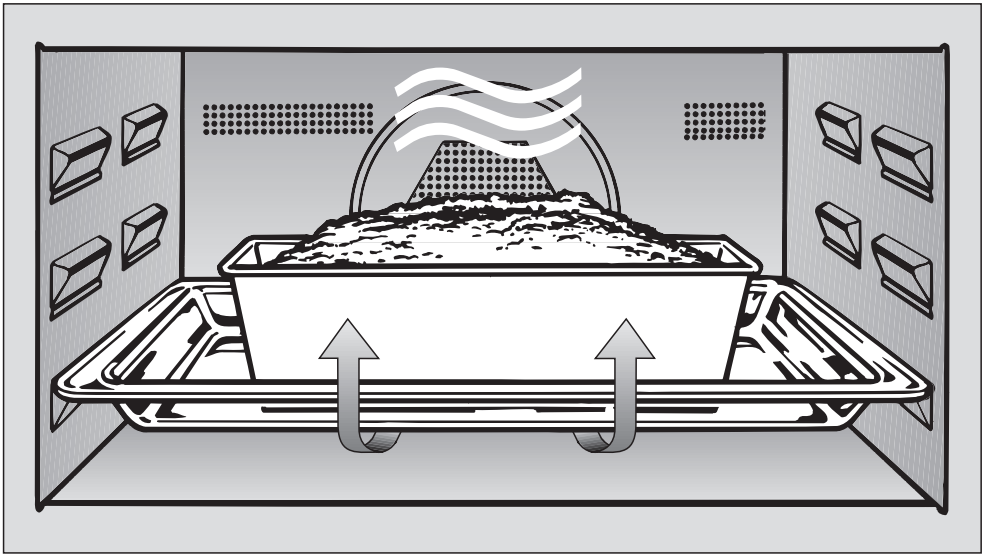
Gebruiksaanwijzing



Combimagnetron
SuperVision
H 4081 BM

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

NL

M.-Nr. 06 827 210

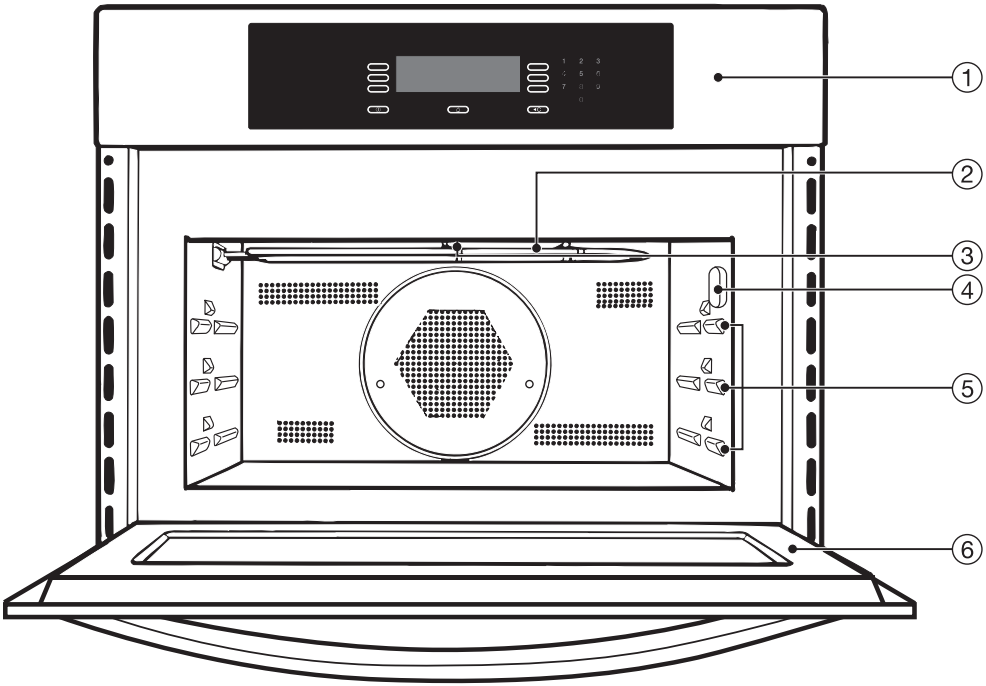
Inhoud

Algemeen 4
Model 4
Bedieningspaneel 5
Bijgeleverde accessoires 6
Bij te bestellen accessoires 7
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 8
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 15
Principe 16
Bedieningsfuncties 16
Veiligheidsvoorzieningen 17
Energiebesparende functies 17
Verwarmingssoorten 18
Verwarmingssoort "Magnetron" 18
Conventionele verwarmingssoorten 19
Hetelucht plus 19
Braadautomaat 19
Grill 19
Circulatiegrill 19
Combinatieprogramma's 20
Automatische programma's 20
Bedieningselementen 21
Vóór het eerste gebruik 23
Apparaat reinigen 23
Eerste ingebruikneming 23
Eerste gebruik 24
Bediening 25
Bereidingstijden instellen 28
Automatische programma's 30
Eigen programma's 32
Eigen programma's samenstellen 32
Instellingen 34
Taal 34
Dagtijd 34
Verlichting 34
Hoofdmenu 34
Quick Magnetron 34
Warmhouden (alleen magnetron) 35

Naloop ventilator . . . 35
Start . . . 35
Voorgeprogrammeerde temperaturen . . . 35
Magnetronvermogens . . . 35
Display . . . 35
Signalen . . . 35
Veiligheid (Blokkering) . . . 36
Eenheden . . . 36
Handelaar . . . 36
Fabrieksinstelling . . . 36
Miele@home . . . 36
Kookwekker . . . 37
Servies dat geschikt is voor de magnetron . . . 38
Ontdooien . . . 43
Tabel voor het ontdooien . . . 44
Verwarmen . . . 45
Tabel voor het verwarmen . . . 46
Koken . . . 47
Tabel voor braden, gratineren en bruineren . . . 50
Ontdooien en verwarmen / koken . . . 51
Grilleren . . . 52
Tabel voor het grilleren . . . 53
Braden . . . 54
Het gebruik van de Bratometer . . . 56
Braden . . . 58
Tabel voor het braden . . . 58
Bakken . . . 59
Tabel voor het bakken . . . 61
Inmaken . . . 62
Geteste gerechten . . . 64
Reiniging en onderhoud . . . 66
Nuttige tips . . . 70
Klantcontacten . . . 73
Miele@home SuperVision . . . 74
Elektrische aansluiting . . . 77
Inbouwen . . . 78

Algemeen

Model



① Bedieningspaneel

② Grillelement

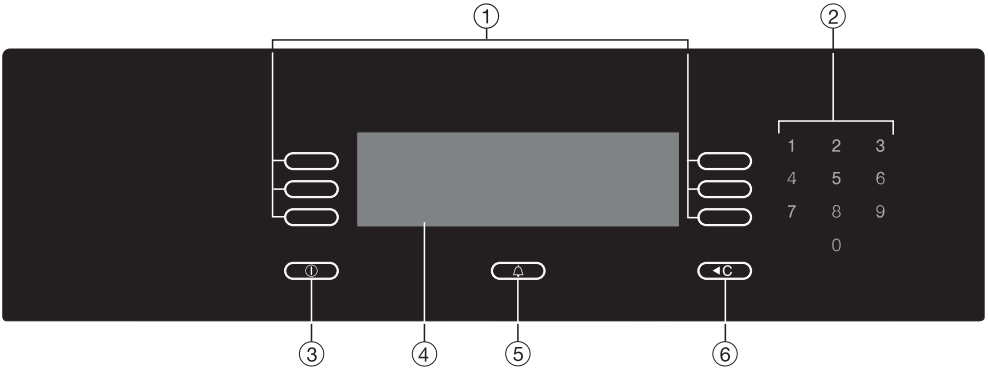
③ Ovenverlichting

④ Aansluitpunt voor de kerntemperatuurvoeler

⑤ Drie inschuifhoogten

⑥ Deur van de ovenruimte

Bedieningspaneel



① Keuzetoetsen
Met deze toetsen kiest u het gewenste menupunt.

② Cijfertoetsen

③ Aan/Uit-toets ⏻

④ Display

⑤ Sensortoets kookwekker 🔔

⑥ Toets ◀ **C** (Clear)
Met deze toets wist u de laatst ingevoerde waarde en gaat u terug naar het vorige menu.

Een uitvoerige beschrijving vindt u in het hoofdstuk "Bedieningselementen".

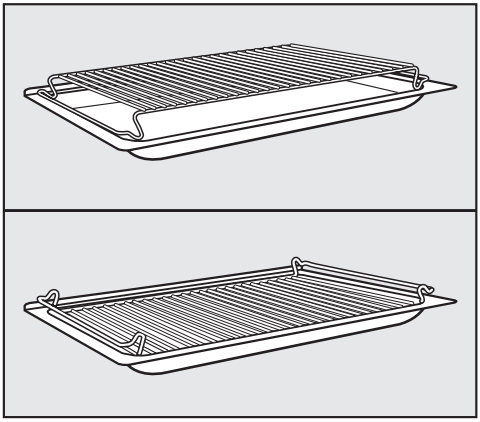
Bijgeleverde accessoires

Glazen schaal

U kunt de glazen schaal voor alle verwarmingssoorten gebruiken.

Combirooster (in combinatie met de glazen schaal)

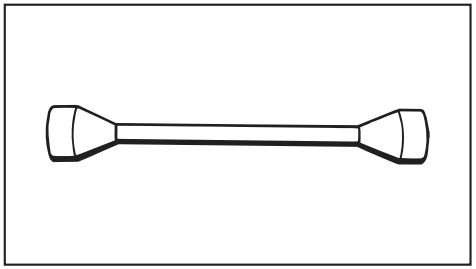
Gebruik het combirooster altijd samen met de glazen schaal.



Het rooster kan afhankelijk van de verwarmingssoort en de grootte van het gerecht met de gewelfde kant naar boven of beneden op de glazen schaal worden gelegd. U kunt zo de optimale afstand ten opzichte van het grillelement kiezen.

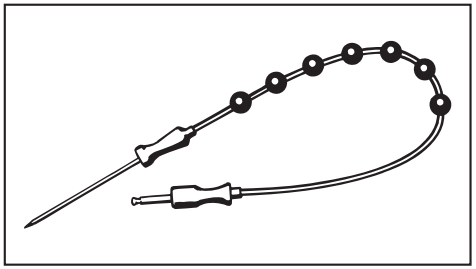
Het combirooster is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de magnetron. Het rooster mag echter niet op de bodem van de ovenruimte worden gezet, omdat er bij direct contact met de roestvrijstalen bodem vonken kunnen ontstaan.

Kookstaafje



Gebruik altijd het kookstaafje als u een vloeistof verhit. De vloeistof wordt dan gelijkmatig verwarmd.

Kerntemperatuurvoeler



De kerntemperatuurvoeler (Bratometer) wordt in het gerecht gestoken. U kunt zo het temperatuurverloop gedurende de bereiding nauwkeurig volgen (zie ook "Het gebruik van de Bratometer").

Bij te bestellen accessoires

Miele@home

Met het Miele@home-systeem kunt u op elk moment informatie van uw apparaat opvragen, bijvoorbeeld over een bereidingsproces (temperatuur, startprogrammering, resttijd, etc.).

Omdat uw apparaat over **SuperVision** beschikt, wordt de informatie weergegeven van alle apparaten die u bij Miele@home heeft aangemeld.

Om deze mogelijkheden te kunnen benutten, moet uw apparaat worden voorzien van de **communicatiemodule** (XKM 2000 SV). Ook de andere apparaten die voorbereid zijn op Miele@home moeten deze communicatiemodule hebben.

Met het systeem **InfoControl** kunt u eveneens informatie van apparaten opvragen.

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

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de gebruiksaanwijzing vindt u belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en onderhoud.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar!

Verantwoord gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het ontdooien, verwarmen, koken, bakken, braden, grilleren en inmaken van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is voor eigen risico en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten. Aanwezig water verdampt en er ontstaat brandgevaar.

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!

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

Kinderen 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.

Technische veiligheid

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele Nederland worden vervangen of door een door de fabrikant opgeleide vakman.

Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" niet als
- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur, de deurdichting of de binnenwanden van het apparaat zitten.

Als de magnetronfunctie wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Maak de ommanteling van het apparaat nooit open.
Als onder spanning staande delen worden aangeraakt en/of als er iets aan de elektrische of mechanische opbouw van het apparaat wordt veranderd, kan de gebruiker gevaar lopen (bijvoorbeeld een elektrische schok). Bovendien is het mogelijk dat het apparaat dan niet meer goed functioneert.

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 om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verlengsnoer om het apparaat op de netspanning aan te sluiten. Dit in verband met gevaar voor bijvoorbeeld oververhitting.

De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan en dat de huisinstallatie bij twijfel door een vakman wordt geïnspecteerd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk elektrische onderdelen aanraakt.

Installatie- en onderhoudswerkzaamheden, alsmede reparaties mogen uitsluitend door erkende vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde installatie-/onderhoudswerkzaamheden en reparaties kunnen onvoorziene risico's voor de gebruiker opleveren, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.

Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het apparaat als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

– als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
– als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
– als de stekker uit de contactdoos is getrokken.
  Trek aan de stekker om het apparaat van de netspanning los te koppelen, niet aan het snoer!

Gebruik

Algemeen

Zorg ervoor, dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.
De tijd die daarvoor nodig is, hangt af van verschillende factoren, zoals de temperatuur van het gerecht op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en mogelijke wijzigingen in het recept.
Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min).
Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, verleng dan de bereidingstijd nog iets.
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 ook op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt) bij het ontdooien, verwarmen en koken.

Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met de verwarmingssoort "Magnetron" rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij gewone ovenfuncties ("Hetelucht plus", "Braadautomaat", "Grill", "Circulatiegrill").
Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen ze in brand vliegen.
Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" liever niet om bijvoorbeeld brood te verwarmen of bloemen en kruiden te drogen. Gebruik hiervoor de functie "Hetelucht plus".

Kussens met kersenpitten, gel en dergelijke mogen niet met de verwarmingssoort "Magnetron" worden verhit. Zulke kussens kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald. Brandgevaar!

Zet de magnetron niet op het hoogste vermogen, wanneer u leeg serviesgoed wilt verwarmen. De magnetron zou beschadigd kunnen raken, omdat er te weinig in staat.

Houd de magnetron goed in de gaten als u met olie of vetten werkt. Olie en vet kunnen in brand raken.

Laat de deur van het apparaat dicht als de levensmiddelen in de binnenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden op deze manier gedoofd. Schakel het apparaat uit met de Aan/Uit-toets of trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.

Gebruik alleen de speciale Miele-Bratometer.
Wanneer de kerntemperatuurvoeler moet worden vervangen, bestel dan een originele Miele-Bratometer. Deze is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele Nederland.

Laat de Bratometer niet in de oven als u met de grill werkt.
Door de hoge temperaturen kan de kunststof smelten.

Verwarm nooit onverdunde alcohol. De alcohol kan in brand raken.
Brandgevaar!

Gebruik voor het inmaken in het apparaat nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten en het apparaat beschadigen. U kunt zich daarbij verwonden.

Dek gerechten altijd af als ze in het apparaat worden bewaard. Het vocht uit de gerechten kan corrosie veroorzaken. Bovendien voorkomt u zo dat de gerechten uitdrogen.

Zorg ervoor dat gerechten of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen worden verwijderd wanneer deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Schakel het apparaat niet uit, als u de restwarmte wilt benutten om gerechten warm te houden. Stel de laagste temperatuur in, maar kies geen andere ovenfunctie.

Schakel de oven in geen geval uit, anders stijgt de luchtvochtigheid in het apparaat, wat leidt tot het beslaan van het bedieningspaneel, tot condensvorming onder het werkblad en tot het beslaan van het meubelfront.

Door condenswater kan

– de kastombouw/het werkblad beschadigd raken.

– in het apparaat corrosie ontstaan.

U mag de glazen schaal en het combirooster met maximaal 8 kg belasten. Als u er meer op legt, kunnen deze accessoires beschadigd raken.

Ga niet op de geopende ovendeur zitten of staan. Zet er ook geen zware voorwerpen op, anders kunt u het apparaat beschadigen. De deur kan maximaal 8 kg dragen.

Als de glazen schaal heet is, mag deze niet op een koud oppervlak, zoals een granieten werkblad of tegeltjes, worden gezet.
De schaal kan anders beschadigd raken. Zet de schaal bijvoorbeeld op een metalen onderzetter.

Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen.
Door de hoge temperaturen in het apparaat kunnen licht ontvlambare voorwerpen, die zich in de buurt bevinden, vlam vatten.

Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, mogen de aansluitsnoeren van de betreffende apparaten niet tussen de deur beklemd raken, anders kan schade aan de kabelisolatie het gevolg zijn. U kunt dan een elektrische schok krijgen.

Verwarmingssoort "Magnetron"

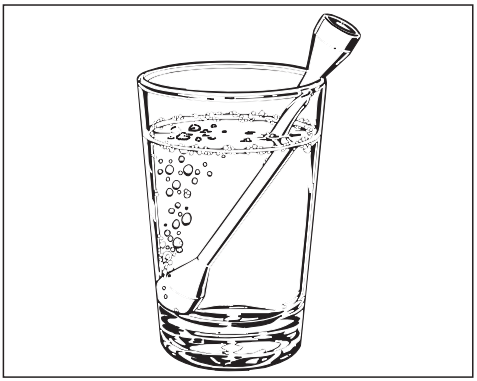
Als u de gerechten uit het apparaat haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed! Als gerechten met de magnetronfunctie worden verwarmd, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.

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.

Verwarm eten of drinken nooit in een gesloten potje of fles.
Anders ontstaat er druk waardoor het potje of de fles uiteen kan spatten. U zou hierbij letsel kunnen oplopen!
Bij zuigflessen moeten de dop **en** de speen van tevoren worden verwijderd.

Als u een vloeistof wilt verwarmen, zet dan het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas.



Als u het kookstaafje niet gebruikt, is het mogelijk dat bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt wordt bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u nu het glas of de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. U kunt zich daarbij branden.

Als de vloeistof nog in het apparaat staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur openspringen. U kunt daarbij letsel oplopen. Bovendien kan het apparaat beschadigd raken.
U voorkomt dit door het kookstaafje te gebruiken.

Gebruik bij de verwarmingssoort "Magnetron" 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 tegen hitte bestand is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen slagroombekertjes waarvan het dekseltje niet helemaal is verwijderd.
Als u deze voorwerpen wel gebruikt, kan het serviesgoed beschadigd raken of kan er brand ontstaan.
Het bijgevoegde combirooster is speciaal ontwikkeld voor de magnetron en kan dus zonder problemen worden gebruikt.

Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.
Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die in de rubriek "Kunststof" staan.

Het combirooster wordt heet als u het in de magnetron gebruikt.
Er bestaat dan gevaar voor verbrandingen.

Kook eieren alleen in speciaal serviesgoed. Ook hardgekookte eieren mogen niet met de magnetronfunctie worden verhit.
Door de druk kunnen ze uiteenspatten, ook nadat u ze uit het apparaat heeft gehaald.

Eieren zonder schaal mogen in het apparaat worden bereid als u van tevoren een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uitspuiten. U kunt daarbij letsel oplopen.

Gebruik de magnetronfunctie niet om gerechten in isolatieverpakking te verwarmen, zoals kip in een braadzak.
Deze verpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en in brand vliegen.

Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat de voedingsmiddelen in het apparaat worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

Gebruik in combinatie met de magnetronfunctie geen serviesgoed met holle handgrepen en knoppen. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en het servies uiteen kan spatten.
U loopt daarbij het risico zich te verwonden. Als deze delen goed ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het gerecht wilt meten. Gebruik nooit kwik- of vloeistofthermometers, aangezien deze niet geschikt zijn voor hoge temperaturen en gemakkelijk breken. Gebruik uitsluitend speciale thermometers.

Conventionele verwarmingssoorten: "Hetelucht plus", "Braadautomaat", "Grill", "Circulatiegrill"

Als u met de conventionele verwarmingssoorten werkt, ontstaan in de oven hoge temperaturen! Er bestaat dus gevaar voor verbrandingen.

Voorkom dat kinderen het apparaat aanraken als het in werking is. Het apparaat wordt niet alleen bij het venster in de deur heet, maar ook bij de wasemafvoer, de greep en het bedieningspaneel. Let op! Gevaar voor verbrandingen!

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent.
Vooral het grillelement boven in de binnenruimte wordt zeer heet bij de verwarmingssoorten "Grill" en "Circulatiegrill", zowel solo als in combinatie met "Magnetron". U kunt zich hieraan branden!

U kunt het verwarmingselement laten zakken, om de bovenwand van de oven te reinigen. Laat het element wel eerst afkoelen, anders kunt u zich eraan branden.

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

Het afdanken van het apparaat

Maak afgedankte apparaten onbruikbaar. Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. Een apparaat met een vaste aansluiting moet door een vakman worden losgekoppeld. Hiermee voorkomt u dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

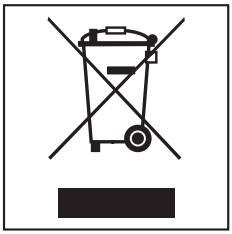
Het verpakkingsmateriaal

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.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

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



Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen. Hierover vindt u meer informatie in het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Bedieningsfuncties

Ovenfuncties

U kunt de volgende verwarmingssoorten kiezen (solo-functies):

– Magnetron
Hiermee kunt u gerechten in korte tijd ontdooien, verwarmen en koken.

– Hetelucht plus
Hiermee kunt u gerechten met een hete luchtstroom bakken en koken.

– Braadautomaat
Hiermee kunt u automatisch aanbraden en doorbraden.

– Grill
Hiermee kunt u platte stukken vlees grilleren.
Houd tijdens het grilleren de deur gesloten.

– Circulatiegrill
Hiermee kunt u grotere stukken vlees grilleren, bijvoorbeeld rollade en gevogelte.
Houd tijdens het grilleren de deur gesloten.

Combinatieprogramma's

Bij deze programma's wordt de magnetron met een conventionele ovenfunctie gecombineerd ("Hetelucht plus", "Circulatiegrill", "Grill", "Braadautomaat").

Quick Magnetron

Bij dit programma start de magnetron direct met maximaal vermogen gedurende 1 minuut. Deze waarden kunt u wijzigen.

Automatische programma’s

Met deze programma’s kunt u bepaalde voedingsmiddelen ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron of met combinatieprogramma's.

Eigen programma's

Met dit programma kunt u vaak gebruikte instellingen onder een zelf gekozen naam opslaan.

Automatisch in-/uitschakelen

Met deze functie kunt u een bereidingsproces voorprogrammeren.

Automatisch uitschakelen

Met deze functie kunt u een bereidingsproces automatisch laten beëindigen.

Kookwekker

De kookwekker kunt u gebruiken voor een bereiding buiten het apparaat, bijvoorbeeld voor het koken van eieren.

Dagtijdweergave

Als het apparaat niet is ingeschakeld, verschijnt in het display de dagtijd.
De dagtijdweergave kan ook worden uitgezet.

Veiligheidsvoorzieningen

Vergrendeling apparaat

De vergrendeling van het apparaat voorkomt het ongewenst invoeren van functies (zie hoofdstuk "Instellingen - Veiligheid").

Automatische uitschakeling

Een bereiding met een conventionele verwarmingssoort 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 verwarmingssoort en de temperatuur na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld (1 tot maximaal 10 uur nadat het apparaat voor het laatst is bediend).

Na afloop van een bereidingsproces met de verwarmingssoort "Magnetron" kan pas na 30 seconden opnieuw een bereiding met de magnetronfunctie worden gestart.

Energiebesparende functies

Deurcontactschakelaar

Als u de deur tijdens een bereidingsproces opent, worden de verwarming en de heteluchtventilator automatisch uitgeschakeld.
Nadat u de deur heeft gesloten en "Start" heeft ingedrukt, gaat de bereiding verder. Als u bij een bereidingsproces met een conventionele verwarmingssoort (solo) de deur heeft geopend, wordt de bereiding meteen na het sluiten van de deur voortgezet. U hoeft de bereiding niet opnieuw te starten.

Benutting restwarmte

Bij de verwarmingssoorten "Hetelucht plus" en "Braadautomaat" wordt de verwarming op een bepaald moment automatisch uitgeschakeld, als de deur gesloten is en de restwarmte voldoende is om de bereiding te voltooien. Als er warmteverlies optreedt, wordt de verwarming weer ingeschakeld.

Verlichting binnenruimte uitschakelen

Als u niet wilt dat de verlichting gedurende de gehele bereiding ingeschakeld blijft, kunt u deze functie uitschakelen.

Verwarmingssoort "Magnetron"

Met de verwarmingssoort "Magnetron" worden gerechten in korte tijd ontdooid, verwarmd en gekookt.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W en 1000 W.

Principe

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

Omdat de microgolven het gerecht moeten bereiken, moet het serviesgoed geschikt zijn voor de magnetron. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen dan wel pannen of schalen met een metaalhoudend decorlaagje (zie ook het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron"). Metaal weerkaatst de golven, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Als u het juiste servies gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht.

Levensmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht tot maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde. Hierdoor ontstaat warmte, die zich vanaf de buitenkant naar de binnenkant van het voedsel verplaatst.

Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller wordt het verwarmd of gaar gekookt.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht, waardoor

- een gerecht over het algemeen met weinig of geen toevoeging van vloeistof of vet met de magnetronfunctie kan worden bereid.
- ontdooien, verwarmen en koken sneller gaan dan met een conventionele ovenfunctie.
- voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen voor het grootste deel behouden blijven.
- de natuurlijke kleur en smaak van de gerechten nauwelijks veranderen.

De magnetron 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!

Conventionele verwarmingssoorten

Tot de conventionele verwarmingssoorten behoren:

– Hetelucht plus

– Braadautomaat

– Grill

– Circulatiegrill

Met de conventionele verwarmingssoorten worden gerechten bereid en tegelijkertijd gebruineerd.

Hetelucht plus

Bij deze ovenfunctie wordt met een hete luchtstroom gewerkt.

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

Omdat het voedsel direct wordt verwarmd, is voorverwarmen niet nodig. Uitzondering: Voor het braden van biefstuk/filet en voor het bakken van donker brooddeeg moet u de oven wel voorverwarmen.

Bij "Hetelucht plus" kunt u op twee inschuifhoogten tegelijk bakken.

Braadautomaat

Bij de braadautomaat werkt de oven eerst met een hoge temperatuur, zodat het vlees snel dichtschroeit. Daarna wordt automatisch naar de ingestelde temperatuur teruggeschakeld.

Grill

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

Circulatiegrill

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

Verwarmingssoorten

Combinatieprogramma's

– Magnetron + Hetelucht plus

– Magnetron + Braadautomaat

– Magnetron + Grill

– Magnetron + Circulatiegrill

Met de gecombineerde ovenfuncties kunt u gerechten snel bereiden en tegelijk bruineren.

U kunt de verwarmingssoort "Magnetron" met iedere andere conventionele verwarmingssoort combineren.

Het beste kunt u de magnetron met de verwarmingssoort "Hetelucht plus" combineren. Met dit combinatieprogramma wordt het voedsel direct verwarmd. Zo bespaart u de meeste tijd en de meeste energie.

Bij gebruik van een gecombineerd programma hoeft u, als u wilt bakken, meestal geen hoger magnetronvermogen in te stellen dan 150 W, en als u wilt koken, braden en grilleren geen hoger vermogen dan 450 W.

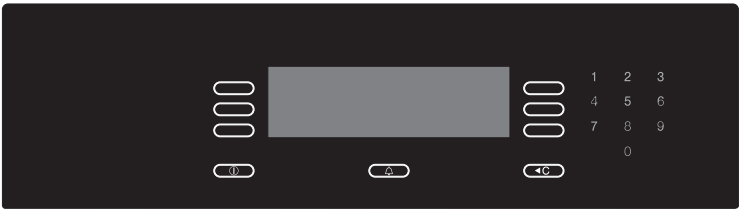
Automatische programma's

– Ontdooien

– Verwarmen

– Koken

Bij de automatische programma's worden de levensmiddelen met de magnetronfunctie of met een combinatieprogramma ontdooid, verwarmd of gekookt. Het vermogen en de tijd die daarvoor nodig zijn, worden door het apparaat automatisch gekozen. U hoeft alleen het soort voedingsmiddel en het gewicht ervan in te stellen.



Het apparaat heeft een groot grafisch display en sensortoetsen. Met deze toetsen wordt het apparaat bediend.

Sensortoetsen

Naast en onder het display bevinden zich elektronische sensortoetsen, die op aanraking met de vinger reageren.

U bedient het apparaat door de betreffende sensortoets aan te raken.
Steeds als u een sensortoets aanraakt, klinkt er een akoestisch signaal. Als u dat niet wilt, kunt u deze functie uitzetten (zie het hoofdstuk "Instellingen - Signalen").

⬭

Als het apparaat ingeschakeld is, verschijnt de functie van deze sensortoetsen in het display.

⏻

Als u deze sensortoets aanraakt, wordt het apparaat in- of uitgeschakeld.

🔔

Met deze sensortoets kunt u de kookwekker instellen, bijvoorbeeld bij het koken van eieren.

◀ C

Met deze sensortoets kunt u de laatste instelling ongedaan maken.

Het **invoerveld voor cijfers** verschijnt als u temperaturen of tijden kunt instellen.

Display

●

Dit symbool verschijnt in het display samen met een menupunt of een melding, bijvoorbeeld "Verder", "OK", "Terug", enz. en hoort bij een sensortoets.
U kiest de gewenste instelling door de sensortoets ernaast aan te raken.
Het diplay toont maximaal drie menupunten.

Als er meer menupunten zijn, verschijnen in het display pijlen, waarmee u in het menu kunt "bladeren". U kunt deze menupunten oproepen door de sensortoetsen rechts naast de pijlen (die naar boven en naar beneden wijzen) aan te raken.

- - - - - - -

Na de laatste keuzemogelijkheid verschijnt een stippellijn.

+ en **-**

Mogelijke instellingen van tijden of temperaturen zijn in het display gemarkeerd. Voor het instellen van deze getallen verschijnen in het display een **+** en **-**.
Deze instellingen kunt u echter ook met de cijfertoetsen invoeren.

✓

Achter de actuele keuze staat een vinkje.

i

Hieraan herkent u extra informatie over de bediening. Druk op "OK" om een informatievenster te wissen.

Apparaat reinigen

Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het front van het apparaat.

- Reinig de binnenruimte met een warm sopje van water met een mild reinigingsmiddel. Wrijf de ruimte daarna met een schone doek droog.

Sluit de deur van het apparaat pas als de binnenruimte droog is. Anders kunnen er geurtjes en corrosie ontstaan.

- Was de accessoires af.

Eerste ingebruikneming

Als het apparaat op de netspanning wordt aangesloten, verschijnt een welkomstscherm op het display. Dit scherm wordt na enkele seconden door de dagtijdweergave vervangen.

Alleen bij de eerste ingebruikneming verschijnt na het welkomstscherm niet de dagtijd, maar het verzoek **een taal te kiezen**.

In de linker kolom van het display verschijnen de beschikbare talen in alfabetische volgorde. De ingestelde taal is door een vinkje ✓ gemarkeerd.

Kies nu een taal:

- Druk zo vaak op een van de sensortoetsen naast de pijltjes totdat de gewenste taal in het display verschijnt.
- Kies nu de door u gewenste taal. De gekozen taal wordt door een vinkje ✓ gemarkeerd.
- Bevestig uw keuze door de toets naast het Duitse woordje "weiter" ("verder") aan te tippen.

Vervolgens wordt u verzocht, het **tijdformaat** van de klok aan te geven.

- Tip de toets aan die zich naast het gewenste tijdformaat bevindt. Om uw keuze te bevestigen, tipt u de toets "Verder" aan.

Vervolgens wordt u gevraagd de **dagtijd** in te stellen.

- Hiervoor kunt u gebruik maken van de toetsen **+** en **-**. Voer eerst de uren in. Bevestig de waarde met "Verder". Voer vervolgens de minuten in.
  U kunt ook gebruik maken van de cijfertoetsen. Voer eerst de uren en dan de minuten in en bevestig de waarde met "Verder".

Nu kunt u eventueel de **dagtijdweergave** in het display **uitschakelen**:

De tijd verschijnt dan alleen maar even, als u op de Aan/Uit-toets drukt.
Als de dagtijd altijd in het display moet worden weergegeven, druk dan op de toets naast "Dagtijd continu weergeven".

Na de bevestiging met "Verder" verschijnt:

– de melding dat het apparaat voorbereid is op het Miele@home-systeem.

– de melding dat de ingebruikneming succesvol is afgesloten.

Vervolgens verschijnt de actuele dagtijd en is het apparaat klaar voor gebruik.

Eerste gebruik

Bij nieuwe apparaten ontstaan vaak onaangename geurtjes als ze voor het eerst worden gebruikt. Als u het apparaat een keer op een hoge temperatuur inschakelt, verdwijnen deze geurtjes snel.

Schakel het lege apparaat daarom gedurende minstens één uur in met de verwarmingssoort "Hetelucht plus".

Zorg dat de ruimte waar het apparaat staat voldoende geventileerd wordt.

- Druk op de Aan/Uit-toets om in het hoofdmenu te komen.
- Kies de verwarmingssoort "Hetelucht plus".

De ventilator begint te lopen en 160 °C verschijnt als voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Stel de maximale temperatuur (225 °C) in.
- Kies "OK" om de maximale temperatuur te bevestigen.
- Schakel het apparaat na minimaal één uur weer uit met de Aan/Uit-toets.

U kunt het apparaat als volgt bedienen:

■ Druk op de toets ⏻ om het apparaat in te schakelen.

Het **hoofdmenu** verschijnt.

Het bestaat uit negen menupunten, die weer onderverdeeld zijn.
De eerste vier verwarmingssoorten in het hoofdmenu (Quick Magnetron, Magnetron, Hetelucht plus, Grill) zijn voorgeprogrammeerd. U kunt de volgorde van de vier verwarmingssoorten wijzigen of naar wens op deze plaats verwarmingssoorten of programma's opslaan die u vaker gebruikt.

■ U kunt het gewenste menupunt kiezen door de toets ernaast aan te tippen.

Het hoofdmenu bestaat uit de volgende punten:

● **Quick Magnetron**
Dit is een programma waarbij u de magnetron gedurende 1 minuut op het maximale vermogen van 1000 Watt inschakelt. Deze functie is geschikt voor het opwarmen van vloeistoffen, waarbij afhankelijk van de grootte van het kopje of de beker mogelijk andere tijden nodig zijn. U kunt de instellingen van dit programma dan ook wijzigen.

● **Magnetron**
Bij deze functie kunt u de parameters voor een bereiding met de magnetron vastleggen: de vermogensstand, de bereidingstijd (duur) en eventueel een uitgestelde start.

● **Hetelucht plus**
Als u dit programma kiest, begint de heteluchtventilator meteen te draaien en wordt het apparaat tot de voorgeprogrammeerde temperatuur van 160 °C opgewarmd. Maar u kunt ook zelf een temperatuur instellen tussen 30 en 225 °C. Ook bij deze functie kunt u een bereidingstijd instellen en eventueel een uitgestelde start. Als u het apparaat liever handmatig inschakelt, kunt u de functie "automatische inschakeling" uitzetten (zie hoofdstuk "Instellingen - Start"). Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal.

● **Grill**
Hier kunt u de grilltijd invoeren evenals gegevens voor een uitgestelde start.

● **Magnetron+**
Hier vindt u de verwarmingssoorten, die met de magnetronfunctie gecombineerd kunnen worden, namelijk: "Braadautomaat", "Grill", "Hetelucht plus" en "Circulatiegrill".

U kunt op deze plaats de vermogensstand van de magnetron (max. 450 Watt), de totale bereidingstijd en de temperatuur van de conventionele verwarmingssoort vastleggen.
Vervolgens kunt u hier de tijden voor de uitgestelde start programmeren.

● **Alle systemen**
Hier kunt u alle verwarmingssoorten inschakelen, zoals "Braadautomaat", "Grill", "Hetelucht plus", "Magnetron", "Magnetron+", "Circulatiegrill" en "Quick Magnetron".

- **Automatische programma's**
Onder dit menupunt vindt u een aantal automatische programma's. Voor een overzicht van de programma's zie de rubriek "Automatische programma's".

- **Eigen programma's**
Hier kunt u instellingen van bereidingen opslaan die u vaak gebruikt en eventueel een naam invoeren waardoor u gemakkelijker uw keuze kunt maken.

- **SuperVision**
(bij te bestellen accessoire)

Dit menupunt verschijnt alleen als uw apparaat voorzien is van de communicatiemodule XKM 2000 SV en aangemeld is bij Miele@home met SuperVision.

Hier kunt u de SuperVision-weergave oproepen, zie ook het hoofdstuk "Miele@home SuperVision".

- **Instellingen**
Hier kunt u tal van instellingen uitvoeren of veranderen, bijvoorbeeld de taal (zie ook het hoofdstuk "Instellingen").

Als u een **submenu** oproept (bijvoorbeeld "Automatische programma's", "Eigen programma's", "Instellingen") komt u in het volgende ondermenu.

Door daar een menupunt op te roepen, komt u in het volgende submenu.
U kunt dan bijvoorbeeld de gewenste taal kiezen.
De actuele instelling is met een vinkje ✓ aangegeven.

Nadat u een **verwarmingssoort** (bijvoorbeeld "Hetelucht plus") gekozen heeft, verschijnen er andere menupunten, die u voor de bereiding kunt invoeren of wijzigen, zoals:

- Temperatuur
- Vermogen
- Duur
- Starttijd

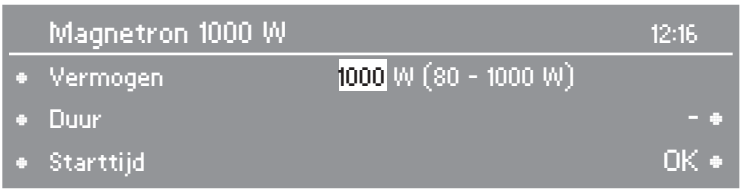
Het apparaat is standaard zo ingesteld, dat het **automatisch** start. Alleen bij gebruik van de magnetron dient u het apparaat **handmatig** te starten.

Als u het apparaat voortaan handmatig wilt starten, moet u de basisinstelling "Start" veranderen in "handmatig" (zie het hoofdstuk "Instellingen - Start").

Voorbeeld:

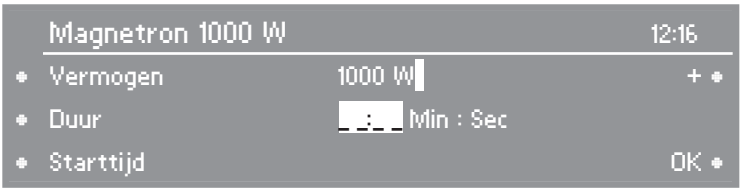
■ Schakel het apparaat in.

■ Kies de gewenste verwarmingssoort (bijvoorbeeld "Magnetron"). U komt nu in het submenu.



■ Er wordt een vermogen van 1000 W voorgesteld.
U kunt een ander vermogen kiezen.

■ Bevestig het gekozen vermogen met "OK".



U kunt nu de gewenste bereidingstijd voor de magnetron instellen.

■ Bevestig de tijd met "OK".
U kunt nu de bereiding starten.

Tijdens de bereiding kunt u op het display de resttijd, het magnetronvermogen en de dagtijd aflezen.

De deur is bij gebruik van de magnetron niet vergrendeld en kan altijd worden geopend. De bereiding wordt dan onderbroken en kan, zodra de deur weer gesloten is, worden voortgezet.

U kunt de bereiding eerder beëindigen door op de Aan/Uit-toets te drukken.

Bereidingstijden instellen

U kunt bereidingsprocessen ook automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

Zodra u een verwarmingssoort opgeroepen of een temperatuur bevestigd heeft, kunt u uit de volgende punten in het submenu kiezen:

- **Duur**

Hier voert u de tijd in die voor de bereiding nodig is.
Na afloop van die tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

- **Starttijd**
- **Einde**

Via "Starttijd" en "Einde" bepaalt u het tijdstip waarop een bereiding moet beginnen c.q. eindigen.
De oven wordt op dat tijdstip automatisch in- dan wel uitgeschakeld.

Om een bereidingsproces **automatisch** te laten **uitschakelen**, kunt u een "Duur" of een "Einde" invoeren.

Als u een bereidingsproces **automatisch** wilt laten **in- en uitschakelen**, kunt u de tijden op verschillende manieren invoeren. Via:
– "Duur" en "Einde".
– "Duur" en "Starttijd".
– "Starttijd" en "Einde".

De niet ingevoerde tijd wordt automatisch berekend.

Een ingevoerd bereidingsproces kunt u met "Opslaan als" als eigen programma opslaan (zie hoofdstuk "Eigen programma's").

Tot het inschakelen van de ovenverwarming wordt de **starttijd** weergegeven.

Tijdens de bereiding verschijnt in het display de aflopende resttijd.

Na afloop van een bereiding verschijnt de melding "Programma afgerond" en hoort u het ingestelde akoestische signaal.

Energiebesparende functie

Vlak voor het einde van een bereiding met een conventionele verwarmingssoort wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.
De warmte in de oven is voldoende om de bereiding af te ronden.

Door deze automatische benutting van de restwarmte bespaart u energie.

In het display verschijnt de melding "Energiebesparende fase". De werkelijke temperatuur is niet meer te zien.

De koudeluchtventilator en (afhankelijk van de gekozen ovenfunctie) ook de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Ingestelde tijden controleren en veranderen

De tijden die voor een bepaalde bereiding zijn ingesteld, kunt u op elk moment controleren of veranderen. Kies daarvoor de bijbehorende functie.

Ingevoerde tijden wissen

■ Druk op de Aan/Uit-toets.

Bij een stroomstoring worden alle ingevoerde waarden gewist.

Automatische programma’s

Voor diverse bereidingen (koken, verwarmen, ontdooien) kunt u automatische programma's gebruiken.

Laat het apparaat na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u een automatisch programma start. Een nog warm apparaat kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Let op de aanwijzingen in het display. U wordt bijvoorbeeld gevraagd het gewicht in te voeren, het aantal aan te geven of vocht toe te voegen.

U kunt de automatische programma’s ook onder de "Eigen programma’s" opslaan en bij veelvuldig gebruik in het hoofdmenu opnemen.

■ Kies uit het hoofdmenu "Automatic".

U kunt kiezen uit de volgende submenu's:

- **Ontdooien**
Vlees, gevogelte, vis, groente, fruit, éénpansgerechten, soep, brood, kant-en-klaargerechten (bord)

- **Verwarmen**
Vlees, gevogelte, vis, groente, éénpansgerechten, soep, kant-en-klaargerechten (bord)

- **Koken**
(zie tabel "Automatische kookprogramma's)

■ Volg de instructies en aanwijzingen totdat het programma start.

■ De starttijd kan worden verschoven.

Na de start kunt u een automatisch programma alleen voortijdig beëindigen als u het apparaat uitschakelt.

Als u een automatisch programma gestart heeft, verschijnt in het display de aflopende resttijd.

Na afloop van een programma verschijnt de melding "Programma afgerond" en hoort u het ingestelde akoestische signaal.

Automatische kookprogramma's

De voedingsmiddelen worden met de magnetronfunctie of met een combinatieprogramma bereid.

Vlees	
Gevogelte	
Vis	
Bakwaren	
	Appeltaart
	Biscuittaart
	Gistkoek
	Marmercake
	Kruimelkoek
	Gebak
	Brood
	Opbakken
Ovenschotels/Gratins	
	Lasagne
	Aardappelen (ovenschotel)
	Pasta (ovenschotel)
Diepvriesgerechten	
	Stokbrood, belegd
	Kroketten
	Filet
Groente	
Fruit	
Eenpansgerecht	
Soep	

Eigen programma's

U kunt instellingen die u vaak gebruikt als eigen programma opslaan. U kunt dat programma dan op elk moment onder een eigen naam oproepen. U kunt dergelijke programma's ook in het hoofdmenu opnemen.

- Kies in het hoofdmenu het submenu "Eigen programma's".

Als u al eigen programma's heeft opgeslagen, kunt u kiezen uit de volgende submenu's:

- **Kiezen**

U kunt alle eigen programma's oproepen en starten.

- **Samenstellen**

U kunt eigen programma's samenstellen.

- **Wijzigen**

Bestaande programma's verschijnen. U kunt deze wijzigen.

- **Wissen**

U kunt bestaande programma's wissen.

Eigen programma's samenstellen

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Bevestig bijvoorbeeld de ovenfunctie "Hetelucht plus".
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Stel vervolgens de bereidingstijd (duur) in of bij gebruik van de Bratometer een kerntemperatuur. Bevestig de ingestelde waarde.
- Controleer de instellingen en bevestig deze met "Verder".
- Als u geen Bratometer gebruikt, kunt u nu een volgende programmastap invoegen.
  Bijvoorbeeld als u na de eerste ovenfunctie nog een functie wilt gebruiken.

  U gaat hierbij net zo te werk als in het voorgaande is beschreven.
- Vervolgens kunt u het gewenste niveau (inschuifhoogte) vastleggen.

Bevestig de instellingen met "Verder" en kies een voorgeprogrammeerde programmanaam of geef uw programma een **eigen naam**:

- Kies met de sensortoetsen naast de pijlen de letters of cijfers.
- Zodra het gewenste teken oplicht, bevestigt u uw keuze met "Teken kiezen". Het teken verschijnt dan in de bovenste regel achter "Naam".
- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.

Door in het submenu "Teken wissen" te kiezen, kunt u typefouten corrigeren. Het laatst ingevoerde teken verdwijnt dan weer.
Met "Spatie" kunt u een spatie invoegen.

- Bevestig de programmanaam met "OK".

Eigen programma's oproepen

- Kies in het hoofdmenu het submenu "Eigen programma's - Kiezen".

Instellingen

Onder het menupunt "Instellingen" kunt u de volgende submenu's kiezen en wijzigen:

Taal

Hier kunt u de ingestelde taal wijzigen. Na het wijzigen verschijnen alle displayteksten in de gekozen taal.

Dit menupunt is voorzien van een vlaggetje zodat u het gemakkelijk kunt terugvinden als u per ongeluk een verkeerde taal kiest.
Mocht het toch niet lukken, ga dan als volgt te werk: Kies in het hoofdmenu het laatste menupunt (Instellingen). Kies vervolgens in dit submenu het eerste menupunt (Taal).

Dagtijd

Hier kunt u instellen of de dagtijd continu of slechts gedurende 60 seconden moet worden weergegeven.
U kunt kiezen uit een 24- en een 12-uurs-weergave.
U kunt de dagtijd **instellen** of **wijzigen**:

- Kies in het hoofdmenu "Instellingen".
- Kies in het submenu het menupunt "Dagtijd" en vervolgens het punt "Instellen".
- Stel nu de juiste dagtijd in.
- Bevestig de instelling met "OK".

Verlichting

U kunt kiezen uit de standaardinstelling "15 seconden aan" en "aan".

Bij de standaardinstelling dooft de verlichting 15 seconden na het begin van een bereiding. Door een sensortoets naast het display aan te raken, schakelt u de verlichting weer voor 15 seconden in. Bij de instelling "aan" blijft de verlichting gedurende de gehele bereiding ingeschakeld.

Hoofdmenu

De eerste vier punten van het hoofdmenu kunt u voor programma's gebruiken die u vaker gebruikt dan de voorgeprogrammeerde programma's "Quick Magnetron", "Magnetron", "Hetelucht plus" en "Grill".

Elk menupunt wordt u als positie aangeboden en kan worden gewijzigd.

U kunt daarbij kiezen uit de overige geprogrammeerde ovenfuncties en uit eventuele eigen programma's.
U wisselt naar de gewenste positie door "Verder" te bevestigen, ook als u geen veranderingen heeft uitgevoerd.

Quick Magnetron

Voor het direct starten van de magnetron is een vermogen van 1000 W en een tijd van 1 minuut geprogrammeerd. Deze waarden kunt u hier wijzigen.

Warmhouden (alleen magnetron)

Bij de functie magnetron wordt standaard ook een warmhoudfunctie geactiveerd. Hiermee worden gerechten die na de bereiding niet uit het apparaat worden gehaald gedurende enige tijd warmgehouden. In het display wordt deze warmhoudfunctie met "Warmhouden" aangegeven.

Deze functie kan hier worden uitgezet. De warmhoudfunctie kan niet apart worden aangezet.

Naloop ventilator

U kunt kiezen uit een temperatuur- of tijdgestuurde naloop van de ventilator.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de temperatuur in de oven 70 °C bedraagt (temperatuurgestuurd) of na ca. 20 minuten (tijdgestuurd).

Start

Het apparaat kan automatisch of handmatig worden gestart. Bij gebruik van de magnetronfunctie kunt u het apparaat alleen handmatig starten.

De standaardinstelling "automatisch" betekent, dat de programma's meteen starten zonder verder bevestiging. De instelling "handmatig" betekent, dat de start bevestigd moet worden.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Hier kunt u de voorgeprogrammeerde temperaturen voor de conventionele verwarmingssoorten en voor de gecombineerde ovenfuncties wijzigen.

Magnetronvermogens

Hier kunt u de voorgeprogrammeerde vermogens wijzigen voor de verwarmingssoort "Magnetron solo" en voor de combinatieprogramma's met magnetronfunctie.

Display

Hier kunt u het contrast en de lichtsterkte instellen.

Signalen

U kunt verschillende melodieën en volumestanden kiezen.

Via het menu "Melodie" kunt een melodie voor de kookwekker en het signaal voor het einde van de bereidingstijd kiezen, zodat u een verschil tussen de signalen kunt horen, als u gelijktijdig een bereidingstijd en een kookwekker voor een extern proces geprogrammeerd heeft.
Ook de lengte van het signaal kan worden vastgelegd. U kunt kiezen uit kort en lang.
Het akoestische signaal bij aanraking van de sensortoetsen kan worden uitgeschakeld.

Veiligheid (Blokkering)

In dit menu verschijnt het menupunt "Blokkering".

U kunt het apparaat blokkeren. Verander daarvoor de standaardinstelling "niet toelaten" in "toelaten". In dat geval is in het display rechts in de onderste regel een slot zichtbaar. Het slot is geopend, als het apparaat niet geblokkeerd is. Het slot is gesloten als het apparaat wel geblokkeerd is. Kiest u het slot, dan kunt u het openen of sluiten. De kookwekkerfunctie blijft beschikbaar.

De blokkeringsfunctie blijft ook na een stroomstoring actief.

Eenheden

Hier kunt u andere eenheden instellen. Bij gewicht kunt u kiezen uit kg en lbs en bij temperatuur uit °C en °F.

Handelaar

Dit is een speciale functie voor de vakhandel, waarmee de apparaten zonder ingeschakelde verwarming kunnen worden gepresenteerd. Voor huishoudelijk gebruik is deze instelmogelijkheid niet van belang.

Fabrieksinstelling

Hier kunt u uw persoonlijke instellingen en wijzigingen wissen en terugzetten op de standaardinstellingen bij uitlevering.

U kunt alle instellingen terugzetten of afzonderlijke instellingen kiezen en op de standaardinstelling bij uitlevering terugzetten. Zo kunt u bijvoorbeeld alleen de eigen programma's wissen, de inhoud en de volgorde van het oorspronkelijke hoofdmenu herstellen of de temperaturen en de magnetronvermogens weer op de standaardwaarden zetten.

Miele@home

(bij te bestellen accessoire)

Dit menupunt verschijnt alleen als uw apparaat voorzien is van de communicatiemodule XKM 2000 SV.

Installatie
Dit menupunt verschijnt alleen voor de eerste installatie van het Miele@home-systeem. De beschrijving vindt u in de installatiehandleiding "Miele@home" die bij de communicatiemodule XKM 2000 SV is gevoegd.

SuperVision
Dit menupunt verschijnt alleen als u uw apparaat bij Miele@home met SuperVision heeft aangemeld.

Voor een verdere beschrijving van de mogelijke instellingen zie het hoofdstuk "Miele@home SuperVision - Instellingen".

Voor het controleren van externe bereidingen, zoals het koken van eieren, kunt u de kookwekker gebruiken. U kunt deze functie apart maar ook tegelijk met andere functies gebruiken.

Kookwekker instellen

- Tip de sensortoets "🔔" aan.
- Voer de gewenste tijd in.
- Bevestig uw keuze met "OK".

Als u de kookwekker en een ovenfunctie tegelijk gebruikt, kunt u aan de verschillende akoestische signalen horen, welke functie beëindigd is.

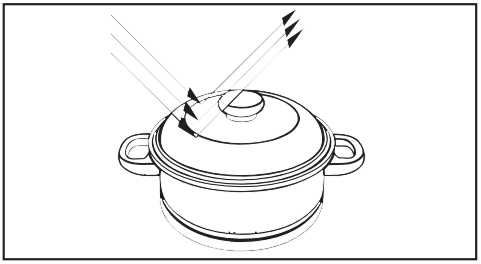
Als de kookwekker afgelopen is, verschijnt de tijd die verstreken is sinds de kookwekker afgelopen is, knipperend naast het symbool "🔔".

Kookwekkertijd wissen

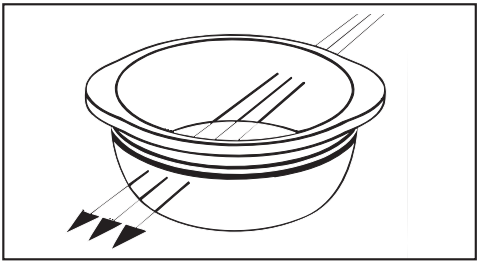
- Kies de functie "Kookwekker" en zet de tijd op 0:00.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

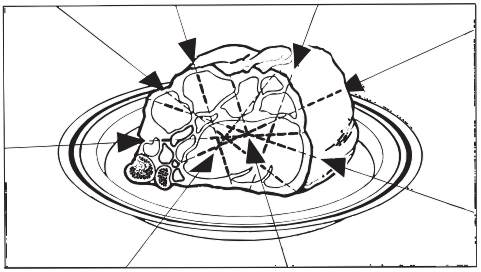
Microgolven



– worden door metaal teruggekaatst.



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



– worden door het gerecht opgenomen.

Zet het gerecht bij gebruik van de magnetronfunctie altijd op de glazen schaal (op de eerste inschuifhoogte van onderen).
Als u het gerecht op de bodem van de ovenruimte zet, wordt het gerecht onvoldoende en ongelijkmatig ontdooid/gekookt/verwarmd, omdat de microgolven van de magnetron dan niet van onderen bij het gerecht kunnen komen.
Zet het gerecht midden op de glazen schaal.
Zet ook schalen, borden, etc. op de glazen schaal.

Materiaal en vorm

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

Metaal

Metalen schalen, aluminiumfolie en bestek zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, evenmin als serviesgoed met een metaalhoudend laagje (bijvoorbeeld een goudkleurig of kobaltblauw randje als decoratie).

Metaal kaatst microgolven terug, waardoor het gerecht niet warm kan worden.

Uitzonderingen:

– Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes
  Deze kunt u in dit apparaat ontdooien en verwarmen. Verwijder altijd van tevoren het deksel.
  Op deze manier wordt het gerecht echter alleen van boven verwarmd. Als u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.
  Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan. Plaats dergelijke bakjes niet op het rooster.

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

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

– Metalen spiesen en klemmen
  Deze kunt u alleen gebruiken als het vlees veel groter is dan het metaal.

Het **bijgevoegde combirooster** is geschikt voor gebruik in de magnetron. Plaats het rooster echter niet op de bodem van de ovenruimte!

Het rooster kan heet worden.

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Kristalglas (dat vaak lood bevat) en glazen schalen met een gekartelde rand kunnen uiteenspatten.
Ze zijn dan ook niet geschikt.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie (zoals een goudrand) hebben en geen holle handgrepen.

Aardewerk

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

Aardewerk kan heet worden.

Servies met een glazuurlaagje of verf

Een aantal soorten glazuur en verf bevat metalen.
Daarom is dit serviesgoed niet geschikt voor de magnetron.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron - solo" worden gebruikt. Dus niet voor de andere verwarmingssoorten of voor combinatieprogramma's. Het serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C), anders kan de kunststof vervormen of zelfs smelten.

Kunststof serviesgoed voor de magnetron is verkrijgbaar in speciaalzaken.

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

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

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.

U kunt ook **braadfolie en braadzakken** gebruiken. De braadfolie moet ca. 40 cm en de braadzak ca. 20 cm langer zijn dan het vlees. Het geheel moet zorgvuldig worden dichtgemaakt met een draadje (garen). De uiteinden kunt u omslaan en dichtbinden. Prik er gaatjes in volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit in verband met brandgevaar.

Hout

Houten schalen of bakjes zijn niet geschikt.
Tijdens het koken verdampt het water in het hout waardoor het uitdroogt en barst.

Wegwerpbakjes

Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen in de rubriek "Kunststof".

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

U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruik maken van wegwerpbakjes.

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:

- Zet het lege serviesgoed midden op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.
- Sluit de deur.

De magnetron start alleen als de deur gesloten is!

- Druk op de Aan/Uit-toets om in het hoofdmenu te komen.
- Kies de verwarmingssoort "Magnetron".

Het hoogste magnetronvermogen (1000 W) licht op.

- Bevestig de instelling met "OK".
- Stel een tijd in van 30 seconden en bevestig de instelling met "OK".

Gaat het serviesgoed vervolgens kraken en springen er vonkjes af, schakel de magnetron dan meteen uit. Druk daartoe op de Aan/Uit-toets.

Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de magnetron.

Als u twijfelt, adviseren wij u bij de fabrikant of winkelier te informeren of het servies geschikt is voor de magnetron.

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

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Afdekken

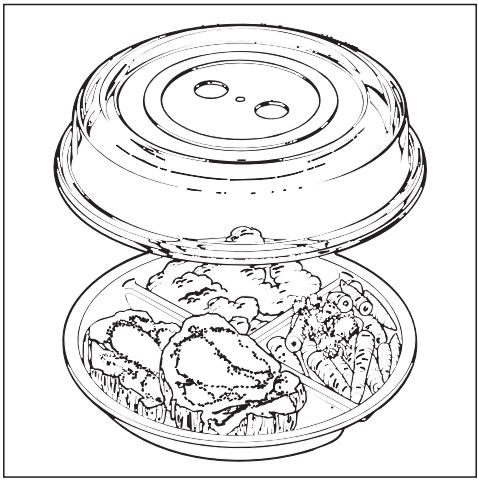
– Een deksel voorkomt dat bij lange kooktijden teveel waterdamp ontsnapt, zoals bij aardappelen.

– zorgt dat het gerecht sneller warm wordt.

– voorkomt dat het gerecht uitdroogt.

– voorkomt dat het gerecht aroma verliest.

– houdt de ovenruimte schoon.



Dek de gerechten daarom altijd af met een glazen of kunststof deksel dat geschikt is voor de magnetron. Geschikte deksels zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak.

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

Verhit nooit afgesloten potjes, zoals potjes babyvoeding.
Open de potjes eerst!

Gebruik **geen deksel**

– als u gepaneerde gerechten verwarmt.

– als het gerecht een korstje moet krijgen, bijvoorbeeld toast.

– als u een combinatieprogramma instelt.

Een kunststof deksel mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron" worden gebruikt.

Het materiaal moet geschikt zijn tot een temperatuur van 110 °C.
Bij hogere temperaturen (grill, hetelucht, etc.) kan de kunststof vervormen en smelten.

Het deksel mag de 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 ontsnappen kan. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u kwetsbare levensmiddelen snel en behoedzaam ontdooien.

Voor het ontdooien kunt u het beste de volgende vermogens kiezen:

– 80 W
voor het ontdooien van zeer kwetsbare voedingsmiddelen, zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten.

– 150 W
voor het ontdooien van andere voedingsmiddelen.

De beschikbare automatische programma's zijn ideaal voor ontdooien.

De bijbehorende tijden vindt u in de tabel op de volgende bladzijde.

- Haal het ingevroren product uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor de magnetron.
- Zet het serviesgoed midden op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.

Bij het ontdooien van grote hoeveelheden, bijvoorbeeld 2 kg vis, kunt u de glazen schaal ook als opvangschaal gebruiken (voor het vrijkomende vocht). Schuif de schaal dan op de eerste inschuifhoogte van onderen in het apparaat.

Opmerking bij automatisch ontdooien:

Als u een grote hoeveelheid wilt ontdooien die in meerdere porties is ingevroren (bijvoorbeeld stukken vlees), kunt u een lager totaalgewicht invoeren dan voor één groot stuk met hetzelfde gewicht.
Het voedingsmiddel zal dan gelijkmatiger ontdooien. Voer voor bijvoorbeeld 1,5 kg vlees dat in drie pakketten van 500 g is ingevroren 1000 g in, in plaats van 1500 g.

Halverwege de ontdooitijd moet het gerecht worden gekeerd, in stukken gesneden of doorgeroerd. Bij het automatische programma herinnert een akoestisch signaal u hieraan.

Na het ontdooien

Laat het gerecht nog enkele minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Ontdooien

Tabel voor het ontdooien

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen 150 W Tijd in min.	Magnetronvermogen 80 W Tijd in min.	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur [1] in min.
Zuivelproducten				
Room	250 ml	–	13 – 17	10 – 15
Boter	250 g	–	8 – 10	5 – 10
Plakjes kaas	250 g	–	6 – 8	10 – 15
Melk	500 ml	14 – 16	–	10 – 15
Kwark	250 g	10 – 12	–	10 – 15
Taart / gebak / brood				
Cake	1 stuk ca. 100 g	1 – 2	–	5 – 10
Cake	300 g	4 – 6	–	5 – 10
Vruchtentaart	3 stukken ca. 300 g	6 – 8	–	10 – 15
Boterkoek	3 stukken ca. 300 g	5 – 7	–	5 – 10
Slagroom-, crèmetaart	1 stuk ca. 100 g	–	1,5	5 – 10
	3 stukken ca. 300 g	–	4 – 4,5	5 – 10
Gebak (gist-/bladerdeeg)	4 stukken	6 – 8	–	5 – 10
Vlees [2]	–	–	–	10 – 15
Gevogelte [2]	–	–	–	10 – 15
Vis [2]	–	–	–	10 – 15
Groente [2]	–	–	–	10 – 15
Fruit [2]	–	–	–	5 – 10
Eenpansgerecht [2]	–	–	–	10 – 15
Soep [2]	–	–	–	10 – 15
Brood [2]	–	–	–	5 – 10
Bordmaaltijden [2]	–	–	–	5 – 10

1) Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

2) Gebruik het betreffende automatische programma.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u levensmiddelen verwarmen.

Kies een vermogen van

– 1000 W voor dranken,
– 850 W of 600 W voor gerechten,
– 450 W voor baby- en kindervoeding.

Baby- en kindervoeding mogen niet te heet zijn. Verwarm deze producten daarom niet langer dan $^1/_2$ tot 1 minuut op 450 Watt.

De beschikbare automatische programma's zijn ideaal voor verwarmen.

Verwarm gerechten afgedekt. Alleen gepaneerde gerechten moet u niet afdekken.

Maak gesloten potjes altijd open. Bij potjes kindervoeding moet u van tevoren het deksel verwijderen.

Zuigflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

Plaats voor het verwarmen van vloeistoffen het bijgevoegde kookstaafje in het glas of de beker!

Verwarm nooit hardgekookte eieren in de magnetron, ook niet zonder eierschaal. De eieren kunnen exploderen.

De tijd die nodig is voor het verwarmen, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product, alsmede van de temperatuur ervan op het moment dat u het in de magnetron doet.

Voor gerechten uit de koelkast bijvoorbeeld is meer tijd nodig dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

Als u twijfelt of het gerecht warm genoeg is, stel dan opnieuw een tijd in.

U dient de gerechten tijdens het verwarmen af en toe om te roeren of om te keren. Bij het automatische programma wordt u daar door een akoestisch signaal aan herinnerd.
Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, raden wij u aan de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

Na het verwarmen

Wees voorzichtig als u het gerecht uit het apparaat haalt! Het serviesgoed kan heet zijn.

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven warm (behalve vuurvast aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

Laat het gerecht nadat het is verwarmd een paar minuten bij kamertemperatuur staan. De warmte wordt dan gelijkmatig verdeeld.

Vergeet niet gerechten om te scheppen of te schudden, nadat u ze heeft verwarmd, vooral baby- en kindervoeding. Controleer of deze niet te heet zijn!

Verwarmen

Tabel voor het verwarmen

Dranken **	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	1000 W Tijd in min.	450 W Tijd in min.	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
Koffie, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Melk, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 200 ml	1– 1:50***	–	–
Water aan de kook brengen	1 kopje, 125 ml	1 – 1:50	–	–
Babyflesje (melk)	ca. 200 ml	–	0:50 – 1***	1
Bisschopswijn, grog, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 glas, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Gerechten * **	**Magnetronvermogen**			
	Hoeveelheid	**600 W Tijd in min.**	**450 W Tijd in min.**	**Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.**
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 potje, 200 g	–	0:30 – 1	1
Vlees ****	–	–	–	3 – 5
Gevogelte ****	–	–	–	3 – 5
Vis ****	–	–	–	3 – 5
Groente ****	–	–	–	3 – 5
Eenpansgerecht ****	–	–	–	3 – 5
Soep ****	–	–	–	3 – 5
Kant-en-klaar (bord) ****	–	–	–	3 – 5
Kookworst in 250 ml water	100 g	3 – 4	–	1
Karbonade, gebraden	200 g	3 – 5	–	2
Visfilet, gebakken	200 g	3 – 4	–	2
Aardappelpannenkoeken	250 g	3 – 5	–	1
Vleesjus	250 ml	4 – 5	–	1
Wijnschuimsaus	250 ml	–	3***	1

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

** Plaats het kookstaafje in het glas of de beker.

*** De tijden gelden voor gerechten met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C.

**** Gebruik het betreffende automatische programma.

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.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Voor het koken van voedingsmiddelen kunt u alle verwarmingssoorten en de combinatieprogramma's gebruiken.

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is onder meer geschikt voor het bereiden van ovenschotels en het wellen van gerechten, zoals rijstepap en griesmeel. Kies voor het aan de kook brengen een vermogen van 850 W en voor het doorkoken een vermogen van 450 W respectievelijk voor het afmaken een vermogen van 150 W.

De **verwarmingssoort "Hetelucht plus"** kunt u gebruiken voor het smoren en blancheren van bijvoorbeeld aardappelen of groenten.

Kies een **combinatieprogramma** als u de kooktijd wilt verkorten en een bruin korstje wilt krijgen.

Het **combinatieprogramma "Magnetron + Grill"** is bijzonder geschikt voor het bereiden en gratineren of bruineren van bijvoorbeeld ovenschotels of toast.

Verwarmingssoort "Magnetron"

Doe het gerecht in een schaal die geschikt is voor de magnetron en kook het gerecht afgedekt.

Zet de schaal op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.

De kooktijd van groente varieert al naar gelang 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.

Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Tijdens het koken moet u het gerecht minstens één keer omscheppen. Bij het automatische programma herinnert een akoestisch signaal u hieraan.

Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat de voedingsmiddelen in het apparaat worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

Eieren kunt u alleen in speciaal serviesgoed met de verwarmingssoort "Magnetron" koken.
De eieren kunnen anders uiteenspatten, ook nadat u ze uit het apparaat heeft gehaald! Speciaal serviesgoed is in de handel verkrijgbaar.

Eieren zonder schaal mogen met de magnetronfunctie worden bereid als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder druk uitspuiten.

Verwarmingssoort "Hetelucht plus"

- Schuif de glazen schaal met het combirooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Voor deze verwarmingssoort kunt u het volgende serviesgoed gebruiken:

Vuurvaste glazen schalen, porseleinen serviesgoed, een römertopf en pannen met hittebestendige grepen.

Dek gerechten die u wilt smoren of blancheren af, zoals aardappelen of groenten. U voorkomt zo dat ze uitdrogen.

Als gerechten een korstje moeten krijgen (zoals vlees), moet u deze zonder deksel bereiden.

Combinatieprogramma's

- Zet het serviesgoed op de glazen schaal en schuif deze op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Gebruik alleen hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron. Gebruik geen metalen serviesgoed!

In de meeste gevallen moet het gerecht tijdens de bereiding niet worden afgedekt.

Bij het combinatieprogramma "Magnetron + Grill" moet u de gerechten onafgedekt bereiden. Ze worden anders niet gebruineerd.

Laat zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zoals vis) goed gaar worden. Houd voor dergelijk voedsel beslist de tijden uit de tabellen aan!

Tabel voor het koken

	Magnetronvermogen				
	Hoeveelheid	850 W Tijd in min.	+	450 W Tijd in min.	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur* in min.
Vlees					
Gehaktballen in jus **	–	–		–	2 – 3
Kalfsgoulash in saus **	–	–		–	2 – 3
Gevogelte					
Kip in mosterdsaus **	–	–		–	2 – 3
Reepjes kippenvlees in kerriesaus **	–	–		–	2 – 3
Gevogelte-risotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3 – 5
Vis					
Visfilet in saus **	–	–		–	2 – 3
Vis in kerrie **	–	–		–	3 – 5
Verse groente					
Wortels **	–	–		–	2 – 3
Bloemkoolroosjes **	–	–		–	2 – 3
Erwten **	–	–		–	2 – 3
Paprikareepjes **	–	–		–	2 – 3
Koolrabi (in stiften) **	–	–		–	2 – 3
Spruitjes **	–	–		–	2 – 3
Asperge **	–	–		–	2 – 3
Broccoliroosjes **	–	–		–	2 – 3
Prei **	–	–		–	2 – 3
Sperziebonen **	–	–		–	2 – 3
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		–	–

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

** Gebruik het betreffende automatische programma.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Tabel voor braden, gratineren en bruineren

	Hoeveelheid	Verwarmingssoort	Tijd in min.
Vlees [1]			
Hamschotel	1000 g	300 W + HL plus 160 °C	ca. 65
Casselerrib met honing	1000 g	HL plus 180 °C	ca. 70
Kalfsvlees	1000 g	HL plus 180 °C	ca. 120
Gehakt	ca. 1200 g	300 W + HL plus 180 °C	ca. 40
Gevogelte [1]			
Kip, heel	1000 g	300 W + HL plus 180 °C	35 – 45
Ganzenbout, 3 stuks	ca. 1500 g	HL plus 170 °C	ca. 120
Kalkoen (borst)	ca. 1000 g	HL plus 170 °C	ca. 100
Snacks [2]			
Toast met divers beleg	4 sneetjes	Grill	5 – 9 [3]
Artisjokkenharten, gegratineerd	8 – 10 stuks	Grill	8 – 10 [3]
Chicken nuggets, vers [1]	ca. 1000 g	HL plus 190 °C	ca. 20 [4]

1) Eerste inschuifhoogte
2) Tweede inschuifhoogte, rooster met gewelfde kant naar boven
3) Grill 5 minuten voorverwarmen, gerecht op het rooster leggen
4) Apparaat voorverwarmen

Plaats de glazen schaal met het rooster op de aangegeven inschuifhoogte in het apparaat.
Doorkooktijd bij kamertemperatuur:
ca. 5 minuten, bij kooktijden onder 10 minuten ca. 2 minuten.
De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Voor het tegelijk ontdooien en verwarmen of koken van levensmiddelen kunt u gebruik maken van:

– de verwarmingssoort "Magnetron".

– het combinatieprogramma "Magnetron + Grill".

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is aan te bevelen voor ingevroren voedingsmiddelen die niet gebruineerd hoeven te worden.

Het **combinatieprogramma** is aan te bevelen voor ingevroren gerechten die moeten worden gegratineerd en gebruineerd.

Verwarmingssoort "Magnetron"

Diepvriesgerechten kunt u in één keer ontdooien en verwarmen c.q. bereiden. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Haal het gerecht uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor de magnetron. Laat het gerecht afgedekt ontdooien en warm respectievelijk gaar worden. Soep of groente af en toe doorroeren. Plakjes vlees voorzichtig van elkaar halen en halverwege de tijd omkeren. Vis moet u ook halverwege omkeren.

Diepvriesmaaltijden in een kartonnen verpakking kunnen in de magnetron worden bereid als dat op de verpakking vermeld staat.

Combinatieprogramma

Voor kant-en-klaargerechten die moeten worden gegratineerd en gebruineerd, kunt u het combinatieprogramma "Magnetron + Grill" kiezen. Stel een vermogen van 450 W in. De temperatuur van de grill wordt automatisch geregeld. U kunt deze temperatuur niet wijzigen.

Doe het gerecht in hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron en zet het servies op de glazen schaal. Schuif de glazen schaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat. Dek het gerecht niet af.

Gerechten in aluminium bakjes kunt u meteen op de glazen schaal zetten.

Mocht het gerecht niet naar wens zijn gebruineerd, zet het servies dan de volgende keer op het combirooster en schuif het rooster met de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Grilleren

Voor grilleren kunt u gebruik maken van de verwarmingssoorten "Grill", "Circulatiegrill", alsmede de combinatieprogramma's "Magnetron + Grill" en "Magnetron + Circulatiegrill".

De **verwarmingssoort "Grill"** is aan te bevelen voor platte stukken vlees zoals karbonade, biefstuk en hamburgers en voor toast en belegde toast.

De **verwarmingssoort "Circulatiegrill"** is aan te bevelen voor vlees met een vrij grote doorsnede, zoals rollade en gevogelte.

Bij de **combinatieprogramma's** kan tijdens de gehele bereiding een magnetronvermogen van maximaal 450 W worden gebruikt.

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 teveel vocht verliest. Bestrijk mager vlees alleen met olie. Andere soorten vet worden zwart of leiden tot rookontwikkeling. Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna licht zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

Bij grilleren kunt u geen temperatuur instellen. De grill werkt op één stand. U hoeft dus alleen de functie "Grill" te kiezen.

Het verwarmingselement van de grill moet ca. 5 minuten worden **voorverwarmd**. De deur dient daarbij gesloten te zijn. Gebruik de magnetronfunctie niet.

Bestrijk het combirooster voor het **grilleren** met olie en leg het gerecht erop.

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

Schuif de glazen schaal met het combirooster op de tweede of derde inschuifhoogte van onderen in het apparaat (afhankelijk van het gerecht).
Met het rooster kan de beste afstand tot het grillelement worden gekozen.

Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

Circulatiegrill

Meestal is de eerste inschuifhoogte van onderen het meest geschikte niveau. U kunt eventueel gebruik maken van het rooster. Ook hier is het vaak zinvol het rooster omgekeerd te gebruiken zodat de luchtstroom beter onder het gerecht kan komen. U kunt eventueel ook de tweede inschuifhoogte van onderen gebruiken, bijvoorbeeld bij plat vlees.

Is het vlees gaar?

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

– Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.

– Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").

– Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Tabel voor het grilleren

Verwarm de grill ca. 5 minuten voor.

Platte gerechten [1]	Totale bereidingstijd in min. [2]
Runderbiefstuk	25 – 30
Gehaktballen	30 – 35
Braadworst	20 – 25
Visfilet	16 – 20
Toast	2 – 4
Toast met beleg	5 – 9
Tomaten	8 – 10
Perziken	7 – 10

1) Derde inschuifhoogte.

2) Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Braden

Ideaal voor braden zijn:

– de verwarmingssoort "Braadautomaat".

– het combinatieprogramma "Magnetron + Braadautomaat".

Met de **verwarmingssoort "Braadautomaat"** krijgen vlees en gevogelte een bruin korstje.

Voor het braden is minder tijd nodig als u het **combinatieprogramma** kiest.

Gebruik het combinatieprogramma niet voor het braden van biefstuk en filet. Het vlees wordt anders al gaar, voordat het een korstje krijgt.

Zet het vlees of het gevogelte in de koude ovenruimte.
Uitzondering: biefstuk en filet. Hiervoor moet de ovenruimte worden voorverwarmd volgens de aanwijzingen in het recept.

U kunt vlees het beste in een gesloten braadpan braden:

– Het vlees blijft van binnen mals.

– De ovenruimte blijft schoner dan bij braden op het combirooster.

– Er blijft genoeg fond over voor een saus.

Haal halverwege de tijd het deksel van de pan. Zo krijgt het vlees een bruin korstje.

Braadautomaat

Schuif de glazen schaal met het combirooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Als servies kunt u gebruiken: ovenschalen, braadpannen, vuurvaste glazen schalen, braadfolie of een römertopf.
Het servies moet hittebestendige handgrepen hebben.

Zet het serviesgoed op de glazen schaal.

De bereidingstijd is afhankelijk van de vleessoort en van de grootte en de dikte van het vlees.

U kunt de bereidingstijd als volgt berekenen:

Vermenigvuldig de hoogte van het stuk vlees met de tijd die dit vlees per centimeter nodig heeft. Zie tabel.

Vleessoort	Tijd per cm vlees
Rundvlees / wild	15 - 18 min.
Varken / kalf / lam	12 - 15 min.
Biefstuk / filet	12 - 15 min.

Voorbeeld:
rundvlees, 8 cm dik =
8 x 15 minuten = 120 minuten bereidingstijd.

Hoe groter het vlees, des te lager de temperatuur. Stel vanaf 3 kg een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan in de tabel voor het braden is aangegeven. Het braden duurt dan weliswaar iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en krijgt geen te dikke korst.

Voor braden op het combirooster moet u een 20 °C lagere temperatuur instellen dan voor braden in een pan.
Plaats het rooster omgekeerd (met de gewelfde kant naar boven) op de glazen schaal.

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

Magnetron + Braadautomaat

Schuif de glazen schaal met het combirooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed zonder metalen deksel. Microgolven kunnen niet door metaal heen en bereiken het gerecht dus niet.

Bij gebruik van braadfolie

– moet de folie ca. 40 cm langer zijn dan het vlees en
– moet het geheel zorgvuldig met een draadje (garen) worden dichtgemaakt. Zie ook het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron".

Als u de braadautomaat gebruikt, stel dan voor de hele bereidingstijd

– voor het braden van vlees en vis een magnetronvermogen van 300 W in.
– voor het braden van gevogelte een vermogen van 150 W.

Na het braden

Haal het vlees uit de ovenruimte, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.

Bereidingstips

Braden in de pan

Kruid het vlees en leg het in een pan die met koud water is omgespoeld. Leg blokjes boter of margarine op het vlees of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en bij vet gevogelte ongeveer $^1/_8$ liter water toe.

Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u 15 tot 20 minuten vóór het einde van de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.

Braden op het combirooster

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

Giet er tijdens het braden niet teveel vocht bij, want anders wordt het vlees niet goed bruin.

Gevogelte braden

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

Diepgevroren vlees braden

Met de braadautomaat kunt u diepgevroren vlees (tot ca. 1,5 kg) meteen braden zonder het eerst te laten ontdooien. De bereidingstijd neemt per kilo met ca. 20 minuten toe.

Het gebruik van de Bratometer

Uw oven is voorzien van een kerntemperatuurvoeler (Bratometer).

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

De punt van de voeler, die u in het vlees steekt, meet de temperatuur in het vlees: de **kerntemperatuur**.
Als de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld.

De kerntemperatuurvoeler kunt u voor de volgende ovenfuncties gebruiken:

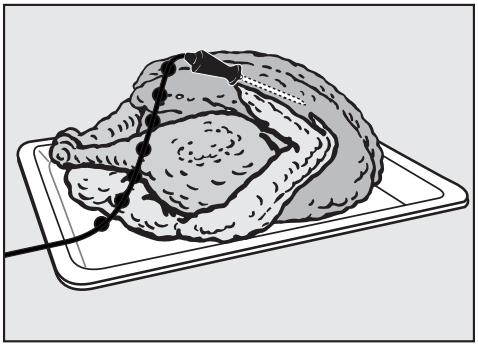
– Braadautomaat

– Hetelucht plus

– Magnetron (solo en combinatieprogramma's)

Het gebruik van de Bratometer

- Bereid het vlees voor.
- Steek de Bratometer **helemaal** in het vlees. De punt moet zich midden in het vlees bevinden.



Steek de punt bij gevogelte in het dikste gedeelte van het borstvlees.

Let op!

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

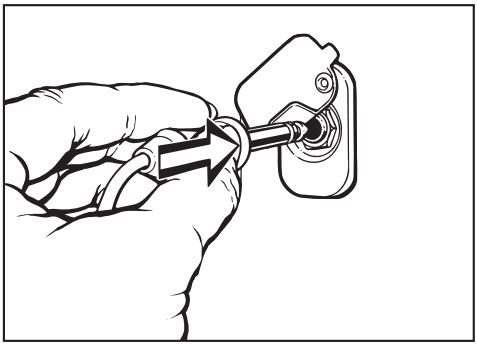
Vet en botten kunnen de werking van de voeler zodanig beïnvloeden dat de oven voortijdig wordt uitgeschakeld. Daarom mag de punt van de voeler

– geen botten aanraken.

– niet in zeer vette vleesdelen worden gestoken.

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

■ Plaats het gerecht in de oven.



■ Steek de stekker van de voeler in het aansluitpunt. De stekker moet vastklikken.

■ Sluit de deur van het apparaat.

■ Kies de gewenste ovenfunctie.

In het display verschijnt de **voorgeprogrammeerde oventemperatuur** (bijvoorbeeld 160 °C) en de **voorgeprogrammeerde kerntemperatuur** van 60 °C.

■ Verander eventueel de voorgeprogrammeerde oventemperatuur.

■ Kies de functie "Kerntemperatuur" en stel de gewenste waarde in.

De noodzakelijke kerntemperatuur (gewenste kerntemperatuur) is afhankelijk van het gerecht. De waarden vindt u in de braadtabel.

Tijdens de bereiding kunt u de stijging van de kerntemperatuur in het display volgen.

De **bereidingstijd** wordt automatisch vastgesteld.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is,

– verschijnt de opmerking "Programma afgerond".

– klinkt het akoestische signaal.

– wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

– blijft de koudeluchtventilator ingeschakeld.

Let op het volgende

U kunt de bereiding eventueel ook naar een later tijdstip verschuiven.

Bedek het vlees na het braden met aluminiumfolie en laat het nog ca. 10 minuten staan. In deze tijd stijgt de kerntemperatuur nog 5 – 10 °C.

Steek de voeler nog eens op een andere plaats in het vlees en herhaal de voorgaande stappen als het vlees nog niet gaar genoeg is.

De **tijd** voor het braden met temperatuurbewaking (met de kerntemperatuurvoeler) is ongeveer gelijk aan die voor het tijdafhankelijke braden.

Braden

Tabel voor het braden

	Braadautomaat		Magnetron + Braadautomaat			
	Temperatuur in °C [1]	Tijd in min.	Magnetronvermogen in W	Temperatuur in °C [1]	Tijd in min.	Kerntemperatuur °C
Rundvlees (ca. 1 kg)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	85 – 90
Runderfilet, rosbief [2] (ca. 1 kg)	190 – 210	35 – 45	–	–	–	40 – 65 [3]
Wild (ca. 1 kg)	180 – 200	90 – 110	300	180	65 – 75	75 – 85
Varkensvlees, nekstuk (ca. 1 kg)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	80 – 85
Varkensfilet, karbonade (ca. 1 kg)	170 – 190	60 – 80	300	180	45 – 55	70 – 75
Casselerrib (ca. 1 kg)	170 – 190	60 – 70	300	180	40 – 50	75 – 80
Gehakt (ca. 1 kg)	160 – 180	60 – 70	300	180	35 – 40	75 – 80
Kalfsvlees (ca. 1 kg)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	70 – 75
Lamsbout (ca. 1,5 kg)	170 – 190	90 – 120	300	180	70 – 80	80 – 85
Gevogelte (0,8 – 1 kg)	170 – 190	50 – 60	150	180	40 – 45	85
Gevogelte (ca. 2 kg)	170 – 190	90 – 110	150	180	70 – 80	85
Gevogelte (ca. 4 kg)	160 – 180	150 – 180	150	170	100 – 120	85
Moot vis (ca. 1,5 kg)	160 – 180	35 – 55	–	–	–	75 – 80

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

1) Braden in de pan.
Als het vlees op het rooster wordt bereid: temperatuur 20 °C lager instellen.

2) Ovenruimte voorverwarmen.

3) Rood 40 – 45, medium 50 – 55, doorbakken 60 – 65 °C.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Ideaal voor bakken zijn:

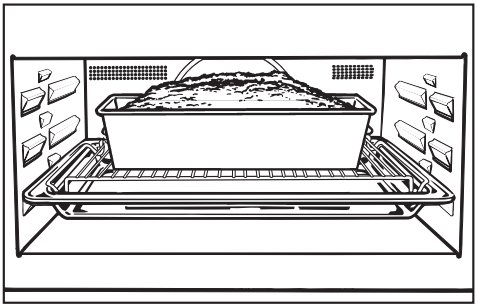
– de verwarmingssoort "Hetelucht plus".

– het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht plus".

De **verwarmingssoort "Hetelucht plus"** is aan te bevelen voor het bakken van koekjes, biscuitdeeg, soezendeeg, bladerdeeg en appelflappen.

Het **combinatieprogramma** is aan te bevelen voor het bakken van deeg met een langere baktijd, zoals gistdeeg, cakebeslag en kneeddeeg.

Verwarmingssoort "Hetelucht plus"



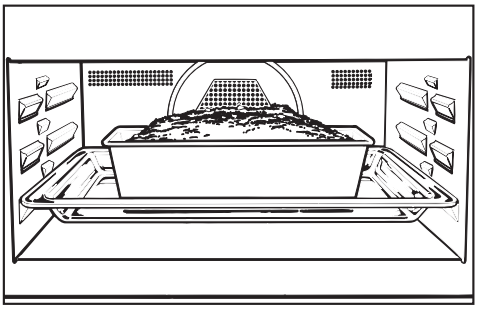
Bak taarten in een bakvorm op de eerste inschuifhoogte van onderen. Zet het rooster daarbij met de gewelfde kant naar boven op de glazen schaal, zodat de hete lucht goed onder de vorm kan komen.

Gebruik voor het bakken van plat gebak (koekjes, plaatkoek, etc.) de tweede inschuifhoogte van onderen. Het gebak wordt dan gelijkmatig bruin. Gebruik de tweede en derde inschuifhoogte van onderen als u op twee niveaus bakt.

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

Kies geen te lange baktijd, want anders droogt het gebak uit.

Combinatieprogramma



■ Schuif de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat en zet de bakvorm erop.

Gebruik bij voorkeur bakvormen van hittebestendig glas of keramiek, omdat microgolven door dit materiaal heen kunnen dringen. Bakvormen van metaal zijn niet geschikt, omdat de microgolven door het metaal worden gereflecteerd. De microgolven kunnen dan alleen van boven bij het gerecht komen, waardoor de bereidingstijd toeneemt.

Bovendien kunnen er bij metalen vormen vonken ontstaan. Zet de vorm dan zo op de glazen schaal dat de vorm de wanden van de magnetron niet aanraakt.

Als er dan nog steeds vonken ontstaan, mag u deze vorm niet weer voor het combinatieprogramma gebruiken.

Gebruik geen papieren bakvormen met aluminiumfolie (bijvoorbeeld van bakmixen). Dit in verband met brandgevaar!

Stel voor de gehele baktijd de magnetron in. Het vermogen mag niet hoger zijn dan 150 W.

Tips voor het bakken

Houdt u zich aan de temperaturen, magnetronvermogens, inschuifhoogten en tijden die in de baktabel worden genoemd. Daarbij is rekening gehouden met diverse bakvormen, deeghoeveelheden en bakgewoonten.

Als u cakes en dergelijke in **langwerpige vormen** bakt, plaats deze dan dwars in de ovenruimte. De warmteverdeling in de vorm is dan optimaal en u bereikt een gelijkmatig bakresultaat.

Voor een gezonde voeding, dienen de voedingsmiddelen zo behoedzaam mogelijk te worden bereid.

Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Voor een behoedzame bereiding en een gelijkmatige bruinering . . .

. . . van cake, gebak en diepvriesproducten zoals patat, kroketten, diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden, etc. raden wij u aan het volgende in acht te nemen:

– Houd in principe de **laagste temperatuur** uit het recept of op de verpakking aan.
Kies geen hogere temperatuur dan daar is aangegeven. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

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

– Leg **bakpapier** onder patat, kroketten en soortgelijke producten.

Tabel voor het bakken

	Hetelucht plus		Magnetron + Hetelucht plus		
	Temperatuur in °C	Tijd in min.	Magnetron-vermogen in W	Tempera-tuur in °C	Tijd in min.
Roerdeeg					
Zandtaart	150 – 170	55 – 70	–	–	–
Tulband [2]	150 – 170	70 – 80	80	160	60 – 70
Muffins [1]	150 – 170	25 – 35	–	–	–
Marmercake (vorm)	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Vruchtentaart met schuim			–	–	–
of couverture (glazen schaal) [1]	150 – 170	45 – 50	–	–	–
Vruchtentaart (glazen schaal) [1]	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Vruchtentaart (vorm)	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Taartbodem	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Koeken/koekjes [1]	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Biscuitdeeg					
Taart	160 – 180	30 – 35	–	–	–
Taartbodem	160 – 180	25 – 30	–	–	–
Rol [1]	160 – 180	20 – 25	–	–	–
Kneeddeeg					
Taartbodem	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Kruimeltaart (glazen schaal) [1]	150 – 170	40 – 50	–	–	–
Koeken/koekjes [1]	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Kwarktaart	150 – 170	85 – 95	–	–	–
Appeltaart	150 – 170	45 – 55	–	–	–
Abrikozentaart	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Gistdeeg / kwark-olie-deeg					
Kruimeltaart (glazen schaal) [1]	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Vruchtentaart (glazen schaal) [1]	160 – 180	40 – 50	150	170	35 – 40
Stol	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Witbrood	160 – 180	40 – 50	–	–	–
Volkorenbrood	140 – 160	150 – 180	–	–	–
Pizza (glazen schaal) [1]	170 – 190	40 – 50	150	180	30 – 40
Uientaart (glazen schaal) [1]	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Appelflappen [1]	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Soezendeeg, roomsoezen [1]	160 – 180	30 – 40	–	–	–
Bladerdeeg [1]	180 – 200	20 – 25	–	–	–
Eiwitgebak, makronen [1]	120 – 140	35 – 45	–	–	–

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

1) Tweede inschuifhoogte.

2) Plaats de vorm bij een combinatieprogramma op de glazen schaal.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Inmaken

Ideaal voor inmaken zijn:

– de verwarmingssoort "Magnetron".

– de verwarmingssoort "Hetelucht plus".

De volgende potten (glazen) zijn geschikt voor inmaken:

– Weckpotten.

– Alleen voor "Hetelucht plus": glazen met schroefdeksels. Gebruik alleen speciale glazen die bedoeld zijn voor inmaken. Geschikte glazen zijn in de handel verkrijgbaar.

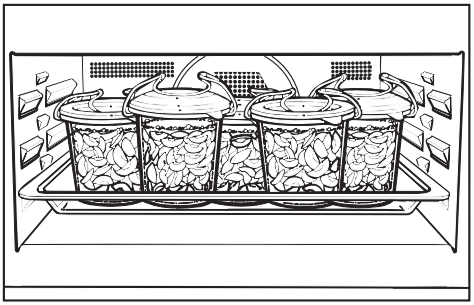
Gebruik voor het inmaken nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten. U kunt daarbij letsel oplopen en het apparaat kan beschadigd raken.

Bereid de weckpotten (glazen) zoals gebruikelijk voor.
Vul de potten tot maximaal 2 cm onder de bovenrand.

U kunt maximaal 5 potten van een halve liter inmaken.

Verwarmingssoort "Magnetron"

Sluit de potten af met een klem die geschikt is voor de magnetron of met doorzichtig plakband.
Gebruik nooit metalen klemmen omdat daardoor vonken kunnen ontstaan.



- Zet de potten op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.
- Breng de inhoud met een vermogen van 850 W aan het borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes in alle potten).

De benodigde tijd hangt af van:

– de begintemperatuur van de inhoud van de potten.

– het aantal potten.

De tijd die nodig is totdat er gelijkmatig luchtbelletjes opstijgen, is bij:

1 pot . . . . . ca. 3 minuten
2 potten . . . . . ca. 6 minuten
3 potten . . . . . ca. 9 minuten
4 potten . . . . . ca. 12 minuten
5 potten . . . . . ca. 15 minuten

Bij fruit zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

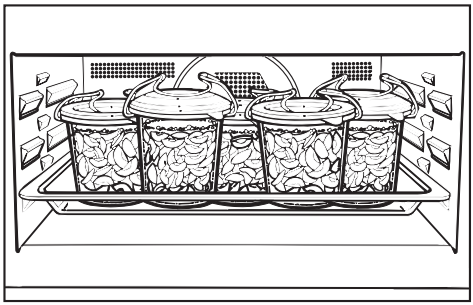
Verlaag bij groenten het vermogen tot 450 W als de inhoud is gaan borrelen en kook

– wortels ca. 15 minuten en

– erwten ca. 25 minuten

na.

Verwarmingssoort "Hetelucht plus"



- Zet de potten op de glazen schaal en schuif deze op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.
- Stel een temperatuur van 150 – 170 °C in.

Deze temperatuur moet worden aangehouden totdat de inhoud gaat borrelen. Bij 5 potten van een halve liter duurt het 30 – 40 minuten totdat de inhoud gaat borrelen.

Als het vocht begint de borrelen

– **Bij fruit**:

- Stel de laagste temperatuur in.

Laat de potten nog 25 – 30 minuten in de ovenruimte staan.

– **Bij groente**:

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C en laat de groente doorkoken:

Asperges, wortels . . . . 60 – 90 minuten.

Erwten . . . . . 90 – 120 minuten.

Ga daarna verder zoals beschreven is voor fruit.

Na het inmaken

- Haal de potten uit het apparaat, leg er een doek overheen en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.
- Verwijder de klemmen of het plakband en controleer of alle potten goed dicht zitten.

Geteste gerechten

Gerechten getest volgens EN 60705	Programma / Magnetronvermogen (Watt) / Grill	Gewicht / Tijd (in min.)	Doorwarmtijd (in min.) *	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	Programma	250 g	3	onafgedekt ontdooien
	150	7		
Rundergehakt ontdooien, 500 g	Programma	500 g	5 – 10	onafgedekt ontdooien, halverwege keren
	150	16 – 18		
Gehakt bereiden, 900 g	Programma	900 g	5	schaal: Pyrex 03.838.80, 28 cm lang, onafgedekt
	600 + 450	8,5 + 11		
Aardappelschotel bereiden, 1105 g	300 + Grill	33 – 37	5	schaal: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden, 475 g	450	7,5 – 8,5	5	schaal: Pyrex 03.827.80, onafgedekt
Kip grilleren, 1200 g (diepvriesgewicht), 2 helften	150 + Grill	38 – 42	2	combirooster met gewelfde kant naar boven in glazen schaal, 1e van onderen
Eiercrème bereiden, 1000 g	450	25 – 27	120	schaal: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Andere geteste gerechten				
Gehakt bereiden, 750 g	Programma	750 g	5	onafgedekt bereiden
	850 + 450	8 + 18		
Roodbaarsfilet ontdooien en bereiden, 400 g	850 + 450	4,5 + 4,5	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd omkeren
Kip ontdooien, 1200 g (diepvriesgewicht)	Programma	1200 g	10	borstzijde eerst naar beneden, halverwege keren
	150	38 – 40		

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

Gerechten getest volgens EN 60350	Bakvorm/aantal glazen schalen	Verwarmingssoort/programma	Magnetronvermogen (Watt)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Sprits	1 glazen schaal [2]	Hetelucht plus	–	140	55 – 58
	2 glazen schalen [3]	Hetelucht plus	–	140	58 – 63
Zacht biscuitdeeg	springvorm, [1] [4] 26 cm, donker	Hetelucht plus	–	170	33 – 37
Appeltaart	springvorm, [1] [4] 20 cm, donker	Hetelucht plus	–	160	95 – 105
Small cakes	1 glazen schaal [2]	Hetelucht plus	–	160	33 – 37
	2 glazen schalen [3]	Hetelucht plus	–	160	40 – 44
Toast	combirooster op glazen schaal [2] [4]	Grill	–	max.	4,5 – 6 + 5 min. voorverwarmen
Biefstuk grilleren (12 stuks)	combirooster op glazen schaal [2] [4]	Grill	300	max.	kant 1: 16 – 18 kant 2: 12 – 14 +5 min. voorverwarmen

Andere geteste gerechten					
Plaatgebak/gistdeeg [1]	1 glazen schaal [2]	Hetelucht plus	–	170	50 – 60
	1 glazen schaal [2]	Magnetron + Hetelucht plus	150	170	43 – 48
Cake [1]	bakvorm [1] [4]	Hetelucht plus	–	160	55 – 65
	bakvorm [1]	Magnetron + Hetelucht plus	80	160	38 – 42
Eend [1] 1700 g	combirooster op glazen schaal [1] [4]	Hetelucht plus	–	180	100 – 120
	glazen schaal [1]	Magnetron + Hetelucht plus	150	180	75 – 85
Varkensvlees [1] 1500 g	combirooster op glazen schaal [1] [4]	Hetelucht plus	–	160	120 – 140
	glazen schaal [1]	Magnetron + Hetelucht plus	300	160	80 – 90

1) eerste inschuifhoogte van onderen
2) tweede inschuifhoogte van onderen
3) tweede en derde inschuifhoogte van onderen
4) rooster met de gewelfde kant naar boven in de glazen schaal zetten

Ovenruimte, binnenkant deur

De ovenruimte en de binnenkant van de deur zijn na gebruik van het apparaat erg heet.
U kunt zich branden!

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting daarom pas als zij voldoende afgekoeld zijn. Hoe langer u wacht, des te moeilijker zijn deze delen schoon te krijgen. In extreme gevallen is dit zelfs onmogelijk.
Ernstige verontreinigingen kunnen eventueel het apparaat beschadigen.

Controleer voortdurend of de ovenruimte, de deur en de deurdichting niet beschadigd zijn.

Mocht een van deze delen beschadigd zijn, dan mag u de magnetronfunctie niet gebruiken, totdat Miele het desbetreffende deel heeft gerepareerd.

De ovenruimte is van roestvrij staal. Door de hoge temperaturen bij de conventionele verwarmingssoorten kan het roestvrije staal donkerder worden.

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting met een mild reinigingsmiddel of met een sopje van afwasmiddel. Gebruik daarvoor een doek, een zachte spons of een zachte borstel. Wrijf de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting vervolgens met een zachte doek droog.

Bij verontreinigingen kunt u ook een glas water 2 tot 3 minuten in het apparaat verhitten, totdat het water kookt. De damp slaat dan op de wanden neer en weekt de verontreinigingen los. Daarna kunt u deze gemakkelijk verwijderen, eventueel met een beetje afwasmiddel.

Mochten de verontreinigingen zijn aangekoekt, reinig de ovenruimte dan met een afwassponsje en een niet-schurend reinigingsmiddel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

Gebruik voor het reinigen van alle glazen oppervlakken geen scherpe metalen schrapers. Deze kunnen krassen veroorzaken.

Neem bij gebruik van ovenspray de aanwijzingen van de desbetreffende fabrikant in acht. Spuit de spray niet in de openingen!

Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water in de openingen komen.

Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de magnetron te laten koken.

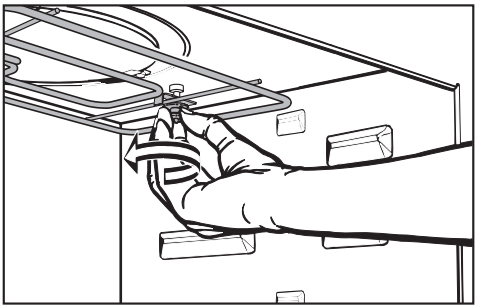
Verontreinigingen, zoals vruchtensap en deeg, kunt u het best verwijderen als de oven nog warm is.

Overgelopen vruchtensap kan blijvende verkleuringen tot gevolg hebben.

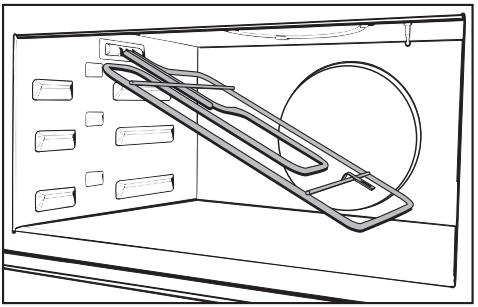
Bovenwand

Mochten de verontreinigingen op de bovenwand van de ovenruimte hardnekkig zijn, dan kunt u het verwarmingselement omlaagklappen. Hierdoor kunt u beter bij de bovenwand.

Laat het verwarmingselement pas zakken als het koud is. U kunt zich er anders aan branden.



- Draai de moer los als u het verwarmingselement omlaag wilt klappen.



- Laat het verwarmingselement zakken.

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

- Klap het verwarmingselement na het reinigen weer omhoog. Draai de moer weer vast.

Front

- Reinig alle oppervlakken alleen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Neem ook de specifieke aanwijzingen voor de volgende oppervlakken in acht.

Oppervlakken met titanium-finish

De titanium-finish geeft de oppervlakken een zijdeachtige uitstraling. Het materiaal is zeer ongevoelig voor vingerafdrukken.
De reinigingseigenschappen zijn vergelijkbaar met glas of porselein.

De oppervlakken zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel.

– schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.

– scherpe metalen schrapers.

– ovenspray.

Glazen oppervlakken

De glazen oppervlakken zijn gevoelig voor krassen.

Gebruik geen:

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel,

– schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten,

– scherpe metalen schrapers,

– ovenspray.

Aluminium oppervlakken

Aluminium is een bijzonder materiaal. Gezichtshoek, lichtval en de omgeving bepalen het reflecterende effect en daarmee de optische uitstraling van het apparaat.

Het front en de bedieningselementen kunnen verkleuren of aangetast worden als verontreinigingen lang inwerken.
Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

– soda-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen.

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel,

– schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten,

– reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,

– kalkoplossende reinigingsmiddelen,

– reinigingsmiddelen voor afwasautomaten,

– ovenspray.

Roestvrijstalen oppervlakken

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik voor het reinigen een niet-schurend middel voor roestvrij staal.

Gebruik geen:

– soda-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen,

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel,

– schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.

U kunt de delen extra tegen vervuiling beschermen als u deze met een speciaal onderhoudsmiddel inwrijft (bijvoorbeeld Neoblank, te verkrijgen bij Miele Nederland).
Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek gelijkmatig over het gehele oppervlak.

Bijgeleverde accessoires

Combirooster

Was het rooster na elk gebruik af en maak het vervolgens weer droog. Verwijder hardnekkige verontreinigingen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Glazen schaal

De schaal kan in de afwasautomaat of met de hand worden afgewassen.

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de vaatwasser worden gereinigd.

Kerntemperatuurvoeler

Neem de voeler met een vochtige doek af.

Leg de temperatuurvoeler niet in water en reinig deze niet in de vaatwasser. De voeler kan anders beschadigd raken.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door erkende vakmensen uitvoeren. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen.

Wat moet u doen als . . .

. . . het display donker is?

■ Controleer of

– de stekker goed in de contactdoos zit.

– de zekering in orde is.

– de dagtijdweergave zo ingesteld is dat deze na 60 seconden uitschakelt (zie onder "Instellingen - Dagtijd").

. . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

■ Controleer of

– de deur van het apparaat bij een bereiding met de verwarmingssoort "Magnetron" goed gesloten is.

– u een vermogen en tijd heeft ingevoerd bij een bereidingsproces met de verwarmingssoort "Magnetron".

– u bij een combinatieprogramma een vermogen en een tijd voor de verwarmingssoort "Magnetron" heeft ingesteld en een temperatuur voor de conventionele verwarmingssoort.

. . . u de deur van het apparaat tijdens een bereiding met een conventionele verwarmingssoort opent en u dan geen geluid hoort?

Dit is geen storing!

Als u tijdens een bereiding de ovendeur opent, schakelt de deurcontactschakelaar de verwarming uit en afhankelijk van de gekozen verwarmingssoort ook de heteluchtventilator.

. . . na de bereiding een geluid te horen is?

Dit is geen storing!

Bij een bepaalde temperatuur in de ovenruimte draait de koudeluchtventilator nog enige tijd door.

Als u de deur tijdens de nalooptijd opent, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld. Als u de deur weer sluit, werkt de ventilator nog enige tijd door.

. . . de magnetron of de verwarming wel werkt, maar de verlichting niet?

■ Controleer of de verlichting is uitgezet (zie "Instellingen - Verlichting").

Is dit niet het geval, dan is de halogeenlamp defect.
U vervangt de lamp als volgt:

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

■ Draai de schroef van de lampafdekking los en verwijder de afdekking.

■ Trek de halogeenlamp eruit.

■ Zet er een nieuw halogeenlampje in.

Aansluitgegevens van de halogeenlamp:
12 V, 10 W,
thermisch belastbaar tot 300 °C,
fitting W271, fa. Osram, type 64418.

- Plaats de lampafdekking terug en schroef deze vast.
- Steek de stekker in het stopcontact of schakel de zekering van de huisinstallatie weer in.

. . . het gerecht na afloop van de bereiding niet voldoende warm of gaar is?

- Controleer of

– na een onderbroken bereiding de magnetron weer is ingeschakeld.

– bij het verwarmen of koken met de magnetron een tijd is gekozen die bij het magnetronvermogen past.
Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd.

. . . het gebak nog niet gaar is na de in de baktabel aangegeven tijd?

- Controleer of

– u de juiste temperatuur heeft ingesteld.

– u het recept heeft veranderd. Als het deeg vochtiger is, bijvoorbeeld door het toevoegen van extra vocht of eieren, moet een langere bereidingstijd worden ingesteld.

. . . het gebak niet overal even bruin is geworden?

Een zeker verschil is er altijd.

- Controleer bij zeer grote verschillen

– of de ingestelde temperatuur niet te hoog is geweest.

– van welk materiaal de bakvorm is en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, blank en dun materiaal zijn minder geschikt.

. . . de gerechten te snel afkoelen nadat ze met de magnetronfunctie zijn bereid?

De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden.

Wordt een gerecht op een hoog vermogen verwarmd, dan kan het van buiten al warm zijn, maar van binnen nog niet. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.
Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.

. . . tijdens het gebruik van de magnetron vreemde geluiden te horen zijn?

- Controleer of

– er vonken ontstaan door het gebruik van metalen serviesgoed (zie het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").

– het gerecht met aluminiumfolie is afgedekt. Zo ja, verwijder de folie.

. . . in het display een foutmelding verschijnt?

Fout – 54: Bratometer kortsluiting
De kerntemperatuurvoeler is defect. Zodra u de voeler uit de aansluiting trekt, verdwijnt de foutmelding.

Fout – 55: Tijdoverschrijding
Het apparaat is tijdens het gebruik automatisch uitgeschakeld. Dit gebeurt wanneer het apparaat langer dan gebruikelijk aanstaat. De tijdsduur hangt af van de gekozen ovenfunctie en de temperatuur.
Het apparaat kan meteen weer worden gebruikt, als u het uit- en weer inschakelt. Het bereidingsproces moet opnieuw worden ingesteld.

Andere foutmeldingen:
Waarschuw Miele Nederland als er andere foutmeldingen in het display verschijnen.

Open nooit de ommanteling van het apparaat, als u een storing niet kunt verhelpen aan de hand van de bovenstaande aanwijzingen!

Het apparaat mag alleen door vakmensen worden gerepareerd.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar

of

– de afdeling Klantcontacten van Miele Nederland B.V.

De gegevens van Miele Nederland B.V. vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de afdeling Klantcontacten weet welk type apparaat u heeft en wat het serienummer is. Beide nummers vindt u op het typeplaatje dat zich voor bij de ovenruimte bevindt.

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

U kunt 11 apparaten aanmelden. Daarvan:

– maximaal drie wasautomaten,
– maximaal drie droogautomaten,
– maximaal twee afwasautomaten,
– maximaal drie koel- en/of vrieskasten.

Als u meerdere apparaten van één productgroep aanmeldt, dan krijgen deze een doorlopend nummer, bijvoorbeeld wasautomaat 1, wasautomaat 2, etc.

SuperVision-weergave

In het display worden alle aangemelde apparaten weergegeven. Daarnaast verschijnt de betreffende status, alsmede de starttijd, de bereidingstijd of de resttijd.

Door het SuperVision-apparaat "Oven" te kiezen, wisselt u naar het ovendisplay.

Foutmeldingen worden met het symbool ⚠ aangegeven en er klinkt een akoestisch signaal.

Bij het **programma-einde** van een aangemeld apparaat verschijnt de SuperVision-weergave automatisch en klinkt er een akoestisch signaal.

Wilt u de SuperVision-weergave oproepen . . .

. . . en de oven is ingeschakeld:

■ Kies dan in het hoofdmenu "SuperVision".

. . . en de oven is in gebruik, omdat een bereiding actief is of omdat u een bereiding heeft geprogrammeerd:

■ Kies dan in het display het menupunt "SuperVision".

Als u een automatisch programma heeft gestart, verschijnt eerst de keuzemogelijkheid "Opslaan als" in het display. Deze aanduiding wisselt na korte tijd naar "SuperVision".

. . . en de oven is uitgeschakeld:

Als u geen aangemeld apparaat in gebruik heeft, verschijnt de dagtijd. Zodra u een aangemeld apparaat in gebruik neemt, verschijnt automatisch de SuperVision-weergave.

U kunt de SuperVision-weergave ook uitschakelen of zo instellen dat alleen foutmeldingen verschijnen (zie "Instellingen - Weergavemogelijkheden").

Instellingen

Via het menu "Instellingen - Miele@home" kunt u diverse submenu's kiezen of wijzigen.

Dit menupunt verschijnt alleen als uw apparaat voorzien is van de communicatiemodule XKM 2000 SV en aangemeld is bij Miele@home met SuperVision.

U kunt de volgende submenu's kiezen of wijzigen:

Weergavemogelijkheden
– SuperVision weergeven
De SuperVision-weergave verschijnt automatisch.

– Weergave alleen bij foutmeldingen
Er worden alleen foutmeldingen van aangemelde apparaten weergegeven.

– Geen weergave
De SuperVision-weergave verschijnt noch automatisch noch kan de functie worden gekozen.

Aangemelde apparaten
De aangemelde apparaten worden opgesomd en aangeduid als:
– SuperVision-apparaat
– Verbonden:
Het apparaat is aangesloten.
– Niet verbonden:
Het apparaat is niet aangesloten.

Nog een apparaat aanmelden
Miele@home- en SuperVision-apparaten kunnen achteraf nog worden aangemeld.

Apparaten zoeken
Alle apparaten die bij het Miele@home-systeem zijn aangemeld, worden gezocht en opgesomd.

Aangemeld apparaat afmelden
U kunt Miele@home- en SuperVision-apparaten bij het Miele@home-systeem afmelden.

Dagtijd voor alle apparaten
De dagtijd wordt doorgegeven aan het aangemelde apparaat en daar automatisch ingesteld (bij het apparaat moet deze functie zijn ingeschakeld). U kunt deze functie uitzetten.
Is nog een weergave-apparaat (bijvoorbeeld een InfoControl) bij het Miele@home-systeem aangemeld en als tijdgever vastgelegd, dan wordt deze functie bij het SuperVision-apparaat automatisch uitgeschakeld.

SuperVision deactiveren
Als het SuperVision-apparaat niet meer met het Miele@home-systeem verbonden moet zijn, kunt u deze functie van het apparaat deactiveren.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak	Oplossing
In de lijst van aangemelde apparaten ontbreekt een voor communicatie geschikt apparaat.	Het voor communicatie geschikte apparaat is niet aangemeld.	■ Herhaal de aanmeldprocedure bij de SuperVision-oven en bij het betreffende apparaat. Hoe u nog een apparaat moet aanmelden, staat in de installatiehandleiding "Miele@home".
	Bij de installatie achteraf van de SuperVision-oven is een storing opgetreden.	■ Kies op het SuperVision-apparaat de functie "Apparaten zoeken".
Het menupunt SuperVision verschijnt niet in het hoofdmenu.	De SuperVision-oven is niet aangemeld bij het Miele@home-systeem.	■ Herhaal de aanmeldprocedure.
	Bij de installatie achteraf van de SuperVision-oven is een storing opgetreden.	■ Kies op het SuperVision-apparaat de functie "Apparaten zoeken".

De storing is niet te verhelpen

Neem contact op met Miele of met de Miele-vakhandel.

Overige problemen

Foutmeldingen die bij de installatie van het Miele@home-systeem optreden of bij het aan- dan wel afmelden van voor communicatie geschikte apparaten / SuperVision-apparaten vindt u in de installatiehandleiding "Miele@home".

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

De zekering dient te geschieden met 16 A.

Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met randaarde en op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Als de gebruiker niet meer bij het stopcontact 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).

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

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje 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 Nederland worden vervangen.

Dit product 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.

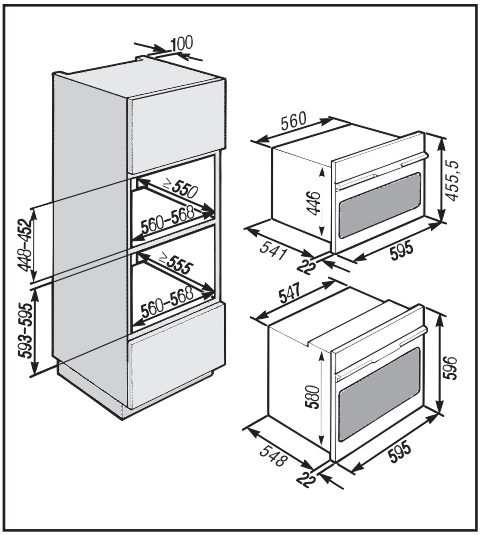
Inbouw- en combinatiemogelijkheden

Het apparaat kan worden ingebouwd

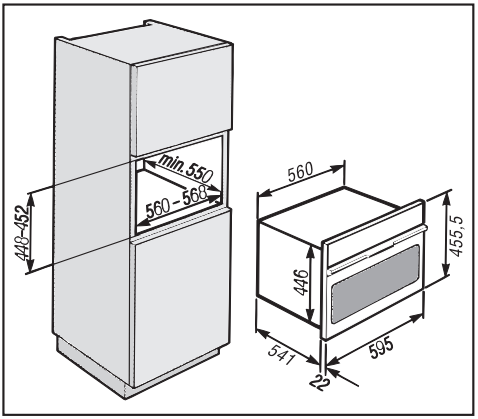
- in een hoge kast in combinatie met een gewone oven,
- in een hoge kast,
- in een onderkast.

Afmetingen

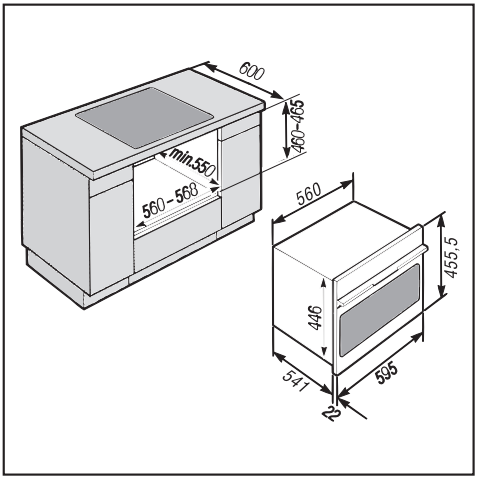
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven



Inbouw in een hoge kast



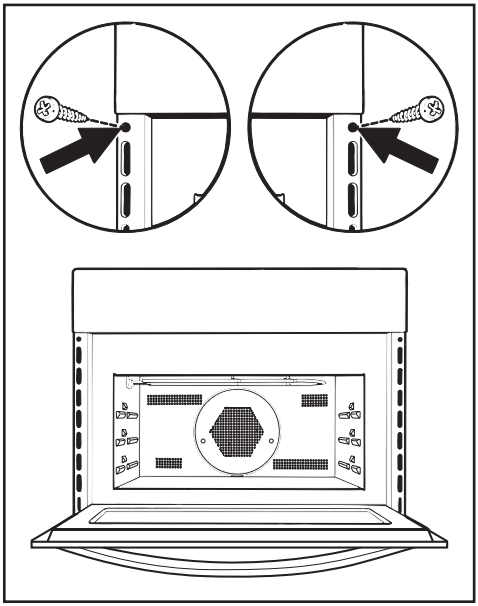
Inbouw in een onderkast



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

Inbouwinstructies

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



- Open de deur en bevestig het apparaat met twee schroeven aan de zijwanden van de kast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

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

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

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

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

Wijzigingen voorbehouden / 3806

M.-Nr. 06 827 210 / 01
nl - NL

SuperVision H 4081 BM