▲ onder 🕘:

- Stel met de draaiknop < > de dagtijd in.
- Bevestig met *OK*.

De dagtijd wordt opgeslagen.

U kunt de dagtijd ook in een 12-uurs-formaat laten weergeven. Kies hiervoor bij de instelling *P 4* de status *12h* (zie "Instellingen").

Tijdens een stroomstoring wordt de dagtijd ca. 200 uur opgeslagen. Als de stroomstoring binnen die tijd voorbij is, verschijnt de actuele dagtijd weer. Na een langere stroomstoring moet u de dagtijd opnieuw instellen.

De dagtijdweergave is standaard uitgeschakeld (zie "Instellingen – *P 1*"). Het display wordt donker als u de oven uitschakelt. De dagtijd loopt op de achtergrond door.

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 apparaat 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 [fan]"

In het display verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur. Het driehoekje ▲ knippert onder het symbool [thermometer]:

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

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

- Verhit de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

Na minimaal een uur:

- Zet de functieschakelaar op •.

Na het eerste opwarmen

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

- 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.

Dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op • staat.

- Schakel de oven in.
- Kies ‣≡.
- Verschuif het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder 🕘 oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder 🕘.

- Stel met de draaiknop < > de dagtijd in.
- Bevestig met *OK*.

De dagtijd wordt opgeslagen.

Tijdens een stroomstoring wordt de dagtijd ca. 200 uur opgeslagen. Als de stroomstoring binnen die tijd voorbij is, verschijnt de actuele dagtijd weer.

Na een langere stroomstoring moet u de dagtijd opnieuw instellen.

Fabrieksinstellingen wijzigen

Af fabriek heeft de elektronica van uw apparaat bepaalde standaardinstellingen (zie "Overzicht instellingen").

U wijzigt een instelling door de status te wijzigen.

U kunt de instellingen alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op • staat.

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ‣≡ oplicht.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnt een instelling:

- Als u een andere instelling wilt wijzigen, kiest u met de draaiknop < > het betreffende cijfer.
- Bevestig met *OK*.

De instelling wordt opgeroepen en de actuele status verschijnt, bijvoorbeeld *5 0*.

Ga als volgt te werk om de status te wijzigen:

- Stel met de draaiknop < > de gewenste status in.
- Bevestig met *OK*.

De gekozen status wordt opgeslagen en de instelling verschijnt weer.

- Als u nog meer instellingen wilt wijzigen, gaat u op dezelfde manier te werk.
- Als u een instelling niet wijzigt en naar een andere instelling wilt wisselen, kiest u ⮌.
- Als u geen instellingen meer wilt wijzigen, kiest u ‣≡.

Na een stroomstoring blijven de instellingen behouden.

Instellingen

Overzicht instellingen

Instelling	Status	
P 1 **Dagtijdweergave**	*5 0* *	De dagtijdweergave is **uitgeschakeld**. Het display is donker als de oven uitgeschakeld is. De dagtijd loopt op de achtergrond door. Als u de status *5 0* heeft gekozen, moet u de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de functies "Kookwekker 🔔" en "Verlichting ☼". Daarnaast wordt de oven automatisch uitgeschakeld als u binnen een bepaalde tijd (ca. 30 minuten) geen instellingen uitvoert.
	5 1	De dagtijdweergave is **ingeschakeld**. De dagtijd is zichtbaar in het display.
P 2 **Volume geluidssignalen**	*5 0*	Het signaal is **uitgeschakeld**.
	5 1– *5 21* *5 7* *	Het signaal is **ingeschakeld**. U kunt het volume wijzigen. Als u een status kiest, hoort u meteen het signaal dat bij deze combinatie hoort.
P 3 **Toetssignaal**	*5 0*	Het toetssignaal is **uitgeschakeld**.
	5 1 *	Het toetssignaal is **ingeschakeld**.
P 4 **Tijdformaat van de dagtijd**	*24h* *	De dagtijd verschijnt in het **24-uurs-formaat.**
	12h	De dagtijd verschijnt in het **12-uurs-formaat.** Als u na 13:00 uur van het 12-uurs-formaat naar het 24-uurs-formaat wisselt, moet u het cijferblok voor de uren aanpassen.

* Fabrieksinstelling

Instelling	Status	
P 5 **Temperatuur-eenheid**	°C *	De temperatuur wordt in **graden Celsius** weergegeven.
	°F	De temperatuur wordt in **graden Fahrenheit** weergegeven.
P 6 **Lichtsterkte display**	S 1– S 7, S 4 *	Voor het display kunt de lichtsterkte kiezen. S 1: minimale lichtsterkte S 7: maximale lichtsterkte
P 7 **Verlichting**	S 0 *	De ovenverlichting wordt **15 seconden ingeschakeld** en daarna automatisch uitgeschakeld.
	S 1	De ovenverlichting is **continu ingeschakeld**.
P 8 **Warmhouden**	S 0 *	Warmhouden is **gedeactiveerd**.
	S 1	Warmhouden is **geactiveerd**. Bij gebruik van de ovenfunctie "Magnetron ≋" wordt de warmhoudfunctie geactiveerd, als u een vermogen instelt van minimaal 450 W en een bereidingstijd van minimaal 5 minuten. Als u het voedingsmiddel na de bereiding niet uit de oven haalt, wordt de warmhoudfunctie na ca. 2 minuten ingeschakeld. Het voedingsmiddel wordt ca. 15 minuten met een vermogen van 80 W warmgehouden. Zodra u de deur opent, wordt de functie uitgeschakeld.

* Fabrieksinstelling

Instelling	Status	
P 9 **Quick-magnetron**		De magnetron start standaard met een vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut. U kunt het vermogen wijzigen in: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W. U kunt ook de bereidingstijd wijzigen. De maximaal instelbare bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen: 80–300 W: maximaal 10 minuten 450–1000 W: maximaal 5 minuten
P 10 **Popcorn**		De magnetron 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 magnetrons. U kunt de bereidingstijd wijzigen en maximaal 4 minuten instellen. Het magnetronvermogen kan niet worden gewijzigd.
P 11 **Demo-functie**	*S 0* *	Kies *S 0* en druk ca. 4 seconden op OK. Zodra kort - - - - verschijnt, is de demo-functie **gedeactiveerd**.
	S 1	Kies *S 1* en druk ca. 4 seconden op OK. Zodra kort *NES_* verschijnt, is de demo-functie **geactiveerd**. De oven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte en de ovenfuncties met magnetron werken niet. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

* Fabrieksinstelling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt bediend.

Standaard is de vergrendeling uitgeschakeld. U wijzigt de instelling voor de vergrendeling door de status *S* te wijzigen:

– *S 0* = uit

– *S 1* = aan

U kunt de status van de vergrendeling alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op • staat.

Vergrendeling inschakelen

- Kies ▸≡.
- Verschuif het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder oplicht.

De actuele status *S 0* verschijnt:

- Bevestig met *OK*.
- Kies met de draaiknop < > de status *S 1*.

- Bevestig met *OK*.
- Kies ▸≡.

De actuele dagtijd verschijnt.

- Schakel de oven uit.

De vergrendeling is ingeschakeld.

Zodra u de oven weer inschakelt, herinnert het symbool u aan de ingeschakelde vergrendeling.

Na een stroomstoring blijft de vergrendeling ingeschakeld.

Vergrendeling

Vergrendeling voor één bereiding uitzetten

- Schakel de oven in.

De symbolen en ▲ en de actuele dagtijd verschijnen:

- Druk zo lang op *OK*, totdat het symbool dooft.

U kunt de oven nu bedienen.

Vergrendeling uitschakelen

- Schakel de oven in.
- Druk zo lang op *OK*, totdat het symbool dooft.
- Kies ▸≡.
- Verschuif het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder oplicht.
- Bevestig met *OK*.

De actuele status *S I* verschijnt.

- Kies met de draaiknop < > de status *S O*.
- Bevestig met *OK*.
- Kies ▸≡.

De vergrendeling is uitgeschakeld.

Het symbool wordt niet meer weergegeven.

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

U kunt de kookwekker 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 99 minuten en 55 seconden instellen.

Kookwekkertijd instellen

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

Als de dagtijdweergave uitgeschakeld is (instelling "*P I – S O*"), moet u de oven eerst inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen.

■ Kies 🔔.

In het display verschijnt *00:00* en het driehoekje ▲ knippert onder 🔔:

■ Stel met de draaiknop < > de gewenste kookwekkertijd in.

■ Bevestig met *OK*.

Kookwekker 🔔

De kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Het symbool 🔔 geeft aan dat u een kookwekkertijd heeft ingesteld.

Na afloop van de kookwekkertijd:

– 🔔 knippert.

– De tijd begint op te lopen.

– U hoort een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*").

■ Kies 🔔.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

Kookwekkertijd wijzigen

■ Kies 🔔.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

■ Wijzig met de draaiknop < > de kookwekkertijd.

■ Bevestig met *OK*.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Kookwekkertijd wissen

■ Kies 🔔.

■ Verlaag met de draaiknop < > de kookwekkertijd tot *00:00*.

■ Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd wordt gewist.

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

Ovenfuncties zonder magnetron

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. De temperatuur is bij deze functie vast ingesteld en kan niet worden gewijzigd.	–	–
Ontdooien Voor het behoedzaam ontdooien van bevroren voedingsmiddelen. De ventilator laat de lucht in de ovenruimte bij kamertemperatuur circuleren.	–	–
Snelopwarmen Voor het snel opwarmen van de ovenruimte. Wissel vervolgens naar de ovenfunctie die u voor de bereiding wilt gebruiken.	160 °C	100–250 °C
Hetelucht plus Voor bakken en braden. U kunt meerdere niveaus tegelijk gebruiken. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "Boven-Onderwarmte", omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld.	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 warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld.	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
Gratineren Voor het bereiden van ovenschotels en gratins die een krokant laagje moeten krijgen.	190 °C	100–230 °C

Ovenfunctie "Magnetron"

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

Gecombineerde ovenfuncties met magnetron

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

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Magnetron + 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 magnetronvermogen van maximaal 150 W.	160 °C	30–220 °C
Magnetron + 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 magnetron neemt de bereidingstijd af. Het maximaal instelbare magnetronvermogen is 300 W.	160 °C	100–200 °C

Magnetronfunctie

Principe

In het apparaat zit een magnetronbuis. 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 magnetrons. 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 voedingsmiddel. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (ca. 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 een magnetron. De warmte ontstaat rechtstreeks in het voedingsmiddel.

Voordelen

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

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

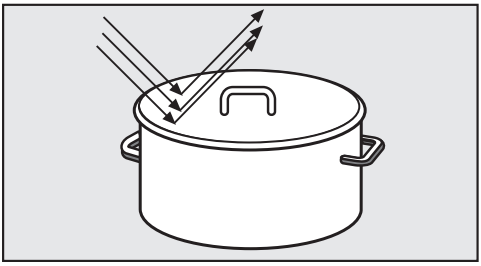
– Voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen blijven voor het grootste deel behouden.

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

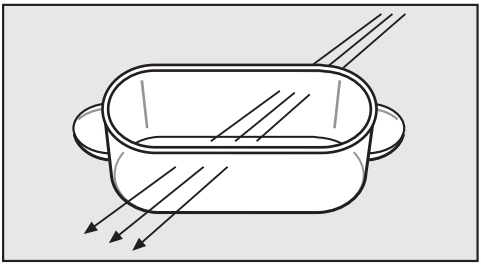
De magnetronfunctie wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van het apparaat opent. Tijdens een bereiding biedt de gesloten deur voldoende bescherming tegen de microgolven. De deur mag niet beschadigd zijn!

Magnetronvermogen

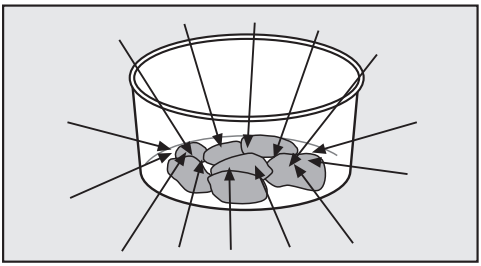
U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



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 "Magnetron [≋]" en bij gecombineerde ovenfuncties met magnetron: Brandgevaar! Serviesgoed dat niet geschikt is voor de magnetron kan beschadigd raken en daarbij ook het apparaat 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 magnetron

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 geschikt.

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

Serviesgoed voor de magnetron

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 "Magnetron [≋]" gebruiken, als deze magnetronbestendig zijn. Uit milieu-overwegingen kunt u beter geen wegwerpbakjes gebruiken.

Blijf bij het apparaat 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 "Magnetron [≋]" en niet voor gecombineerde ovenfuncties.

– Kunststof serviesgoed voor magnetrons

Kunststof serviesgoed voor magnetrons 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.

Servies dat niet geschikt is voor de magnetron

⚠ Voor de magnetronfunctie 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 magnetron 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:

U kunt het **bijgeleverde** rooster gebruiken voor bereidingen met gecombineerde ovenfuncties en voor de ovenfuncties zonder magnetron. Het rooster is **niet** geschikt voor de ovenfunctie "Magnetron ≋".
Plaats het rooster niet op de bodem van de ovenruimte, maar gebruik een van de niveaus.

– Metalen bakvormen kunt u ook gebruiken voor gecombineerde ovenfuncties.

– Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes kunt u in dit apparaat 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.

De 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.

Serviesgoed voor de magnetron

– 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 apparaat 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 magnetron.

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

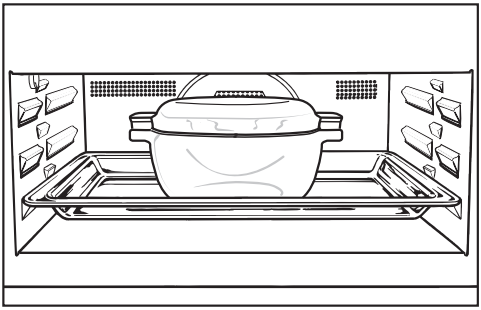
Als u niet zeker weet of u serviesgoed van glas, aardewerk of porselein in de magnetron kunt gebruiken, kunt u het servies als volgt testen:

- 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 "Magnetron ≋".
- 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 magnetron. Informeer bij twijfel bij de fabrikant of winkelier of het servies geschikt is voor de magnetron.

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

Serviesgoed in het apparaat 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

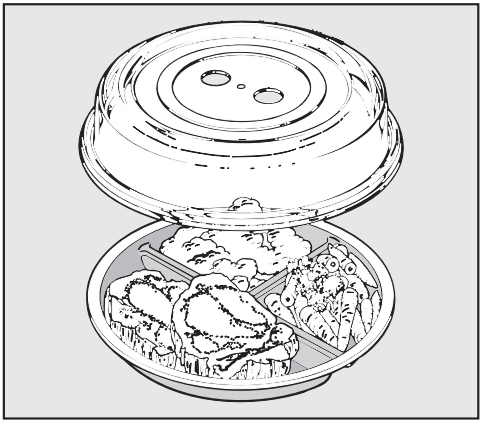
Het gebruik van een deksel biedt de volgende voordelen:

– 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 "Magnetron [≋]" daarom altijd een magnetronbestendig deksel van glas of kunststof.

Geschikte deksels zijn in de handel verkrijgbaar.

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

Serviesgoed voor de magnetron

⚠ 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 "Magnetron".

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 **geen** deksel voor:

– gepaneerde voedingsmiddelen

– voedingsmiddelen die een korstje moeten krijgen (bijvoorbeeld toast)

– voedingsmiddelen die met een gecombineerde ovenfunctie met magnetron worden bereid

⚠ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt 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.

– 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 magnetron opent, wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld. De ventilators blijven aan. Een bereiding zonder magnetron 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.

– Bij ovenfuncties zonder magnetron: 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 warmtereflecterende 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 bereiden, zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

– Met de fabrieksinstelling "*P I – S O*" voor de dagtijdweergave is uw oven zo ingesteld dat het apparaat zo weinig mogelijk energie verbruikt.

– Met de fabrieksinstelling "*P 7 – S O*" wordt de ovenverlichting tijdens een bereiding automatisch na 15 seconden uitgeschakeld. U kunt de verlichting op elk moment weer inschakelen door ☼ te kiezen.

Tips om energie te besparen

– Bij bereidingen met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuurschakelaar ca. 5 minuten voor afloop van de bereiding op • zetten. De ovenverwarming wordt nu uitgeschakeld, maar de restwarmte is nog voldoende om de bereiding af te ronden.

– Om energie te besparen, wordt het apparaat 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 met de functieschakelaar de gewenste ovenfunctie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt:

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < > (indien nodig).

Na korte tijd verschijnen de werkelijke temperatuur en het controlelampje voor de temperatuur ↑.

U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*").

Na de bereiding:

- Zet de functieschakelaar op •.
- 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 na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Temperatuur wijzigen

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.

- Verlaag de temperatuur met de draaiknop < >.

Het driehoekje ▲ knippert onder . De temperatuur wijzigt in stappen van 5 °C.

De gewijzigde (ingestelde) temperatuur wordt opgeslagen. De werkelijke temperatuur verschijnt.

Kies ‣≡ als u in het display wilt wisselen tussen de werkelijke en de ingestelde temperatuur.

Controlelampje temperatuur

Het controlelampje ↑ brandt steeds als de ovenverwarming ingeschakeld is.

Tijdens de opwarmfase brandt het controlelampje voor de temperatuur ↑.

Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*"). Tegelijk wordt de ovenverwarming uitgeschakeld en dooft het symbool ↑.

De temperatuurregeling van het apparaat zorgt ervoor dat de ovenverwarming en het controlelampje ↑ weer worden ingeschakeld, zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt.

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.

Snelopwarmen

Met de ovenfunctie "Snelopwarmen" kunt u de opwarmfase verkorten.

Gebruik voor pizza en gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor het voorverwarmen niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".
De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.

- Kies de ovenfunctie "Snelopwarmen".
- Stel de temperatuur in.
- Stel de gewenste ovenfunctie in, nadat het controlelampje voor de temperatuur de eerste keer dooft.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

U kunt het apparaat automatisch laten uitschakelen of in- en uitschakelen. Stel hiervoor na het kiezen van de ovenfunctie en de temperatuur een bereidingstijd in of een bereidingstijd en een eindtijd (einde van de bereiding).

De maximale bereidingstijd die u voor een bereidingsproces kunt instellen, bedraagt 12 uur.

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.

Bereidingstijd instellen

Voorbeeld: Het bakken van een taart duurt 1 uur en 5 minuten.

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Kies ▸≡.

- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏲ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt *00:00* en het driehoekje ▲ knippert onder ⏲.

- Stel met de draaiknop < > de bereidingstijd (*01:05*) in.
- Bevestig met *OK*.

De bereidingstijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Het symbool ⏲ geeft aan dat u een tijd heeft ingesteld.

Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen

Een voorbeeld: Het is 11:15 uur. Een stuk vlees kan in 90 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13:30 uur klaar zijn.

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Stel eerst de bereidingstijd in:

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏲ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt *00:00* en het driehoekje ▲ knippert onder ⏲.

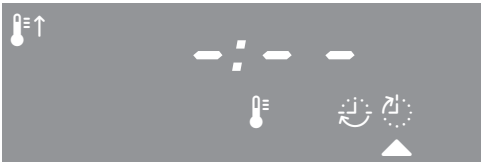
- Stel met de draaiknop < > de bereidingstijd (*01:30*) in.
- Bevestig met *OK*.

De tijd ⏲ wordt opgeslagen en loopt in minuten af:

Stel vervolgens het einde van de bereidingstijd in:

- Verschuif het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏲ oplicht.

In het display verschijnt -:- -:



- Bevestig met *OK*.

Zodra u de draaiknop < > naar rechts draait, verschijnt *12:45* (= actuele dagtijd + bereidingstijd = *11:15* + *1:30*):

- Stel met de draaiknop < > de eindtijd voor de bereiding in (*13:30*).
- Bevestig met *OK*.

Het einde van de bereidingstijd ⏲ wordt opgeslagen:

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden uitgeschakeld.

Als de starttijd (*13:30* - *1:30* = *12:00*) is bereikt, worden de ovenverwarming, de verlichting en de ventilator ingeschakeld.

Na afloop van de bereidingstijd:

– *0:00* verschijnt.

– ⏲ knippert.

– U hoort een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*").

– De ovenverwarming en de verlichting worden automatisch uitgeschakeld.

– De ventilator blijft ingeschakeld.

■ Zet de functieschakelaar op •.

■ Haal het voedingsmiddel uit de oven.

■ Schakel de oven uit.

Is het gerecht nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in.

Bereidingstijd wijzigen

■ Kies ▸≡.

■ Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏲ oplicht.

De resterende bereidingstijd verschijnt.

■ Bevestig met *OK*.

■ Wijzig met de draaiknop < > de bereidingstijd.

■ Bevestig met *OK*.

De gewijzigde bereidingstijd wordt opgeslagen.

Bereidingstijd wissen

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏲ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ⏲.

- Zet met de draaiknop < > de bereidingstijd op *00:00*.
- Bevestig met *OK*.

De bereidingstijd en de eventueel ingestelde eindtijd worden gewist.

- Kies ‣≡.

In het display verschijnt de werkelijke temperatuur. De verwarming blijft ingeschakeld.

Als u de bereiding wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar op •.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

Als u de functieschakelaar op • zet of de oven uitschakelt, worden de instellingen voor de bereidingstijd en de eindtijd gewist.

Einde van de bereidingstijd wissen

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⏰ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ⏰.

- Zet met de draaiknop < > de eindtijd op - -:- -.
- Bevestig met *OK*.

De eindtijd wordt gewist.

Bediening: ovenfunctie "Magnetron ≋"

Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Zet de functieschakelaar op de ovenfunctie "Magnetron ≋".

Het voorgeprogrammeerde vermogen van 1000 W verschijnt en het driehoekje ▲ knippert onder ≋:

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

- Stel met de draaiknop het magnetronvermogen in (indien nodig).
- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt *00:00 min* en het driehoekje ▲ knippert onder ⏲:

- Stel met de draaiknop de bereidingstijd in (bijvoorbeeld *01:30* minuten).

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

- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt *01:30 min* en het driehoekje ▲ knippert onder "Start":

- Bevestig met *OK*.

De bereiding start. De magnetron, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt 0:00,

– knippert ,

– blijft de ventilator ingeschakeld,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – P 2").

■ Zet de functieschakelaar op •.

■ Haal het voedingsmiddel uit de oven.

■ Schakel de oven uit.

Is het gerecht nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in.

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 na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Bediening: ovenfunctie "Magnetron [≋]"

Magnetronvermogen wijzigen

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder [≋] oplicht.

Het magnetronvermogen verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder [≋].

- Wijzig met de draaiknop het magnetronvermogen.
- Bevestig met *OK*.
- Kies ‣≡.

Het gewijzigde vermogen wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Als u de aflopende bereidingstijd wilt volgen:

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ⏲ oplicht.
- Kies ‣≡.

De aflopende bereidingstijd verschijnt.

Bereidingstijd wijzigen

De bereidingstijd loopt in het display af.

- Wijzig met de draaiknop de bereidingstijd.
- Bevestig met *OK*.

De gewijzigde bereidingstijd verschijnt en het driehoekje ▲ knippert onder "Start":

- Bevestig met *OK*.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

U kunt het apparaat automatisch laten uitschakelen of in- en uitschakelen. Stel hiervoor na het kiezen van de ovenfunctie en de bereidingstijd een eindtijd in (einde van de bereiding).

Eindtijd instellen

U kunt ook een eindtijd voor een bereiding instellen.

- Stel eerst het magnetronvermogen en de bereidingstijd in.
- Kies na het instellen van de bereidingstijd ▸≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ⏱ oplicht.

In het display verschijnt -:- -:

- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt de eindtijd (actuele dagtijd + bereidingstijd).

- Stel met de draaiknop het einde van de bereidingstijd in (indien nodig).
- Bevestig met *OK*.

Het einde van de bereidingstijd ⏱ wordt opgeslagen:

Zodra de starttijd is bereikt, start de bereiding.

Einde bereidingstijd wissen

- Kies ▸≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ⏱ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ⏱.

- Draai de draaiknop naar links, totdat - -:- - verschijnt.
- Bevestig met *OK*.
- Kies ▸≡.

De bereidingstijd verschijnt en het driehoekje ▲ knippert onder "Start".

- Bevestig met *OK*.

De eindtijd wordt gewist.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Eenvoudige bediening

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

- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies met de functieschakelaar de gewenste ovenfunctie.

De ovenverlichting wordt ingeschakeld.

De oven reikt een magnetronvermogen van 300 W aan en het driehoekje ▲ knippert onder ≋:

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen: 80 W, 150 W en 300 W.

- Stel met de draaiknop het magnetronvermogen in (indien nodig).
- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur en het driehoekje ▲ knippert onder 🌡:

- Stel met de draaiknop de temperatuur in (indien nodig). De temperatuur moet binnen het aangegeven bereik liggen.

In het display verschijnt *00:00 min* en het driehoekje ▲ knippert onder ⏲.

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

- Stel met de draaiknop de bereidingstijd in (bijvoorbeeld *01:45 h*).
- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt *01:45 h* en het driehoekje ▲ knippert onder "Start":

- Bevestig met *OK*.

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

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 – *P 2*").

De resttijd verschijnt.

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

Na afloop van de bereidingstijd

- verschijnt *0:00*,
- knippert ,
- wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld,
- blijft de ventilator ingeschakeld,
- hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*").

- Zet de functieschakelaar op •.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

Is het gerecht nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in.

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 na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Bereidingstijd wijzigen

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ⏲ oplicht.

De resterende bereidingstijd verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ⏲.

- Wijzig met de draaiknop de bereidingstijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies ‣≡.

De gewijzigde bereidingstijd verschijnt en het driehoekje ▲ knippert onder "Start".

- Bevestig met *OK*.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Magnetronvermogen en temperatuur wijzigen

Magnetronvermogen wijzigen

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ≋ oplicht.

Het magnetronvermogen verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ≋.

- Wijzig met de draaiknop het magnetronvermogen.
- Bevestig met *OK*.
- Kies ‣≡.

Het gewijzigde vermogen wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Als u de aflopende bereidingstijd wilt volgen:

- Kies ‣≡.
- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop, totdat het onder ⏲ oplicht.
- Kies ‣≡.

De aflopende bereidingstijd verschijnt.

Temperatuur wijzigen

- Wijzig met de draaiknop de temperatuur, indien nodig (zie "Bediening: ovenfuncties zonder magnetron – Temperatuur wijzigen").

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

U kunt een bereiding automatisch laten uitschakelen, dan wel laten in- en uitschakelen (zie "Bediening: ovenfunctie "Magnetron [≋]" – Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen").

Quick-magnetron

Met de "Quick-magnetron"-toets start de magnetron 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 magnetronvermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal instelbare bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen magnetronvermogen (zie "Instellingen – *P 9*").

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 afbreken door op de Aan/Uit-toets ⏻ te drukken.

Na afloop van de bereiding

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*"),

– wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Met de popcorn-toets start de magnetron met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.

De magnetron 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 magnetrons.

Tip: U kunt de bereidingstijd wijzigen en maximaal 4 minuten instellen. Het magnetronvermogen kan niet worden gewijzigd (zie "Instellingen – *P 10*").

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

■ Druk op de toets totdat de bereiding start.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment afbreken door op de Aan/Uit-toets ⏻ te drukken.

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

Na afloop van de bereiding

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – *P 2*"),

– wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Voor een gezonde voeding dienen voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.
Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Ovenfuncties

Hetelucht plus

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

Magnetron + 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 magnetronvermogen in van maximaal 150 W.

Bakvormen

Welke bakvorm u moet gebruiken, is afhankelijk van de ovenfunctie en 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.

– Magnetron + Hetelucht plus
  Gebruik alleen magnetron- en hittebestendige bakvormen (zie "Serviesgoed voor de magnetron"), 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.

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

Temperatuur

Kies in principe de gemiddelde temperatuur.

Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

Baktijd

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

Niveau 3 1

– **Hetelucht plus**
  Taarten/cakes 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

– **Magnetron + Hetelucht plus**
  Schuif de glazen schaal op niveau 1 in het apparaat 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]	3 1	[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]	3 1	[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 bovenlaag (vorm)		150–170	1	60–70

Hetelucht plus / Magnetron + Hetelucht plus

Temperatuur / Magnetronvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / 3 1 Niveau (van onderen) / Bereidingstijd

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

1) Verwarm de ovenruimte voor.

2) Verwarm de ovenruimte niet met de functie "Snelopwarmen" 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
Taart van biscuitdeeg *)		170 1)	2	32–37
Biscuitrol		150–170	2	20–25

Gistdeeg / kwark-olie-deeg

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**
Guglhupf (tulband)		140–160	–	1	55–65
Stol		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 / Magnetron + Hetelucht plus

Temperatuur / Magnetronvermogen bij gecombineerde ovenfuncties / 3 1 Niveau (van onderen) / Bereidingstijd

*) De instellingen gelden ook voor onderzoek 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.

Magnetron + Hetelucht plus, Magnetron + Braadautomaat

Met deze combinatie wordt de bereidingstijd verkort.

Stel voor de gehele bereidingstijd het volgende magnetronvermogen 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.

– Magnetron + Hetelucht plus / Magnetron + Braadautomaat:
Gebruik alleen magnetron- en hittebestendig kookgerei zonder metalen deksel (zie "Serviesgoed voor de magnetron").

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, magnetronvermogens, 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.

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

Rund, wild, gevogelte

Vlees		[°C] 1) 2)	[W]	[min]
Rundvlees, ca. 1 kg		170–190	–	100–120
Runderfilet/rosbief, ca. 1 kg 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. 1 kg		170–190	–	55–65
		180	150	45–55
Gevogelte, ca. 4 kg		170–190	–	200–220
		160	150	120–150

Ovenfunctie / Hetelucht plus / Braadautomaat / Magnetron + Hetelucht plus / Magnetron + Braadautomaat

Temperatuur / Magnetronvermogen 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 "Snelopwarmen" voor.

Braden

Varken, kalf, lam, vis

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

Ovenfunctie / Hetelucht plus / Braadautomaat / Magnetron + Hetelucht plus / Magnetron + Braadautomaat

Temperatuur / Magnetronvermogen 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 "Snelopwarmen" 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.

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 magnetronfunctie in!

- Leg het te bereiden product op het rooster.
- Stel de ovenfunctie en de temperatuur in (alleen bij de ovenfunctie "Circulatiegrill").

⚠ 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.

Tabel grilleren

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Controleer het product na afloop van de kortste tijd.

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

Temperatuur

– Grill
Voor het grilleren geldt een vaste temperatuur. U kunt dus geen temperatuur instellen.

– 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 magnetronfunctie in!

Niveau 3 1

– Grill
Gebruik afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel niveau 2 of 3 van onderen.

– 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 bij grilleerfuncties ca. 5 minuten voor. Houd daarbij de deur gesloten. Schakel gedurende die tijd niet de magnetronfunctie in!

Te grilleren product	3 1 van onderen	Grill [min] 1)	Circulatiegrill [°C]	Circulatiegrill [min] 1)
Platte voedingsmiddelen				
Runderbiefstuk	2/3 2)	**18-22**	200	10-16
Burger *)	2	Kant 1:**16-18** Kant 2:**12-14**	-	-
Schaschlik	2	-	200	15-20
Spies met gevogelte	2	-	200	15-20
Schnitzel	2/3 2)	-	200	14-18
Gehaktballen	2/3 2)	**20-25**	200	20-25
Braadworst	2/3 2)	**15-20**	-	-
Visfilet	2/3 2)	**15-20**	-	-
Forel	2/3 2)	-	200	20-25
Toast bruineren *)	3	**5-7**	-	-
Toast Hawaii	2	**5-9**	-	-
Tomaten	2/3 2)	**10-12**	200	6-8
Perziken	2	**4-8**	200	7-10
Dikke voedingsmiddelen				
Kip, ca. 1 kg	1/2 3)	**50-60**	**180-200**	**45-55**
Rollade Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	80-100	180-200	80-100
Varkensschenkel, ca. 1 kg	1	-	**180-200**	**100-120**

3 1 Niveau / Grill / Circulatiegrill / Temperatuur / Bereidingstijd

*) De instellingen gelden ook voor onderzoek 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.

	Ovenfunctie	/	Geschikt voor:
Ontdooien		80 W	Zeer kwetsbare voedingsmiddelen: room, boter, slagroom- en crèmetaart, kaas
		150 W	Alle andere voedingsmiddelen
Verwarmen		450 W	Baby-, kindervoeding
		600 W	Diverse gerechten; diepgevroren kant-en-klaarmaaltijden die niet bruin hoeven te worden
		850 W	
		1000 W	Dranken
Koken		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 magnetron 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 "Magnetron"/magnetronvermogen / Magnetron + Braadautomaat / Magnetron + 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.

Magnetron: ontdooien/verwarmen/koken

Voor het ontdooien, verwarmen en koken

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

Bij gecombineerde ovenfuncties

- Gebruik alleen magnetron- en hittebestendig serviesgoed.

Gebruik over het algemeen geen deksel.

Gebruik voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron + Braadautomaat" 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 magnetronfunctie 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 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 "Magnetron ≋".

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de magnetronfunctie 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 de oven staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen.

Voorkom dat de vloeistof plotseling gaat koken (zonder dat er eerst belletjes ontstaan). Roer de vloeistof daarom voor het verwarmen om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

Magnetron: ontdooien/verwarmen/koken

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 magnetronfunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald.

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

Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie 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 "Magnetron"

Voor de volgende tabellen geldt:

- Houdt u zich aan de aangegeven magnetronvermogens, 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.

Magnetron: ontdooien/verwarmen/koken

Tabel voor het ontdooien

	Hoeveelheid	≋ [W]	◴ [min]	⧖ 1) [min]
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

≋ Magnetronvermogen / ◴ Ontdooitijd / ⧖ Doorwarmtijd

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

Tabel voor het verwarmen

	Hoeveelheid	≋ [W]	◴ [min:sec]	⧖ [1)] [min]
Dranken [2)]				
Koffie (drinktemperatuur 60–65 °C)	1 kopje (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Melk (drinktemperatuur 60–65 °C)	1 kopje (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 [3)]	–
Water aan de kook brengen	1 kopje (125 ml)	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

≋ Magnetronvermogen / ◴ Bereidingstijd / ⧖ Doorwarmtijd

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

2) Voorkom dat de vloeistof plotseling gaat koken (zonder dat er eerst belletjes ontstaan). Roer de vloeistof daarom voor het verwarmen om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

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).

Magnetron: ontdooien/verwarmen/koken

Tabel voor het koken

	Hoeveelheid	850 W ◴ [min]	+	450 W ◴ [min]	⧖ [1] [min]
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
Gevogelte-risotto	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
Koolrabi (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		–	–

◴ Bereidingstijd / ⧖ Doorwarmtijd

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

Gebruik voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten de ovenfunctie "Ontdooien".

Bij deze ovenfunctie wordt alleen de ventilator ingeschakeld. De ventilator laat de lucht in de oven bij kamertemperatuur circuleren.

⚠ 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

– Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de glazen schaal of in een andere schaal.

– Leg klein gevogelte op een omgekeerd schoteltje in de glazen schaal. Het vlees ligt dan niet in het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt.

– 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.

– Gebruik afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel niveau 1 of 2 van onderen.

Tijden voor het ontdooien

De tijden zijn afhankelijk van het gewicht en het soort voedsel dat u ontdooit.

Product	**Gewicht** [g]	**Tijd** [min.]
Haantje / kip	800	90–120
Vlees	500	60–90
	1 000	90–120
Braadworst	500	30–50
Vis	1 000	60–90
Aardbeien	300	30–40
Boterkoek	500	20–30
Brood	500	30–50

Geschikte potten/glazen

⚠ Verwondingsgevaar!
In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat bij verwarming overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het apparaat 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:

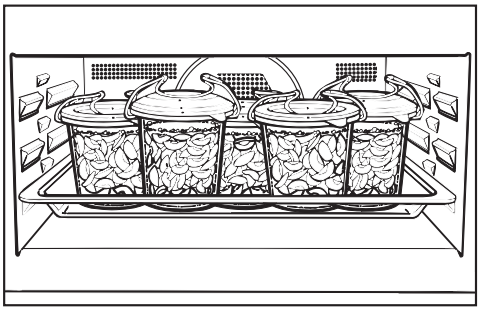
– Hetelucht plus : Weckpotten of inmaakglazen met schroefdeksel.

– Magnetron : Magnetronbestendige inmaakglazen die met magnetronbestendige klemmen of plakband kunnen worden afgesloten.

Bij metalen klemmen kunnen vonken ontstaan!
Sluit de glazen af met klemmen die geschikt zijn voor de magnetron 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 apparaat en zet de glazen erop.

Inmaken met "Hetelucht plus"

- Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus" 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 "Magnetron"

- Kies de ovenfunctie "Magnetron" 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 tot 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.

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

Gerecht	[°C]	3 1	[min]
Lasagne	160	1	45–60
Aardappelgratin	170	1	60–70
Groenteschotel	170	1	50–80
Pastaschotel	160	1	50–60

Temperatuur / 3 1 Niveau / Bereidingstijd

In de tabel staan slechts enkele voorbeelden.

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

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

Voor een gezonde voeding dienen voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.
Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en 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.

⚠ 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. Met name het front van het apparaat kan door ovenreiniger beschadigd raken.
Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van het apparaat 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 magnetronfunctie niet gebruiken! Laat het apparaat 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 afwasautomaten
– glasreinigers
– reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
– schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
– vlekkensponsjes
– scherpe metalen schrapers
– staalwol
– speciale spiraalsponsjes
– puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
– ovenreinigers *

* 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 apparaat te laten koken.

Normale verontreinigingen

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

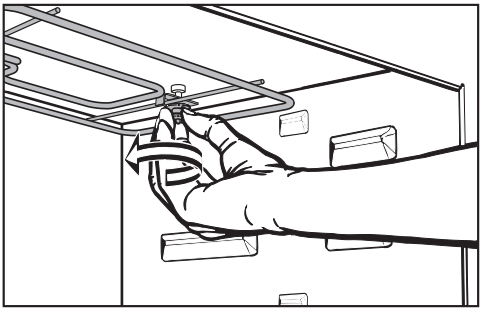
Ovenreinigers van andere fabrikanten mogen alleen worden aangebracht als de betreffende oppervlakken koud zijn. De middelen mogen maximaal 10 minuten inwerken.

- 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

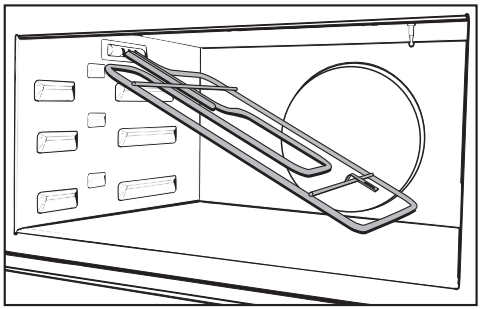
Als de bovenwand van de ovenruimte ernstig verontreinigd is, kunt u het verwarmingselement omlaagklappen. Reinig de bovenwand regelmatig met een vochtige doek of een afwassponsje.

⚠ 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 als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.

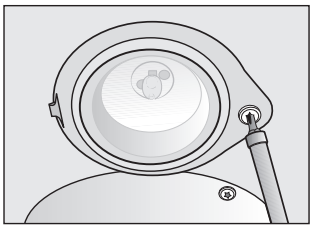
⚠ Letselrisico! Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn 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 – *P I*").
	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 magnetronbereiding staat de deur nog open. ■ Controleer of de deur van het apparaat goed gesloten is.
	Voor een magnetronbereiding zijn geen magnetronvermogen en geen tijd ingesteld. ■ Controleer of een magnetronvermogen en een tijd zijn ingesteld.
	Voor een gecombineerd programma met magnetron zijn niet alle vereiste instellingen gedaan. ■ Controleer of een magnetronvermogen, een bereidingstijd en een temperatuur zijn ingesteld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
U heeft een ovenfunctie gekozen en in het display verschijnen nog steeds de dagtijd en het symbool 🔒.	De vergrendeling 🔒 is ingeschakeld. ■ Schakel de vergrendeling uit (zie "Vergrendeling 🔒").
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. In het display verschijnt *DES_*. De oven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen – *P II*").
U heeft een ovenfunctie gekozen, maar de oven werkt niet.	Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken. ■ Zet de functieschakelaar op • en schakel de oven uit. Start de bereiding daarna opnieuw.
In het display verschijnt *12:00* en het driehoekje ▲ knippert onder 🕒.	De stroomvoorziening was langer dan 200 uur onderbroken. ■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie "Eerste ingebruikneming").
In het display verschijnt onverwacht *0:00*. Tegelijk knippert het symbool 🕒. U hoort eventueel ook een signaal.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. ■ Zet de functieschakelaar op • en schakel de oven uit. U kunt de oven daarna meteen weer gebruiken.
In het display verschijnt *F 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 "Magnetron ≋" hoort u geen geluid.	Dit is geen storing! Als tijdens een bereiding met de ovenfunctie "Magnetron ≋" de deur wordt geopend, verlaagt de deurcontactschakelaar het ventilatortoerental en wordt de magnetron uitgeschakeld.
Na de bereiding is een geluid te horen.	De ventilator is ingeschakeld. Na een bereiding wordt de ventilator na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Tijdens een bereiding met de magnetron hoort u vreemde geluiden.	Bij gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen voorwerpen gebruikt. ■ Controleer of metalen kookgerei vonken veroorzaakt (zie "Serviesgoed voor de magnetron").
	Bij gebruik van de magnetronfunctie is aluminiumfolie gebruikt. ■ Verwijder het materiaal.
	Bij gebruik van de magnetronfunctie is het rooster gebruikt. ■ Gebruik voor bereidingen met de magnetron altijd de glazen schaal.
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld.	Om energie te besparen, wordt het apparaat 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 "Magnetron ≋" is het gerecht niet voldoende warm of gaar.	Na een onderbroken bereiding is de magnetron niet weer ingeschakeld. ■ Start het bereidingsproces opnieuw, totdat het voedingsmiddel voldoende warm of gaar is.
	Voor het koken of verwarmen met de magnetron is een te korte tijd ingesteld. ■ Controleer of voor het ingestelde magnetronvermogen een geschikte tijd is ingesteld. Hoe lager het vermogen, des te langer de tijd.
Na een bereiding met de magnetronfunctie 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. De temperatuur binnenin stijgt, de temperatuur aan de buitenkant daalt. ■ Verwarm met name gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, 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 – *P 7*").

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 apparaat 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 apparaat weer op de netspanning aan.

Service

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar of

– Miele.

De gegevens van Miele vindt u achter in deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur, op het frontgedeelte bevindt.

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Elektrische aansluiting

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

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

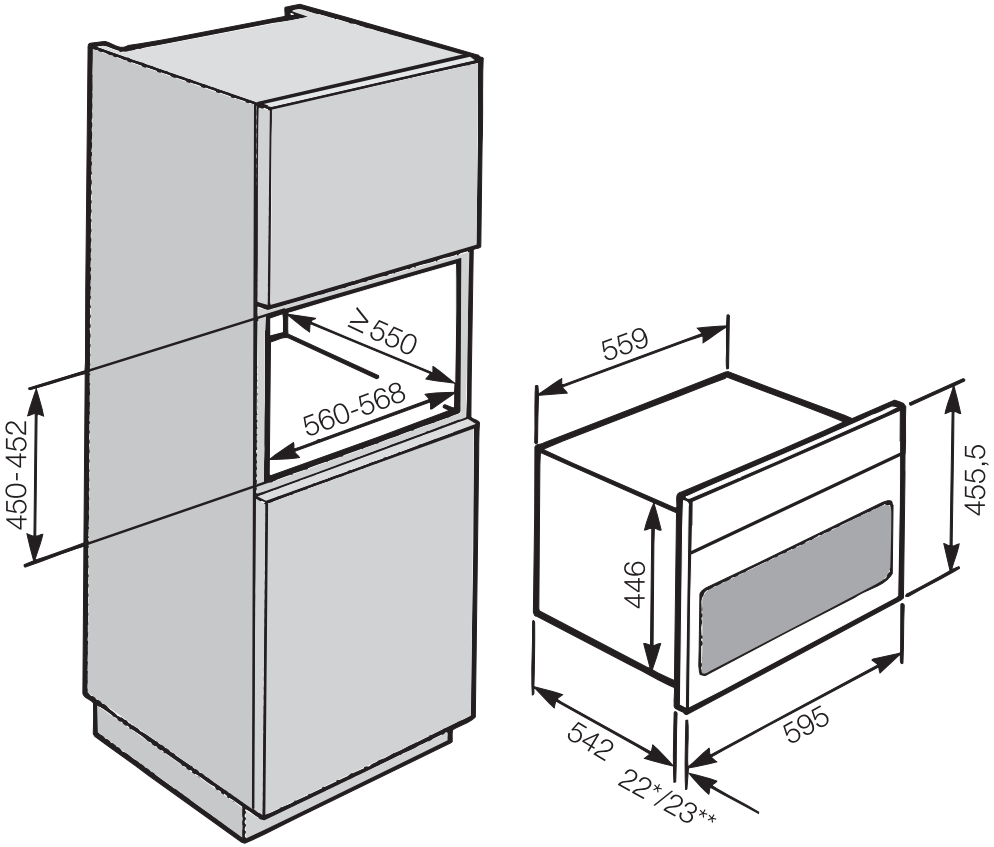
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen genereert, waarmee voedingsmiddelen worden verwarmd.

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

Afmetingen apparaat en kast

De afmetingen zijn in "mm" aangegeven.

Inbouw in een hoge kast



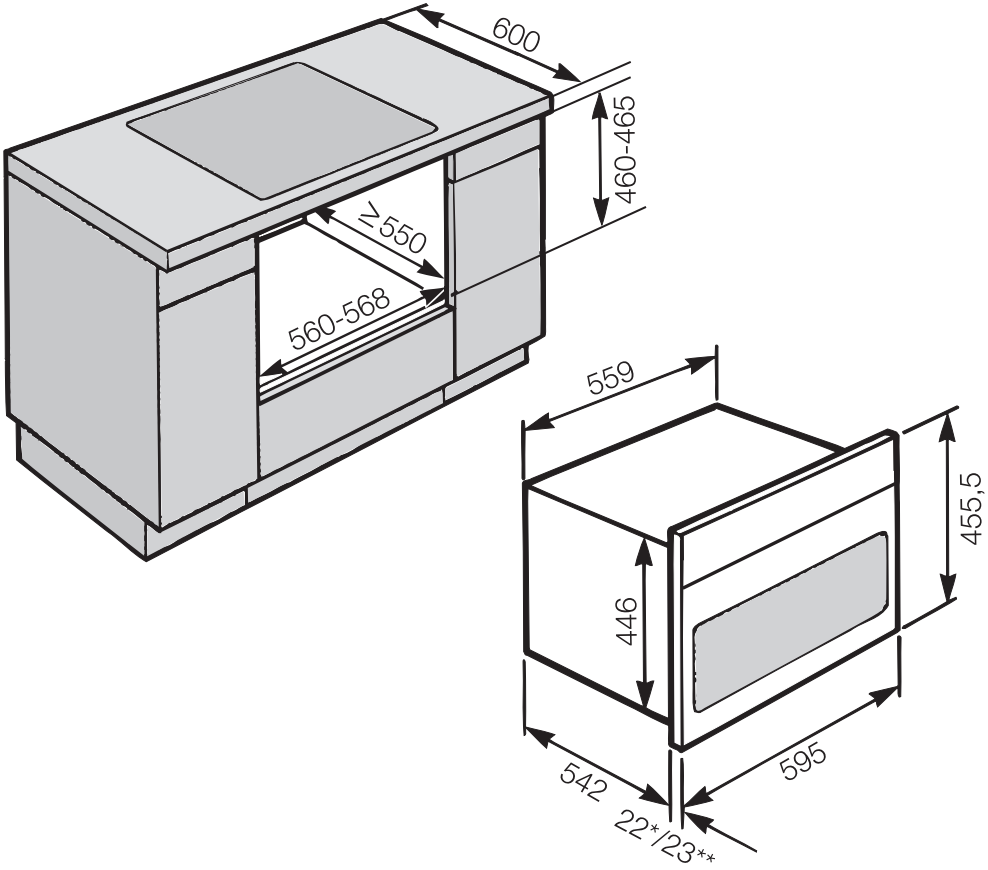
* Apparaat met glazen front

** Apparaat met metalen front

Maatschetsen voor de inbouw

Inbouw in een onderkast

Als u het apparaat onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.

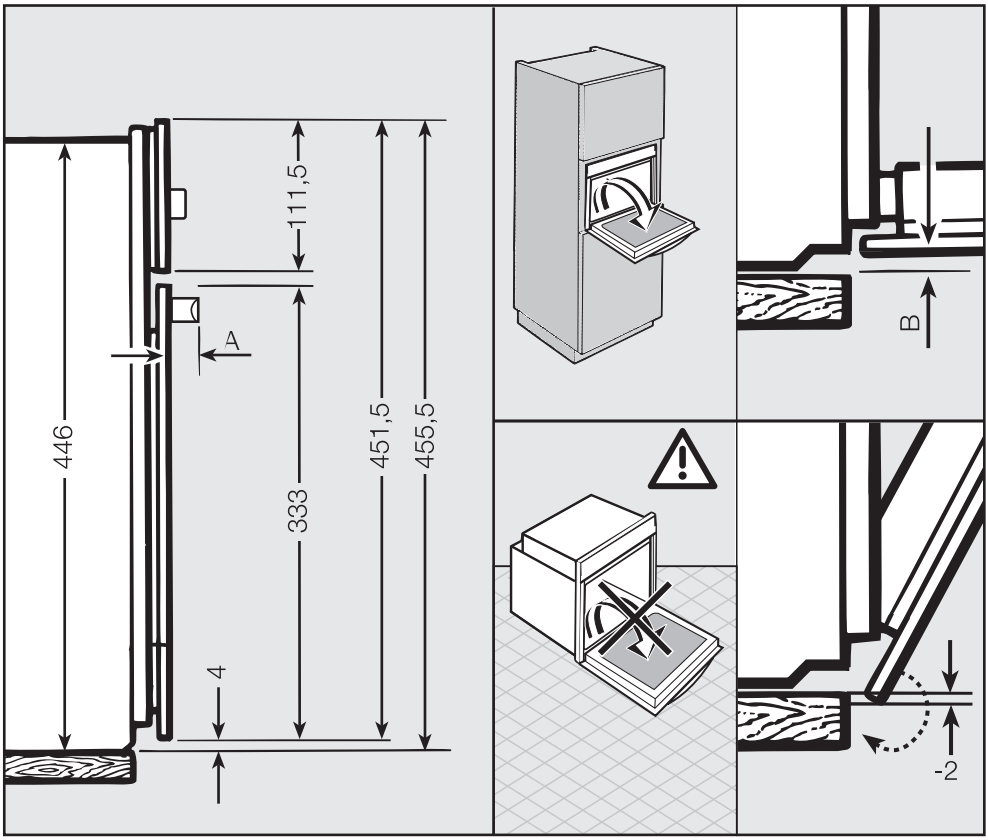


* Apparaat met glazen front

** Apparaat met metalen front

Gedetailleerde afmetingen front

De afmetingen zijn in "mm" aangegeven.



A H61xx: 45 mm

H62xx: 42 mm

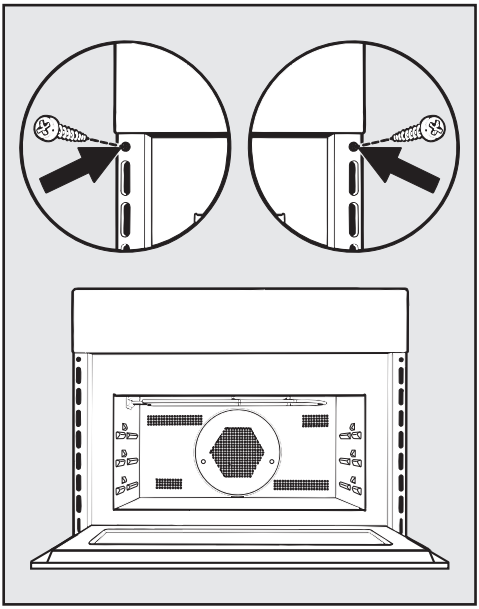
B Apparaat met glazen front: 2,2 mm

Apparaat met metalen front: 1,2 mm

Inbouwen

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

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



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

Testgerechten volgens EN 60705 (ovenfunctie "Magnetron ≋")

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 / ≋ Magnetronvermogen / 🕘 Ontdooi- of bereidingstijd / ⌛ Doorwarmtijd
Ovenfuncties: ≋ Magnetron / ≋ Magnetron+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.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

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
Small 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.

Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele Shop
voor een compleet overzicht van alle accessoires,
toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten
voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

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

Miele

H6100BM; H6200BM

CE nl-NL

M.-Nr. 10 227 950 / 02