

Gebruiks- en montagehandleiding Oven met microgolffunctie



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Overzicht	17
Bedieningselementen	18
Aan-uittoets	19
Display	19
Sensortoetsen	19
Symbolen	21
Principe van de bediening	22
Menupunt kiezen	22
Instelling in een keuzelijst wijzigen	22
De instelling met een segmentbalkje wijzigen.....	22
Functie kiezen.....	23
Cijfers invoeren.....	23
MobileStart activeren	23
Uitvoering	24
Typeplaatje	24
Levering.....	24
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	24
Veiligheidsfuncties.....	27
PerfectClean-veredelde oppervlakken	27
Eerste ingebruikneming	28
Miele@home	28
Basisinstellingen.....	29
Oven voor het eerst opwarmen.....	30
Instellingen	31
Overzicht van de instellingen	31
Menu “Instellingen” oproepen.....	33
Taal 	33
Dagtijd	33
Verlichting	34
Display	34
Volume.....	34
Eenheden	35
Quick-Start	35
Popcorn	35
Booster	35
Voorgeprogr. temp.....	36
herstellen?	36
Naloop ventilator	36
Veiligheid	37
Miele@home	37
Remote Update	38

Afstandsbesturing	39
MobileStart activeren	39
Softwareversie.....	39
Handelaar	39
Fabrieksinstellingen	39
Kookwekker	40
Hoofd- en submenu's	41
Microgolffunctie	42
Werking	42
Servieskeuze	42
Geschikt kookgerei.....	42
Ongeschikt kookgerei.....	45
Test	46
Deksel.....	47
Bediening	48
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	48
Temperatuur wijzigen	49
Microgolffermogen wijzigen.....	49
Bereidingstijden instellen.....	49
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	50
Ingestelde bereidingstijden wissen	50
Bereidingsproces bij de ovenfunctie Microgolf onderbreken.....	51
Bereiding afbreken	51
Ovenruimte voorverwarmen	51
Booster.....	51
Quick-Start en Popcorn	52
Automat. programma's	53
Categorieën	53
Automatische programma's gebruiken	53
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik.....	53
Nog meer toepassingen	54
Ontdooien.....	54
Drogen.....	57
Verwarmen	58
Garen.....	61
Inmaken.....	63
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....	66
Servies verwarmen	66
Bakken	67
Tips bij het bakken	67
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	67
Informatie over de ovenfuncties	68

Inhoud

Braden	69
Tips voor het braden	69
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	69
Informatie over de ovenfuncties	70
Grillen	71
Tips voor het grillen	71
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	71
Informatie over de ovenfuncties	72
Reiniging en onderhoud	73
Ongeschikte reinigingsmiddelen	74
Normale verontreinigingen verwijderen	74
Hardnekkig vuil verwijderen	75
Grillelement omlaagklappen	76
Nuttige tips	77
Klantendienst	82
Contact bij storingen	82
Garantie	82
Installatie	83
Inbouwmaten	83
Inbouw in een boven- of onderkast	83
Zijaanzicht	84
Aansluitingen en ventilatie	85
Oven inbouwen	86
Elektrische aansluiting	87
Bereidingstabellen	88
Roerdeeg	88
Kneeddeeg	89
Gistdeeg	90
Kwark-oliedeeg	90
Biscuitdeeg	91
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak	91
Hartig	92
Rund	93
Kalf	94
Varken	95
Lam, wild	96
Gevogelte, vis	97
Gegevens voor testinstellingen	98
Testgerechten volgens EN 60350-1	98
Testgerechten volgens EN 60705 (functie Microgolfoven 	99
Verklaring van overeenstemming	100
Auteursrechten en licenties	101

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Voor de leesbaarheid noemen we uw oven met microgolffunctie hierna “oven”.

Deze oven voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de oven in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

In overeenstemming met de norm IE/ENC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de oven en de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

► Deze oven is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik of daarmee vergelijkbaar gebruik.

► Deze oven mag niet buiten worden gebruikt.

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

► Brandgevaar door ontvlambare materialen.

Als u ontvlambare materialen in de microgolfoven droogt, dan verdampt het vocht. Deze materialen kunnen dan uitdrogen en ontbranden.

Gebruik de oven nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor het voorziene doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag uitsluitend worden vervangen door een door Miele erkende technicus of door de Miele-technici.
- ▶ Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse F.

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de oven niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de oven worden warm.

Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken als hij aan staat.

▶ Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

Vorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.

▶ Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alonenetten, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.

▶ Schade aan de oven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de oven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde oven.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Als een defecte oven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik de oven niet in de volgende situaties:

- De deur is verbogen.
- De deurscharnieren zitten los.
- Er zitten zichtbare gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het toestel.

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

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de microgolfoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de oven te voorkomen. Vergelijk deze aansluitgegevens voordat u het toestel aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Gebruik deze toestellen niet om de oven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

▶ Gebruik de oven enkel wanneer deze is ingebouwd. Enkel dan is veilig gebruik gegarandeerd.

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

▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert.

Open nooit de ommanteling van het toestel.

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



Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de oven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de oven volledig van het elektriciteitsnet zijn losgekoppeld. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
 - draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de stekker.
- ▶ Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.
- ▶ Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de oven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de oven, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit het meubelfront pas als de oven volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het gerecht en de accessoires.
Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Laat de toesteldeur dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde oven kunnen door de hoge temperaturen vuur vatten. Gebruik de oven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vuur vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus olie- en vetbranden nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Houd bij het koken, verwarmen of ontdooien met een ovenfunctie met microgolf rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan met een ovenfunctie zonder microgolf. Bij te lange inschakeltijden drogen de voedingsmiddelen uit en kunnen ze zelfs ontbranden.
Houd u bij de grillfuncties aan de aanbevolen bereidingstijden. Gebruik de ovenfunctie Microgolf  niet voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen, kruiden, brood of broodjes. Gebruik nooit ovenfuncties met grill voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen of kruiden. Gebruik de ovenfunctie Hetelucht Plus  en houd het proces nauwlettend in de gaten!
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze dampen kunnen ontbranden aan de hete verwarmingselementen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de oven ontstaan. Er kan ook schade ontstaan aan het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Voedsel dat in de ovenruimte wordt warm gehouden of bewaard, kan uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de microgolfoven corrosie veroorzaken. Dek de voedingsmiddelen bij het verwarmen af.
- ▶ Door warmteophoping kan de oven beschadigd raken. Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.
Als u de bodem van het toestel wilt gebruiken voor een bereiding of om servies te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de ovenfuncties Hetelucht Plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ De oven is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen omdat hierbij de temperaturen hoog kunnen oplopen. U kunt zich verbranden wanneer u de voorwerpen uit de oven haalt.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is.
Roer het gerecht daarom regelmatig door of draai het om. Let bij het koken, verwarmen en ontdooien op de aangegeven doorwarmtijden. De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de ovenfunctie Microgolf  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat. Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u de kom of het glas uit de ovenruimte haalt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.

► Gevaar voor letsel door heet voedsel. Bij het verwarmen van voedsel ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het servies minder heet wordt (behalve bij ovenvast aardewerk). Het servies wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft. Controleer bij het uitnemen van het voedsel of de gewenste temperatuur bereikt is. Vertrouw niet op de temperatuur van het servies!


Let vooral op bij het verwarmen van babyvoeding dat de temperatuur verdraagbaar is! Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf eerst van, zodat u zeker weet dat de baby zich niet verbrandt.

► Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen. Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

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

► Als u eieren zonder schaal met de microgolffunctie verwarmt, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uitspuiten. Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

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

Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd servies. Verwarm geen hardgekookte eieren met de ovenfunctie Microgolf .

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is, zoals tomaaten, worstjes, aubergines, etc., verhit of bakt, kunnen deze ontploffen.

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

▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk.


Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het voedsel wilt meten. Gebruik een geschikte thermometer voor het meten van de temperatuur van het voedsel.

▶ Kussens gevuld met granen, kersenpitten, gel en vergelijkbare producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit de oven zijn gehaald.

Verhit dergelijke producten niet in de oven.

▶ Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaat en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).

Maak bij de ovenfunctie Microgolf  geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

▶ Kunststof servies dat niet geschikt is voor de microgolfoven kan beschadigd raken bij de ovenfunctie Microgolf  en ovenfuncties met microgolf en daarbij ook de oven beschadigen.

Gebruik geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen servies met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie hoofdstuk “Microgolfoven”, paragraaf “servieskeuze”).

▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de oven beschadigen en vuur vatten.

Gebruik bij ovenfuncties zonder microgolf alleen hittebestendig kunststof servies dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Brandgevaar door potten van ontvlambare materialen. Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen genoemd in het hoofdstuk “Microgolfoven”, paragraaf “Servieskeuze”. Blijf bij de oven als u voedsel bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen.
- ▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie wat de microgolven terugkaatst. Papier dat rond de aluminiumfolie zit, kan daardoor sterk verhit worden en vuur vatten. Verwarm met de ovenfunctie met microgolf geen voedsel in een isolatieverpakking, zoals kippenbraadzakken.
- ▶ Als u de oven gebruikt zonder voedsel of met een verkeerde belading bij de ovenfunctie Microgolf  of bij ovenfuncties met microgolf, kan de oven beschadigd raken. Gebruik geen ovenfuncties met microgolf voor het voorverwarmen van servies of voor het drogen van kruiden. Gebruik in de plaats de ovenfunctie Hetelucht Plus .
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor ze kunnen ontploffen. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

- ▶ De coating van het roestvrij staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.
- ▶ Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.
- ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
- ▶ Verwijder voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.
- ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving errond altijd schoon.
Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik enkel originele Miele onderdelen. Worden andere accessoires aan- of ingebouwd, dan kan Miele niet voor de gevolgen instaan en kan geen beroep meer worden gedaan op bepalingen met betrekking tot garantie en productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de productie van de oven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor reserveonderdelen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het toestel kunt hanteren en beschermt het toestel tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recyclage.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Het oude toestel afdanken

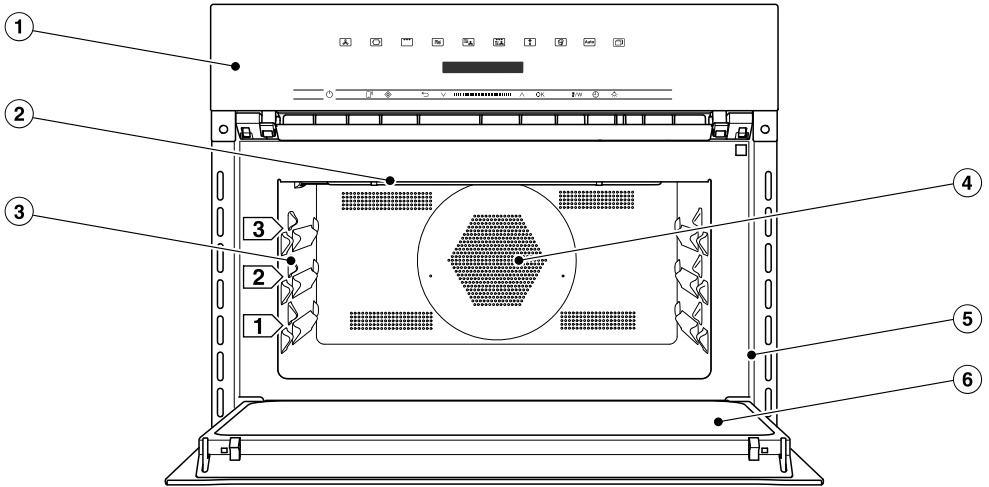
Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Gooi uw oude toestellen daarom nooit weg met het gewone huisvuil.



Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd

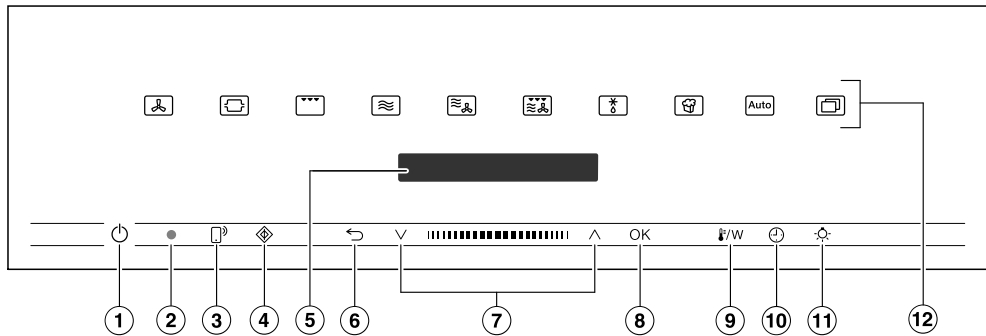
kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het oude toestel moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.










Oven




- ① Bedieningselementen
- ② Grillelement
- ③ 3 niveaus voor de glazen schaal en het rooster
- ④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-element
- ⑤ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑥ Deur

Bedieningselementen



- ① Aan-uittoets , verzonken
Voor het in- en uitschakelen van de oven
- ② Optische interface
(alleen voor Miele-technici)
- ③ Sensortoets 
Voor het aansturen van uw oven via uw mobiel toestel
- ④ Sensortoets 
Voor het starten van de functie Quick-microgolfoven
- ⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen en wijzigen van menupunten tijdens een bereiding
- ⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en 
Voor het bladeren in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑧ Sensortoets OK
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑨ Sensortoets 
Om de temperatuur of het vermogen te wijzigen
- ⑩ Sensortoets 
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑪ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑫ Sensortoetsen
Voor het kiezen van ovenfuncties, automatische programma's en instellingen


Aan-uittoets

De aan-uittoets  is ingedrukt en reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets kunt u de oven in- en uitschakelen.

Display

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

Na het inschakelen van de oven met de aan-uittoets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Kies de gewenste functie.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit signaal kunt u via Meer  | Instellingen | Volume | Toetssignaal uitschakelen.





Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

Sensortoetsen boven de display


U vindt meer informatie over de ovenfuncties en verdere functies in de hoofdstukken “Hoofd- en submenu's”, “Instellingen”, “Automat. programma's” en “Verder gebruik”.

Bedieningselementen

Sensortoetsen onder de display






Sensortoets	Functie
	<p>Als u de oven wilt bedienen via uw mobiel toestel, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <i>Afstandsbesturing</i> in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie <i>MobileStart</i> beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiel toestel aansturen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Met deze sensortoets start u de functie <i>Quick-Start</i>. De bereiding start met het maximale vermogen (1000 W) en een bereidingstijd van 1 minuut (zie hoofdstuk “Quick-Start”). Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.</p> <p>U kunt deze functie enkel gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.</p>
	<p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu terecht of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u een lopende bereiding afbreken.</p>
	<p>In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Het menupunt dat u wilt kiezen, verschijnt op de display.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de waarden en instellingen wijzigen.</p>
OK	<p>Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets <i>OK</i> oranje branden.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waarden of instellingen opslaan of instructies bevestigen.</p> <p>Met de sensortoets <i>OK</i> kunt u een bereiding in de microgolfoven starten, onderbreken en voortzetten.</p>

Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
	Tijdens een opwarmfase of een bereiding kunt u met behulp van deze toets de temperatuur of het microgolfvermogen wijzigen. Bij ovenfuncties zonder microgolf kunt u de temperatuur wijzigen. Bij ovenfuncties met microgolf kunt u het microgolfvermogen wijzigen.
	Als er geen bereiding afloopt, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.
	U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of hij blijft continu aan of uit.

Symbolen

Op de display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met OK.
	Kookwekker
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van de display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”).

Principe van de bediening

U bedient de oven via het navigatiegedeelte met de pijltoetsen \wedge en \vee of met het gedeelte daartussen **||||**.

Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets *OK* oranje branden.

Menupunt kiezen

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg in het veld **||||** naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

Tip: Als u een pijltoets ingedrukt houdt, loopt de keuzelijst automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje \checkmark aangegeven.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg in het veld **||||** naar links of rechts tot de gewenste waarde of instelling verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt in het hogere menu terecht.

De instelling met een segmentbalkje wijzigen


Sommige instellingen worden weergegeven met behulp van een segmentbalkje **■■■■□□□□**. Als alle segmenten gevuld zijn, is de maximale waarde ingesteld.

Als er geen of slechts één segment gevuld is, is de minimale waarde ingesteld of is de instelling uitgeschakeld (bijv. bij de geluidssterkte).

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg in het veld **||||** naar links of rechts tot de gewenste instelling verschijnt.
- Bevestig uw keuze met *OK*.


De instelling wordt opgeslagen. U komt in het hogere menu terecht.

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijvoorbeeld Meer ) bevinden zich boven de display (zie hoofdstuk “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Bij functies: stel de juiste waarden in zoals de temperatuur.
- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

Een andere ovenfunctie kiezen


U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

Op de display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg in het veld **|||||** naar links of rechts tot het gewenste cijfer gemarkeerd is.


Tip: Als u de pijltoets ingedrukt houdt, lopen de waarden automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen. U komt in het hogere menu terecht.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met Miele-app kunt u de oven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening van de oven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

Uitvoering

De in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen vindt u op de achterzijde.

Typeplaatje

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

Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Levering

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven- en de microgolffuncties
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- diverse accessoires

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

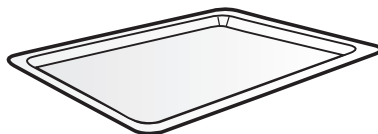
De oven beschikt altijd over een glazen schaal en een rooster.

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op de Miele ovens afgestemd.

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

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

Glazen schaal



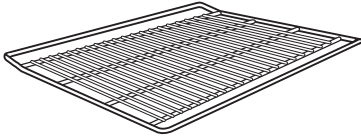
U kunt de glazen schaal voor alle ovenfuncties gebruiken.


De glazen schaal kan door grote temperatuurschommelingen beschadigd raken.


Plaats de hete glazen schaal niet op een koud oppervlak, zoals bijvoorbeeld een granieten werkblad of tegeltjes. Gebruik daarom een geschikte onderzetter.

- Gebruik de glazen schaal **altijd** bij de ovenfunctie Microgolf , ook om er kleine vormen op te plaatsen.
- De glazen schaal mag maximaal met 8 kg belast worden.

Rooster met uittrekbeveiliging




De rooster is **niet** geschikt voor gebruik bij de ovenfunctie Microgolf . U kunt de rooster gebruiken bij alle andere ovenfuncties met of zonder microgolf.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De rooster wordt heet bij bereidingen.

Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.

Door vonken die kunnen ontstaan, kunnen de oven en het rooster beschadigd raken.

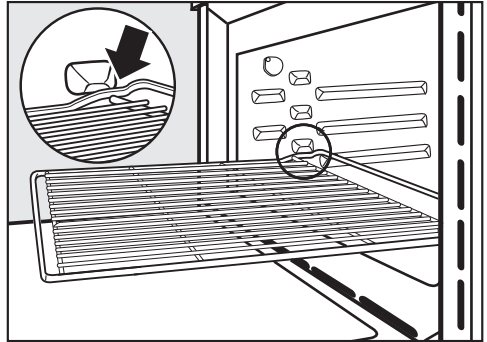
Gebruik de rooster niet voor bereidingen met de ovenfunctie Microgolf .

Leg het rooster niet op de bodem van de ovenruimte, maar schuif het op een van de niveaus in de oven.

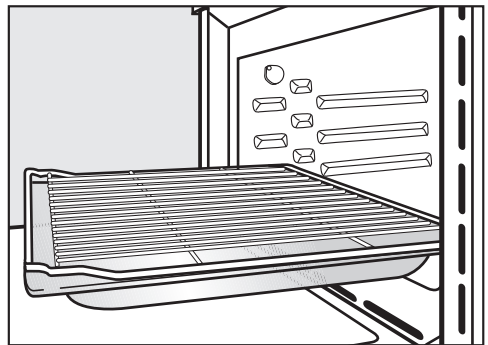
Rooster gebruiken

De rooster is voorzien van een uittrekbeveiliging. Deze beveiliging voorkomt dat u het rooster helemaal uit de geleiderrails trekt, terwijl u het er slechts gedeeltelijk uit wilde trekken.

Als u de rooster er verkeerd weer in schuift, kunnen we niet garanderen dat de uittrekbeveiliging werkt. Let er bij het inschuiven op dat de uittrekbeveiliging zich **achteraan** bevindt.



- Zodra de rooster bij het uittrekken bij de uittrekbeveiliging blijft hangen, tilt u de rooster vooraan lichtjes op.



- Voor sommige bereidingen (bijvoorbeeld braden op de rooster) plaatst u de rooster samen met de glazen schaal in de oven. Alleen in dit geval bevindt de uittrekbeveiliging zich vooraan.
- Het rooster mag maximaal met 8 kg gewicht belast worden.

Uitvoering

Ronde bakvormen

De ronde bakvormen kunnen door microgolven beschadigd raken.

Gebruik de ronde bakvormen niet met de ovenfuncties Microgolf , MG + Braadautomaat , MG + Hete-lucht Plus , MG + Grill  of MG + Circulatiegrill .



De ronde bakvorm zonder gaten

HBF 27-1 is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roer-deeg, zoete en hartige gebakjes en taartjes, gratineerde desserts of plat brood te bereiden, of om diepgevroren taart/cake of pizza af te bakken.

De ronde bakvorm met gaten HB-

FP 27-1 is speciaal ontworpen voor het bereiden van gebak van vers gist- of kwark-oliedeeg, brood en broodjes. De speciale perforatie zorgt voor dat de onderkant ook kan bruinen.

De bakvorm is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is van een PerfectClean-afwerking voorzien.

- Schuif de rooster in de oven en zet de bakvorm op de rooster.

Gourmetpan HUB

Deksel gourmetpan HBD

De gourmet-braadpannen en de deksels kunnen door microgolven beschadigd raken. Metaal reflecteert de microgolven zodat vonken kunnen ontstaan en de microgolven niet worden opgenomen.

Gebruik de gourmetpannen en de deksels niet enkel voor bereidingen in ovenfuncties **zonder** microgolf.

Schuif de rooster in de oven op niveau 1 en zet de de gourmetpan op de rooster.

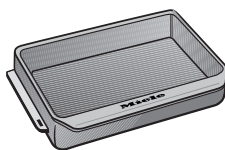
Het oppervlak van de gourmetpan heeft een anti-aanbaklaag en is geschikt voor inductiekookplaten.

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

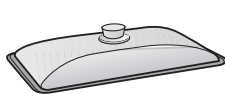
Bijpassende deksels zijn afzonderlijk verkrijgbaar. Vermeld bij het bestellen het type.

Diepte: 22 cm

HUB 62-22

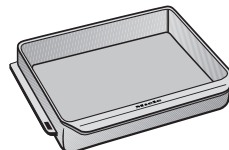


HBD 60-22

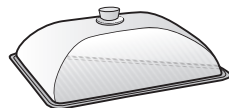


Diepte: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



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

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Miele-microvezeldoek
- Ovenreiniger van Miele

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging** 
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsenvergrendeling**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsuitschakeling**
Een ovenfunctie zonder microgolf kan gebruikt worden zonder een bereidingstijd in te stellen. Om te voorkomen dat het toestel te lang aan staat en er brandgevaar ontstaat, wordt het toestel afhankelijk van de ovenfunctie en de temperatuur na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

Bereide gerechten laten gemakkelijk los. Verontreinigingen na het bakken of braden kunt u eenvoudig verwijderen.

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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken zijn, wat de reiniging betreft, vergelijkbaar met glas.

Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, zodat de voordelen van de anti-aanbaklaag en de eenvoudige reiniging behouden blijven.

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Ovenruimte
- Rooster
- Ronde bakvorm, met gaten
- Ronde bakvorm

Eerste ingebruikneming

Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde wifi-module.

Om hem te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:

- een wifi-netwerk
- de Miele-app
- een Miele-gebruikersaccount. Het gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele-app.

De Miele-app helpt u bij de verbinding tussen de oven en uw eigen wifi-netwerk.

Nadat u de oven in uw wifi-netwerk hebt opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren:

- Informatie over de status van uw oven opvragen
- Aanwijzingen aangaande lopende bereidingsprocessen van uw oven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

Door de oven in uw wifi-netwerk op te nemen, wordt het energieverbruik hoger, ook als de oven is uitgeschakeld.

Het signaal van uw wifi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw oven.

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingsoverbrengingen optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele-app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.


Miele-app

De Miele-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store[®] of de Google Play Store[™].



Basisinstellingen

Volgende instellingen moeten gebeuren voor eerste gebruik. U kunt deze instellingen op een later tijdstip weer wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen”).


 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. Gebruik de oven enkel wanneer deze is ingebouwd. Enkel dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als de oven op de netspanning wordt aangesloten, wordt deze automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Taal ”.

Locatie instellen

- Kies de gewenste locatie.

Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home instellen.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, bevestigt u met *OK*.
- Als u dit later wilt instellen, kiest u *Overslaan* en bevestigt u met *OK*. Informatie om op een later tijdstip in te stellen, vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.
- Kies de gewenste verbindingsmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen.

De display en de Miele-app leiden u door de verdere stappen.

Tijd instellen

- Stel de dagtijd in uren en minuten in.
- Bevestig met *OK*.

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen op de display.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Eerste ingebruikneming

Oven voor het eerst opwarmen

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

Zorg tijdens het opwarmen voor een goede ventilatie van de keuken. Voorkom dat u de geurtjes in andere kamers gaat ruiken.

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

Kies de gewenste functie **verschijnt**.


- **Selecteer** Hetelucht Plus .

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).


De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

Verhit de ovenruimte gedurende minimaal één uur.

- Schakel na minstens één uur de oven met de aan-uittoets  uit.

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming






 **Gevaar** voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenwanden. Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf de oppervlakken met een zachte doek droog.


Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Locatie
Dagtijd	Weergave Aan* Uit Nachtuitschakeling Tijdformaat 12u 24u* Instellen
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo toon  Toetssignaal  Melodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb/oz lb Temperatuur °C* °F
Quick-Start	Vermogen Bereidingstijd
Popcorn	Bereidingstijd
Booster	Aan* Uit
Voorgeprogr. temp. herstellen?	

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Nalooop ventilator	Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Herstellen Instellen
Afstandsbesturing	Aan* Uit
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel herstellen? Voorgeprogr. temp.

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

In het menu Meer  | Instellingen kunt u de fabrieksinstellingen van uw oven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

- Selecteer Meer .
- Selecteer Instellingen .
- Kies de gewenste instelling.




U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen gerecht bereid wordt.

Taal

U kunt uw eigen taal en uw locatie instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets . Baseer u op het symbool  om terug in het submenu Taal  te komen.

Dagtijd

Weergave

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

- Aan
De dagtijd wordt altijd op de display weergegeven.
Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.
Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Uit
De display blijft donker om energie te besparen. U moet de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtuitschakeling
Om energie te besparen, verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 uur op de display. De rest van de tijd is de display donker.

Tijdformaat

U kunt de dagtijd in een 24- of 12-uursformaat (24u of 12u) laten weergeven.

Instellen



Met deze functie stelt u de uren en de minuten in.

Na een stroomuitval verschijnt de huidige dagtijd opnieuw. De dagtijd wordt voor zo'n 150 uren bewaard.

Als de oven met een wifi-netwerk is verbonden en in de Miele-app is aangemeld, wordt de tijd gesynchroniseerd aan de hand van de door u ingestelde locatie in de Miele-app .

Instellingen



Verlichting

- Aan
De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.
- 15 seconden "Aan"
De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.
- Uit
De ovenverlichting is uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.

Display

Lichtsterkte

De lichtsterkte van de display wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- 
maximale lichtsterkte
- 
minimale lichtsterkte

QuickTouch

Kies hoe de sensortoetsen moeten reageren als de oven uitgeschakeld is:

- Aan
Als u bijkomend de instelling **Dagtijd** | **Weergave** | **Aan** of **Nachtuitschakeling** gekozen hebt, reageren de sensortoetsen ook als de oven uitgeschakeld is.
- Uit
Onafhankelijk van de instelling **Dagtijd** | **Weergave** reageren de sensortoetsen enkel wanneer de oven ingeschakeld is en nog een bepaalde tijd na het uitschakelen van de oven.

Volume



Geluidssignalen

Wanneer geluidssignalen zijn ingeschakeld, klinkt na het bereiken van de ingestelde temperatuur en na afloop van een ingestelde tijd een geluidssignaal.

Melodie

Aan het einde van een bereiding klinkt met tussenpozen meermaals een melodie.



De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- 
maximale geluidssterkte
- 
De melodie is uitgeschakeld

Solo toon



Aan het einde van een proces hoort u enige tijd een continu signaal.

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven op een segmentbalkje.


- 
maximale toonhoogte
- 
minimale toonhoogte

Toetssignaal

De geluidssterkte van de signalen die u hoort als u een toets aanraakt, wordt weergegeven als een segmentbalkje.

- 
maximale geluidssterkte
- 
Het toetssignaal is uitgeschakeld

Melodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de aan-uittoets  hoort uit- of inschakelen.

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de voedingsmiddelen in gram (g), pond/ons (lb/oz) of pond (lb) instellen.

Temperatuur

U kunt de temperatuur instellen in graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F).

Quick-Start

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

- Vermogen
U kunt een microgolfermogen van 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W of 1000 W instellen.
- Bereidingstijd
De maximaal in te stellen bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen:
80–300 W: maximaal 10 minuten
450–1000 W: maximaal 5 minuten

Popcorn

Voor het direct starten van de microgolfovenfunctie voor de bereiding van popcorn zijn een microgolfovenvermogen van 850 Watt en een bereidingstijd van 2:50 minuten voorgeprogrammeerd. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de microgolfoven.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen.

Het microgolfermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden.

Booster

De functie **Booster** dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte.

- Aan
De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen van een bereiding automatisch ingeschakeld. Het grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig voor op de ingestelde temperatuur.
- Uit
De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctie horen, verwarmen de oven voor.

Instellingen

Voorgeprogr. temp.


Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen. Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties en de betreffende voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.






De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperatuur wordt onmiddellijk toegepast op de overeenkomstige ovenfunctie met microgolf.

herstellen?

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

U kunt de voorgeprogrammeerde vermogens voor de ovenfunctie Microgolf  en voor de ovenfuncties met microgolf wijzigen.

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

- Microgolf :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MG + Braadautomaat , MG + Hete-lucht Plus , MG + Grill  en MG + Circulatiegrill :
80 W, 150 W, 300 W

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Wijzig het voorgeprogrammeerde vermogen.
- Bevestig met *OK*.

Naloop ventilator

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

- Temperatuurgestuurd
De ventilator wordt uitgeschakeld bij een temperatuur in de oven onder circa 70 °C .
- Tijdgestuurd
De ventilator wordt na circa 25 minuten uitgeschakeld.


Door condenswater kunnen de keukenkast en het werkblad beschadigd raken en kan er corrosie in de oven ontstaan.

Als u in de oven voedingsmiddelen warmhoudt, zal bij de instelling Tijdgestuurd de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er zich condens onder het werkblad vormen.

Houd bij de instelling Tijdgestuurd geen voedingsmiddelen warm in de oven.

Veiligheid

Toetsenvergrendeling

De toetsenvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd. Als de toetsenvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden op de display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de aan- uittoets .

- Aan

De toetsenvergrendeling is actief. Houd de sensortoets **OK** minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsenvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.

- Uit

De toetsenvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.

Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd instellen en de functie MobileStart gebruiken.

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomuitval actief.

- Aan

De ingebruiknamebeveiliging wordt geactiveerd. Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de sensortoets **OK** minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

- Uit

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

Miele@home

De oven hoort bij de huishoudelijke toestellen die geschikt zijn voor Miele@home. Uw oven is af fabriek voorzien van een WiFi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

U kunt uw oven op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen. We adviseren u om de oven met behulp van de Miele app of via WPS met uw WiFi-netwerk te verbinden.

- Activeren

Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De WiFi-functie wordt opnieuw ingeschakeld.

- Deactiveren

Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft ingesteld, de WiFi-functie wordt uitgeschakeld.

- Verbindingsstatus

Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In de display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de WiFi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.

- Opnieuw instellen

De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. Zet de netwerkinstellingen terug en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.

- Herstellen

De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. De WiFi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het WiFi-netwerk

Instellingen

wordt teruggezet naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.

Herstel de netwerkinstellingen wanneer u de oven afvoert, verkoopt of een gebruikte oven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens hebt verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de oven.

- Instellen

Deze instelling is alleen zichtbaar als er nog geen verbinding met een WiFi-netwerk bestaat. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.

Remote Update

De menuoptie Remote Update wordt alleen weergegeven en kan alleen worden gekozen als is voldaan aan de voorwaarden voor het gebruik van Miele@home (zie het hoofdstuk "Eerste ingebruikname", paragraaf "Miele@home").

De software van uw oven kan met de RemoteUpdate worden bijgewerkt. Als er voor de oven een update beschikbaar is, dan wordt deze automatisch door de oven gedownload. De installatie van de update vindt echter niet automatisch plaats. U moet ze handmatig starten.

Als u een update niet installeert, kunt u de oven gewoon gebruiken. Miele beveelt echter aan om updates te installeren.

Inschakelen/uitschakelen

Remote update is standaard ingeschakeld. Een beschikbare update wordt automatisch gedownload en moet handmatig door u worden gestart.

Schakel Remote update uit als u niet wilt dat updates automatisch worden gedownload.

Verloop van de Remote updates

Informatie over de inhoud en omvang van een update is beschikbaar in de Miele-app.

Als er een update beschikbaar is, dan wordt op de display van de oven een melding weergegeven.

U kunt de update meteen installeren of de installatie uitstellen. U wordt gevraagd dit te doen als u de oven opnieuw inschakelt.

Als u de update niet wilt installeren, schakelt u Remote update uit.

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de Remote update:

- Zolang u geen melding ontvangt, is er geen update beschikbaar.
- De installatie van een update kan niet ongedaan worden gemaakt.
- Schakel de oven tijdens de installatie van een update niet uit. De update wordt dan afgebroken en wordt niet geïnstalleerd.
- Enkele software-updates kunnen alleen door Miele-technici worden uitgevoerd.


Afstandsbesturing

Als u de Miele-app op uw mobiel toestel geïnstalleerd heeft, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijvoorbeeld instructies aangaande lopende bereidingsprocessen van uw oven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

In de netwerkgebonden stand-by heeft de oven max. 2 W nodig.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met Miele-app kunt u de oven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening van de oven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

Softwareversie

Het menupunt “Softwareversie” is bestemd voor Miele-technici. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de oven presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Deze functie is niet relevant voor particulier gebruik.

Demo-functie

Als u de oven bij geactiveerde demofunctie inschakelt, verschijnt de melding Demo-functie actief. Toestel verwarmt niet.

- Aan
De demofunctie wordt geactiveerd als u de sensortoets OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uijt
De demofunctie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de oven gewoon gebruiken.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen toestel
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- herstellen?
De gewijzigde microgolfvermogens worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprogr. temp.
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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


U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven hebt ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden moet toevoegen of het gerecht moet begieten).

- U kunt de kookwekker voor maximaal 59 minuten en 59 seconden instellen.

Kookwekker instellen

Als u voor de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om een kookwekker te kunnen instellen. De aftellende kookwekker wordt dan weergegeven terwijl de oven uitgeschakeld is.


Voorbeeld: u wilt eieren koken en stelt een kookwekkertijd in van 6 minuten en 20 seconden.


- Kies de toets .
- Kies Kookwekker wanneer de bereiding al actief is.

Op de display verschijnt Instellen 00:00 min.

- Stel dit in op 06:20 met behulp van het navigatiegedeelte.
- Bevestig met OK.


De tijd wordt opgeslagen.


Als de oven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en  in plaats van de dagtijd.

Als op dat moment een bereiding actief is **zonder** ingestelde kooktijd, verschijnen de aflopende kookwekker en het symbool  van zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als op dat moment een bereiding actief is **met** ingestelde kooktijd, loopt de kookwekker op de achtergrond verder, omdat de kooktijd voorrang krijgt op de display.

Wanneer u zich in een menu bevindt, loopt de kookwekker op de achtergrond verder.

Als de kookwekker is afgelopen, knippert , de tijd wordt bijgeteld en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets .
- Bevestig met OK, indien nodig.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekker wijzigen


- Kies de toets .
- Kies Kookwekker wanneer de bereiding al actief is.
- Kies Wijzigen.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig de tijd.
- Bevestig met OK.












De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekker wissen

- Kies de toets .
- Kies Kookwekker wanneer de bereiding al actief is.
- Kies Wissen.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Gebied
Ovenfuncties		
Hetelucht Plus 	160 °C	30–250 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Microgolf 	1000 W	80–1000 W
MG + Hetelucht Plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MG + Circulatiegrill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Ontdooien 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automat, programma's 		
Meer 		
Eco-hetelucht	190 °C	100–230 °C
Circulatiegrill	200 °C	100–220 °C
MG + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MG + Braadautomaat	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Instellingen 		

Microgolffunctie

Werking

In de oven bevindt zich een microgolfoven die de stroom omzet in elektromagnetische golven (microgolven). Deze golven worden gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld en bovendien door de metalen wanden gereflecteerd.

Zo komen de microgolven van alle kanten bij en in het voedsel. Voedsel bestaat uit een grote verzameling van moleculen. Deze moleculen (vooral watermoleculen) gaan door de microgolven sterk bewegen. Zo wordt het voedsel van buiten naar binnen verwarmd. Hoe meer water een gerecht bevat, hoe sneller het verwarmd wordt of gaar kookt.

Voordelen van de microgolfoven

- Voedsel kan over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet worden bereid.
- De tijden voor ontdooien, verwarmen of bereiden zijn korter dan bij een kookplaat of oven.
- Vitaminen, mineralen, natuurlijke kleur en smaak van het voedsel blijven behouden.

Servieskeuze


De golven kunnen het voedsel alleen bereiken als het gebruikte servies microgolven doorlaat. Microgolven dringen bijvoorbeeld door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen servies of servies dat metaal bevat. Metaal reflecteert de microgolven zodat vonken kunnen ontstaan en de microgolven niet worden opgenomen.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen

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

Verhit daarom nooit vaste of vloeibare voedingsmiddelen in afgesloten potten of flessen.

Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.


 Brandgevaar door gebruik van servies dat niet geschikt is voor de microgolfoven.

Niet-microgolfbestendig servies kan beschadigd raken en het toestel beschadigen.

Gebruik bij ovenfuncties met microgolf enkel servies dat geschikt is voor gebruik in de microgolf.

De verwarmings- en kooktijden zijn afhankelijk van het materiaal en de vorm van het gebruikte servies. Ronde en ovale schalen zijn hiervoor zeer geschikt. De eetwaren worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Geschikt kookgerei

 Brandgevaar door ontvlambare materialen.


Kunststof wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de oven beschadigen.

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

U kunt volgend servies en materiaal gebruiken:

- Vuurvast glas en keramiek
Behalve kristalglas omdat dit lood kan bevatten en kan springen.
- Porselein
 - zonder metalen decoratie
metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand of kobaltblauw) kunnen vonken veroorzaken.
 - zonder holle handgrepen
Er kan vocht in de holle handgrepen komen en door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen.
- Niet geveerd aardewerk en aardewerk waarvan de kleuren met glazuur zijn afgedekt

 Letselrisico door heet kookgerei. Aardewerk kan heet worden. Trek ovenwanten aan bij gebruik van aardewerken servies.





- Kunststof servies en wegwerpbakjes uit kunststof bij de ovenfunctie Microgolf 

Tip: U kunt uit milieu-overwegingen beter geen wegwerpbakjes gebruiken.

Kunststof servies moet hittebestendig zijn en temperaturen van minstens 110 °C kunnen verdragen.


Kunststof servies dat niet hittebestendig is, kan vervormen of zelfs met het voedsel versmelten.

Kunststof servies mag alleen voor de ovenfunctie Microgolf  worden gebruikt.

Gebruik kunststof servies niet met de ovenfuncties MG + Braadautomaat , MG + Hetelucht Plus , MG + Grill  of MG + Circulatiegrill .

- Kunststof servies voor microgolfovens
Kunststof servies voor microgolfovens is verkrijgbaar in speciaalzakken.
- Kunststof servies van polystyreen
Voor het kortstondig opwarmen van voedsel
- Kunststof kookzakjes
Voor het verwarmen en koken van de inhoud. Prik eerst gaatjes in het zakje. Zo kan de stoom door de gaatjes ontsnappen. Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat.
Bovendien zijn er speciale stoomkookzakjes waar u zelf geen gaatjes meer in moet prikken. Neem de instructies op de verpakking in acht.
- Braadzakken en braadfolie
Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant in acht.

Microgolffunctie

 Brandgevaar door metalen delen.

Metalen delen zoals metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit kunnen brandbare materialen dermate verhitten dat ze ontbranden.

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

Tip: Metalen vormen zijn minder geschikt voor ovenfuncties met microgolf, omdat het metaal de microgolven weerkaatst. De microgolven komen enkel van bovenaf aan de taart, wat resulteert in een langere baktijd. Als u metalen vormen gebruikt, plaats dan de vorm zo op de glazen schaal, dat de vorm de randen van de oven niet raakt. Als er vonken ontstaan, gebruik dan deze vorm niet meer bij ovenfuncties met microgolf.

- De **bijgeleverde** rooster is in principe enkel geschikt voor bereidingen met de ovenfuncties MG + Braadauto-maat , MG + Hetelucht Plus , MG + Grill  en MG + Circulatiegrill  en bij ovenfuncties zonder microgolf (op een niveau geplaatst).
- Metalen bakvormen om te bakken met de ovenfuncties MG + Braadauto-maat , MG + Hetelucht Plus , MG + Grill  en MG + Circulatiegrill  en met de ovenfuncties zonder microgolf

- Aluminium bakjes zonder deksel voor het ontdooien en verwarmen van kant-en-klare gerechten
Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Als u het kant-en-klare gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes en -folie kunnen knetterende geluiden te horen zijn of kunnen vonken ontstaan.

Plaats aluminium bakjes daarom niet op de rooster, maar op de glazen plaat.

Aluminium bakjes en -folie mogen niet in aanraking komen met de ovenwanden en moeten minstens 2 cm van de binnenwanden van het toestel verwijderd blijven.

- Gebruik van metalen pennen, haken
Het stuk vlees moet veel groter zijn dan de metalen spiesjes of haken.

Ongeschikt kookgerei

Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).

Maak bij de bereiding geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

U mag volgend servies en materiaal **niet** gebruiken:

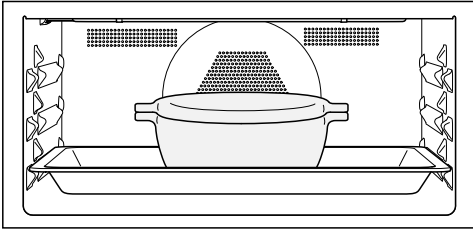
- Roosters van metaal (met inbegrip van de bijgeleverde rooster) zijn in principe **niet** geschikt voor gebruik met de functies Microgolf .
- Metalen bakjes
- Aluminiumfolie
Vlees, behalve met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooid of bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met wat aluminiumfolie afdekt.
- Metalen clips of clips van kunststof of papieren clips waar ijzerdraad in zit
- Kunststof bekertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd
- Kristalglas
- Bestek en servies met metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand, kobaltblauw)
- Kookgerei met holle handgrepen
- Kunststof servies van melamine
Melamine neemt energie op en wordt daardoor heet.
Informeer u bij de aankoop uit welk materiaal het kunststof servies bestaat.
- Houten kommen
Tijdens de bereiding verdampt het water in het hout. Daardoor droogt het uit en ontstaan er barsten.

Microgolffunctie


Test

Door gebruik van ongeschikt servies in de microgolfoven kunnen vonken of knetterende geluiden ontstaan. Als u niet zeker bent of glazen, porseleinen of aardewerken servies geschikt is, test u het servies.

Holle handgrepen kunt u met deze test niet herkennen.

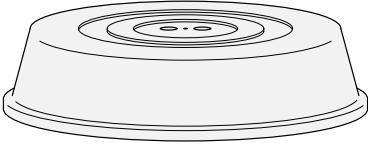


- Schuif de glazen schaal op niveau 1 in de oven. Zet het lege servies midden op de glazen schaal.


- Sluit de deur.
- Kies de functie Microgolf .
- Stel het hoogste vermogen in (1000 W) en een bereidingstijd van 30 seconden.
- Start het proces.
- Houd de test de hele tijd goed in de gaten.
- Open de deur bij vonken of knetterende geluiden.

Als vonken ontstaan of als u knetterende geluiden hoort, is het servies niet geschikt voor gebruik met microgolf.


Deksel



Tip: Een deksel is verkrijgbaar in de handel.

- Het voorkomt dat bij lange bereidingstijden te veel waterdamp ontsnapt.
 - Het zorgt ervoor dat het voedingsmiddel sneller warm wordt.
 - Het voorkomt dat het voedingsmiddel uitdroogt.
 - Het houdt de ovenruimte schoon.
- Gebruik bij bereidingen met functie Microgolf  een deksel van glas of kunststof dat geschikt is voor de microgolfoven.





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

Het materiaal van het deksel verdraagt temperaturen tot maximaal 110 °C. Bij hogere temperaturen (bijvoorbeeld bij de ovenfuncties Grill  of Hetelucht Plus ) kan de kunststof vervormen en versmelten met het voedsel.


Een deksel mag alleen voor de ovenfunctie Microgolf  gebruikt worden.

Het deksel mag de schaal niet afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet kan ontsnappen. Het deksel wordt te heet en kan gaan smelten.

Gebruik schalen met voldoende grote diameter.

- Gebruik geen **deksel** bij het verwarmen van volgende voedingsmiddelen:
- Gepaneerde voedingsmiddelen
 - Voedingsmiddelen die een korstje moeten krijgen (bijvoorbeeld toast)
 - Voedingsmiddelen die met de functie MG + Braadautomaat , MG + Hetelucht Plus , MG + Grill  of MG + Circulatiegrill  moeten worden opgewarmd

Bediening

Als u het gerecht bij de functie Microgolf  rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte plaatst, kan de oven beschadigd raken.

Schuif bij de functie Microgolf  de glazen schaal op niveau 1 in de oven en zet voorwerpen als kopjes en bakvormen **altijd** op de glazen schaal.



- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Kies de gewenste ovenfunctie.

Eerst verschijnt de ovenfunctie. Naargelang de ovenfunctie verschijnen achtereenvolgens de voorgeprogrammeerde temperatuur, het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen en de bereidingstijd.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde waarden voor de bereiding en stel de bereidingstijd in, indien nodig.

U kunt nadien de temperatuur wijzigen met behulp van het navigatiegedeelte, het microgolfvermogen via de sensor-toets /W en de bereidingstijd via de sensor-toets .

- Bevestig elke keuze met OK. Bij ovenfuncties **zonder** microgolf start u de bereiding door de temperatuur te bevestigen.

Bij ovenfuncties **met** microgolf verschijnen het ingestelde microgolfvermogen en de ingestelde bereidingstijd.

- Bij functies **met** microgolfoven start u de bereiding met behulp van de sensor-toets OK.

De bereiding start.

Wanneer u een temperatuur hebt ingesteld, kunt u het stijgen van de temperatuur in de display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

De microgolf functie wordt uitgeschakeld zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van de oven opent. Met de sensor-toets OK kunt u de bereiding voortzetten.

- Gebruik na de bereiding de sensor-toets van de gekozen ovenfunctie om de bereiding te beëindigen.
- Haal het gerecht uit de oven.
- Schakel de oven uit.



Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u naargelang de ovenfunctie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen.

Naargelang de ovenfunctie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Vermogen
- Bereidingstijd
- Klaar om
- Start om

Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Meer  | Instellingen  | Voorgeprogr. temp. ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg in het veld **|||||** naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

Op de display verschijnt de ingestelde temperatuur.

- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.



De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Microgolfvermogen wijzigen

Bij ovenfuncties met microgolf en bij de ovenfunctie Microgolf  kunt u het microgolfvermogen wijzigen.

U kunt het voorgeprogrammeerde vermogen met Meer  | Instellingen  | herstellen? ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Kies de toets $\text{°F}/\text{W}$.

Het ingestelde microgolfvermogen verschijnt op de display.

- Wijzig het microgolfvermogen via het navigatiegedeelte.

U kunt de volgende microgolfvermogens instellen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.


- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met het gewijzigde microgolfvermogen verder.

Bereidingstijden instellen

Het bereidingsresultaat kan negatief worden beïnvloed als er tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd te veel tijd zit. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen. Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.


U heeft het gerecht in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

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


- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Als deze tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen ovenfunctie.
- Klaar om
Bepaal het tijdstip waarop de bereiding klaar moet zijn. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Klaar om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet

Bediening

starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.


- Kies de sensortoets .
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen


- Kies de toets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies *Wijzigen*.

Dit menupunt verschijnt niet als u de bereidingstijd bij ovenfuncties **met** microgolf wilt wijzigen omdat er altijd een bereidingstijd moet worden ingesteld.

De tijd is geselecteerd.

- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.
- Bij ovenfuncties **met** microgolf laat u de bereiding met behulp van de sensortoets *OK* verdergaan.

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

Tip: Bij de ovenfunctie Microgolf  kunt u de bereidingstijd ook via het navigatiegedeelte wijzigen.

Ingestelde bereidingstijden wissen


Bij een ovenfunctie **met** microgolf kunt u enkel de ingestelde tijden voor *Klaar om en Start om* wissen. Er moet altijd een bereidingstijd ingesteld zijn.

- Kies de toets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies *Wissen*.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

Als u bij een ovenfunctie **zonder** microgolf *Bereidingstijd wist*, worden de ingestelde tijden voor *Klaar om en Start om* ook gewist.

Als u *Klaar om of Start om wist*, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Bereidingsproces bij de ovenfunctie Microgolf onderbreken

U kunt bij de ovenfunctie Microgolf  het bereidingsproces onderbreken en de bereidingstijd behouden.

De sensortoets OK licht op terwijl de bereidingstijd afloopt.

- Kies de sensortoets OK.


Het bereidingsproces wordt onderbroken en de bereidingstijd wordt behouden.

De sensortoets OK licht op.

- Kies de sensortoets OK.

Het bereidingsproces wordt voortgezet en de bereidingstijd loopt verder af.

Bereiding afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie of de sensortoets .

- Bevestig met OK wanneer Functie afbreken verschijnt.


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

Het hoofdmenu verschijnt.

Ovenruimte voorverwarmen

De functie Booster dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte bij sommige ovenfuncties.



U dient de ovenruimte slechts voor weinig bereidingen voor te verwarmen.

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij donker brooddeeg, rosbeef en filet met de ovenfunctie Hetelucht Plus  verwarmt u de oven voor.

Booster

De functie Booster dient voor een snelle opwarming van de ovenruimte.

In de fabriekinstellingen is deze functie ingeschakeld voor de volgende ovenfuncties (Meer  | Instellingen  | Booster | Aan):

- Hetelucht Plus 
- Braadautomaat 

Als u een temperatuur instelt boven 100 °C en de functie Booster is ingeschakeld, dan wordt de ovenruimte met een snelle opwarmfase verwarmd tot de ingestelde temperatuur. Hierbij worden het grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gelijktijdig ingeschakeld.

Gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) worden met de functie Booster te snel bruin vanboven. Bij deze bereidingen schakelt u de functie Booster uit.

Booster voor één bereiding uitzetten

- Kies de instelling Booster | Uit voordat u de gewenste functie kiest.

De functie Booster is tijdens het voorverwarmen uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctie horen, kunnen de oven voorverwarmen.

Als u aansluitend opnieuw een bereiding wilt starten met de functie Booster, kies dan de instelling Booster | Aan om de functie opnieuw in te schakelen.

Quick-Start en Popcorn

U kunt deze functies enkel gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.

Gebruik altijd de glazen schaal.

Quick-Start

Met de sensortoets  start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd, bijvoorbeeld voor het verwarmen van vloeistoffen.


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

U kunt het microgolffermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal in te stellen tijd is daarbij afhankelijk van het gekozen microgolffermogen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Quick-Start”).

■ Kies de toets .

Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.

De aflopende resttijd verschijnt op de display.


U kunt de bereiding op elk moment onderbreken en weer voortzetten met de sensortoets OK en afbreken met de sensortoets .

Na afloop van de bereiding verschijnt Einde en hoort u een signaal.

■ Kies de toets .

Het hoofdmenu verschijnt.

Popcorn


Met de sensortoets  start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.

Voorgeprogrammeerd zijn een microgolffermogen van 850 W en een bereidingstijd van 2:50 minuten. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de microgolfoven.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen. Het microgolffermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Popcorn”).

■ Kies de toets .

De aflopende resttijd verschijnt op de display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken en weer voortzetten met de sensortoets OK en afbreken met de sensortoets .

Papieren wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de oven beschadigen. Blijf in de buurt van de oven tijdens de bereiding en houdt u aan de aanwijzingen op de verpakking.


Na afloop van de bereiding verschijnt Einde en hoort u een signaal.

■ Kies de toets .


Het hoofdmenu verschijnt.

Met de vele automatische programma's krijgt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat.

Categorieën

De automatische programma's  zijn volgens categorie gesorteerd voor een beter overzicht. U kiest gewoon het bij uw gerecht passende programma en volgt de aanwijzingen op de display.

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie.

De bij de gekozen categorie behorende automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de instructies op de display op.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met een bepaald programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Er verschijnt een melding daarvan met tijdsaanduiding op de display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht worden toegevoegd. Er verschijnt een melding daarvan met tijdsaanduiding op de display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De opgave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdswijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de uitgangstemperatuur van het vlees.

Nog meer toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Drogen
- Verwarmen
- Garen
- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Ontdooien

Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven grotendeels behouden als bevroren voedsel voorzichtig wordt ontdooid.

- Gebruik een van de volgende ovenfuncties:
 - Ovenfunctie Ontdooien  Stel de juiste temperatuur voor ontdooien in.
 - Ovenfunctie Microgolf  Stel het microgolfvermogen en de tijd voor ontdooien in.



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het dooivocht niet.


Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

Tips

- Laat het voedingsmiddel zonder verpakking op de glazen schaal ontdooien.
- Gebruik de glazen schaal met de rooster erop voor het ontdooien van gevogelte. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.
- Vis, vlees en gevogelte hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als ze een beetje ontdooid zijn. Het oppervlak is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.


Ovenfunctie Ontdooien gebruiken

Deze ovenfunctie is ontwikkeld voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten.

- Kies Ontdooien .
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

Ovenfunctie Microgolf gebruiken

Alternatief kunt u voor het ontdooien ook de ovenfunctie Microgolf  gebruiken. Stel het microgolfvermogen en de tijd voor ontdooien in.




De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van het voedsel. Neem ook zeker de doorwarmingstijden in acht.

Gebruik microgolfbestendig servies.

- Kies Microgolf .
- Stel het microgolfvermogen en de tijd voor ontdooien in zoals aangegeven in de tabel.
- Kies in principe de gemiddelde tijd.
- Schuif het voedsel op de glazen schaal op niveau 1 in de oven.

Nog meer toepassingen

Ontdooien met de ovenfunctie Microgolf

Ingevroren producten	Hoeveelheid	 [W]	 [min]	 [min]
Boter	250 g	80	8–10	5–10
Melk	1000 ml	450	12–16	10–15
Zandtaart (3 stuk)	ong. 300 g	150	4–6	5–10
Vruchtentaart (3 stukken)	ong. 300 g	150	6–8	10–15
Boterkoek (3 stuks)	ong. 300 g	150	6–8	5–10
Slagroom-, crèmetaart (3 stukken)	ong. 300 g	80	4–4:30	5–10
Gebak van gist-/bladerdeeg (3 stukken)	ong. 300 g	150	6–8	5–10

 Microgolfvermogen,  Ontdooitijd,  Doorwarmtijd

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

Nog meer toepassingen





Drogen


Drogen is een traditionele wijze om fruit, sommige groentesoorten en kruiden te bewaren.

Het fruit en de groenten moeten vers en rijp zijn en mogen geen lelijke vlekken hebben.

- Schil het te drogen voedsel en verwijder de kern indien nodig. Snijd het voedsel in kleine stukken.
- Verdeel het te drogen voedsel zo gelijkmatig mogelijk over de rooster of de glazen schaal, afhankelijk van de grootte.
- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats het te drogen voedsel op de niveaus 1+2. Als u zowel de rooster als de glazen schaal gebruikt, plaats dan de glazen schaal onder de rooster.
- Kies Hetelucht Plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer het te drogen voedsel in de glazen schaal regelmatig om.


Verleng de droogtijd bij volledig en gehalveerd te drogen voedsel.

Te drogen voedsel		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruit		60–70	2–8
Groente		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10

Functie, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Droogtijd,  Hetelucht Plus

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

Product uithalen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

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

- Laat het gedroogde fruit of de gedroogde groente afkoelen.

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

- Bewaar het product in een goed afgesloten pot of blik.

Nog meer toepassingen

Verwarmen


Neem zeker het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”, paragraaf “Correct gebruik” in acht.

 Gevaar voor letsel door heet voedsel.

Als u baby- en kindervoeding te sterk verwarmt, kunnen de kinderen zich hieraan branden.

Verwarm baby- en kindervoeding maximaal 30–60 seconden op 450 Watt.


Roer het voedsel goed door na het opwarmen, vooral bij baby- en kindervoeding, of schud het voedsel en proef dan even om te voorkomen dat de kinderen zich verbranden.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen.

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

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

Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de ovenfunctie Microgolf  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat.

Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om.

Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u de kom of het glas uit de ovenruimte haalt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.

Ovenfunctie Microgolf gebruiken


De ovenfunctie Microgolf  is zeer geschikt voor het verwarmen.

De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van het voedsel. Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere tijd om te verwarmen dan voor gerechten op kamertemperatuur. Neem ook zeker de doorwarmtijden in acht.

Gebruik microgolfbestendig servies.

Gebruik altijd een deksel, behalve bij het verwarmen van gepaneerde producten.

- Plaats de te verwarmen voedingsmiddelen afgedekt op de glazen schaal.
- Schuif de glazen schaal op niveau 1 in de oven.
- Kies Microgolf .
- Stel afhankelijk van het te bereiden voedsel een microgolfvermogen en een bereidingstijd in.
Voor een aantal levensmiddelen vindt u de waarden in de tabel.
- Het voedsel meermaals omdraaien, herverdelen of omroeren. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires. Aan de onderkant van het servies kunnen zich waterdruppels vormen.




Draag ovenwanten wanneer u in de ovenruimte werkt of servies uit de oven haalt.

De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel.

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

Nog meer toepassingen

Verwarmen met de functie Microgolf

Drank/ Voedsel	Hoeveelheid	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Dranken (drinktemperatuur 60–65 °C)	1 mok/1 glas (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Babyflesje (melk) ²	ca. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Kindervoeding ³	1 potje (200 g)	450	0:30–1:00	1
Sneetjes braadvlees met saus ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Bijgerechten ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 microgolfovenvermogen,  bereidingstijd,  doorwarmtijd

- ¹ Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur gelijkmatiger verdeeld in het voedingsmiddel.
- ² Voorkom dat het vocht ineens gaat borrelen en overkoken door voorafgaand aan het verwarmen de vloeistof om te roeren. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u de kom of het glas uit de ovenruimte haalt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.
- ³ De tijden gelden voor voedsel met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C. Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard, gaan we uit van kamertemperatuur van 20 °C. Verwarm voedsel (behalve babyvoeding en niet-gebonden sauzen) op een temperatuur van 70–75 °C.


Garen

Neem zeker het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”, paragraaf “Correct gebruik” in acht.

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

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

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





Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd servies. Verwarm geen hardgekookte eieren met de ovenfunctie Microgolf .

Tips

- Het voedsel meermaals omdraaien, herverdelen of omroeren. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.
- Gebruik bij ovenfuncties met microgolf alleen microgolf- en hittebestendig servies.
- Waar mogelijk automatische programma's gebruiken.
- Gebruik voor de bereidingen met ovenfuncties MG + Circulatiegrill  en MG + Grill  nooit een deksel omdat de voedingsmiddelen anders niet bruin worden.
- Kies bij de ovenfunctie Microgolf  een microgolfvermogen van 850 W voor het aankoken en zet de bereiding verder met 450 W. Neem de gegevens uit de kooktabellen aan het einde van dit document in acht.

Nog meer toepassingen


Een bereiding met de ovenfunctie Microgolf

Soepen/eenpansgerechten Groenten	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Eenpansgerecht	1500	10	+	20	1
Soep	1500	11	+	24	1
Erwten	500	5	+	10	2
Erwten (diepvries)	450	5	+	12	2
Wortelen	500	5	+	10	2
Broccolirosjes	500	6	+	8	2
Broccoli (diepvries)	450	5	+	11	2
Bloemkoolrosjes	500	6	+	10	2
Koolraap (in staafjes)	500	3	+	8	2
Asperge	500	5	+	8	2
Prei	500	5	+	8	2
Prei (diepvries)	450	5	+	8	2
Paprikareepjes	500	5	+	10	2
Sperziebonen	500	4	+	12	2
Spruitjes	500	5	+	12	2
Spruitjes (diepvries)	450	5	+	10	2
Gemengde groenten (diepvries)	450	5	+	12	2

 Gewicht,  bereidingstijd,  doorwarmtijd


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

Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Bij het inmaken van peulvruchten en vlees worden de sporen van de bacterie clostridium botulinum niet voldoende gedood. Als gevolg hiervan kunnen toxines worden gevormd die tot ernstige vergiftiging leiden. Deze sporen worden pas vernietigd na een nieuw inmaakproces.

Vlees en peulvruchten moet u na het afkoelen **altijd** binnen 2 dagen een tweede keer inmaken.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.



In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor ze kunnen ontploffen.


Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden

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


Gebruik alleen speciale potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn:

- Hetelucht Plus : inmaakpotten en potten met schroefdeksel
- Microgolf : microgolfbestendige inmaakpotten met glazen deksel die met doorzichtige plakband afgesloten kunnen worden

- Gebruik enkel onbeschadigde potten en rubberen ringen.
- Spoel de potten voor het inmaken met heet water en vul ze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de potten na het vullen met een schone doek en heet water.
- Sluit de potten enkel af met doorzichtige plakband of met een klem geschikt voor de microgolf. Gebruik geen metalen klemmen omdat deze met de functie Microgolf  vonken produceren.
- Schuif de glazen schaal in niveau 1 en zet de potten erop.

Nog meer toepassingen

Ovenfunctie Hetelucht Plus gebruiken

- Kies de ovenfunctie Hetelucht Plus  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en augurken inmaken


- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u de gespecificeerde temperatuur in en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven opwarmen.

Groenten inmaken


- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u de inkooktemperatuur in en kookt u de groenten gedurende de aangegeven tijd.
- Stel na het inkoken de gespecificeerde temperatuur voor het opnieuw verwarmen in en laat de potten opnieuw opwarmen in de oven gedurende de aangegeven tijd.

		
Fruit	-/-	30 °C 25–35 min.
Augurken	-/-	30 °C 25–30 min.
Rode bieten	120 °C 30–40 min.	30 °C 25–30 min.
Bonen (groen, geel)	120 °C 90–120 min.	30 °C 25–30 min.

 Inmaaktemperatuur en -tijd zodra het water in de potten gaat borrelen

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Ovenfunctie Microgolf gebruiken

- Kies de ovenfunctie Microgolf  en een microgolfvermogen van 850 W.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes). Per pot duurt dit proces ca. 3 minuten. Bij 5 potten moet de tijd dus verlengd worden tot 15 minuten.



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en augurken inmaken

- Als het water in de potten gaat borrelen, schakelt u de oven uit en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

Groenten inmaken


- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u het microgolfvermogen in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken schakelt u de oven uit en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

		
Fruit	-/-	25–35 min.
Augurken	-/-	25–30 min.
Rode bieten	450 W 20–30 min.	25–30 min.
Bonen (groen, geel)	450 W 20–30 min.	25–30 min.

 Microgolfvermogen en inmaaktijd zodra het water in de potten gaat borrelen

 Naverwarmingstijd

Potten na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De potten zijn na het inmaken erg heet.

Draag altijd ovenwanten als u de potten uit de oven haalt.

- Haal de potten uit de oven.
- Dek de glazen met een doek af en laat ze nog circa 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Vlees en peulvruchten moet u na het afkoelen **altijd** binnen 2 dagen een tweede keer inmaken.
- Verwijder de verzegeling van de potten en controleer dan dat alle potten goed zijn afgesloten.

Ofwel maakt u de open potten opnieuw in ofwel bewaart u ze koel en gebruikt u het fruit of de groente onmiddellijk.

- Controleer de potten tijdens bewaring. Als de potten tijdens bewaring opengaan of het schroefdeksel bol komt te staan en niet knakt bij het openen, dan vernietigt u de inhoud.

Nog meer toepassingen

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de producten regelmatig om.

Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

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

Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van servies de functie Hetelucht Plus .

Gebruik alleen hittebestendig servies.

- Schuif de rooster op niveau 1 in en plaats het servies erop. Afhankelijk van de grootte van het servies kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten. U kunt daarnaast nog de geleiderails verwijderen.
- Selecteer Hetelucht Plus .
- Stel een temperatuur van 50–80 °C in.

Verbrandingsgevaar!

Draag altijd ovenwanten als u kookgerei uit de oven haalt. Aan de onderkant van het kookgerei kunnen zich waterdruppels vormen.

- Haal het warme servies uit de ovenruimte.

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Tips bij het bakken

- Stel een bereidingstijd in. Als u wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het zelfs niet gaar.
- Zet bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Leg bakpapier onder frieten, kroketten en soortgelijke producten.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen dan aangegeven is de bereidingstijd weliswaar korter, maar zal het gerecht heel onregelmatig bruinen en wordt het in het slechtste geval zelfs niet gaar.

Bereidingstijd kiezen

De tijden in de bereidingstabellen gelden, tenzij anders aangegeven, voor een niet-voorverwarmde ovenruimte. Met een voorverwarmde oven zijn de bereidingstijden ca. 10 minuten korter.

- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is. Steek een houten staafje in het deeg.

Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.

Bakken

Informatie over de ovenfuncties

In het hoofdstuk “Hoofd- en submenu's” vindt u een overzicht van alle ovenfuncties met de bijbehorende voor-geprogrammeerde waarden.

Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

Hotelucht Plus gebruiken

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

Gebruik deze ovenfunctie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

- 1 niveau: plaats taarten in vormen op niveau 1.
- 1 niveau: plaats plat gebak (bijvoorbeeld koekjes en plaatkoek) op niveau 2.
- 2 niveaus: plaats de gerechten naar gelang de hoogte op niveau 1+3 of 2+3.

Eco-hotelucht gebruiken

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

Gebruik deze ovenfunctie voor het bereiden van ovenschotels en gratins die een krokant laagje moeten krijgen.

- Plaats taarten of ovenschotels in vormen op niveau 1.
- Plaats plat gebak (bijvoorbeeld koekjes en plaatkoek) op niveau 2.

MG + Hotelucht Plus gebruiken

Microgolfovenbestendige, hittebestendige bakvormen (zie hoofdstuk “Microgolf functie”, paragraaf “Servieskeuze”), zoals bijvoorbeeld bakvormen van temperatuurbestendig glas of keramiek, zijn uitermate geschikt omdat de microgolven door deze materialen dringen.

De ovenfunctie MG + Hotelucht Plus  is uitermate geschikt voor het bakken van deegsoorten met een langere baktijd, zoals gist-, kwark-olie-, roer- en kneeddeeg.

Als u deze ovenfunctie gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het microgolfvermogen.

- Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- Zet de bakvorm op de glazen schaal.

Tip: Metalen vormen zijn minder geschikt voor ovenfuncties met microgolf omdat het metaal de microgolven weerkaatst. De microgolven komen enkel van bovenaf aan de taart, wat resulteert in een langere baktijd. Als u metalen vormen gebruikt, plaatst u de vorm op de glazen schaal, dat de vorm de randen van de oven niet raakt. Als er vonken ontstaan, gebruikt u deze vorm niet meer bij ovenfuncties met microgolf.

Tips voor het braden

- Het **voorverwarmen** van de oven is enkel nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Meestal is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik een **braadpan met deksel** voor het braden van vlees. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op de rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Bij gebruik van een **braadfolie of -zak** neemt u de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruik maakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.
- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperatuur bereiken, microgolfvermogens, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende braadpannen, vleessoorten en bereidingsgewoonten.

Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar zal het niet altijd gaar zijn.
- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur van ca. 10 °C lager in dan in de tabel is aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op de rooster een temperatuur in die ca. 20 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

Bereidingstijd kiezen

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

Braden

- U kunt de bereidingstijd bepalen door de dikte van de betreffende vleessoort [cm] te vermenigvuldigen met de tijd per cm [min/cm]:
 - Rund/wild: 15–18 minuten/cm
 - Varken/kalf/lam: 12–15 minuten/cm
 - Rosbief/filet: 8–10 minuten/cm
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Tips

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

Informatie over de ovenfuncties


In het hoofdstuk “Hoofd- en submenu's” vindt u een overzicht van alle ovenfuncties met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

Hotelucht Plus of Braadauto- maat gebruiken

Deze ovenfuncties zijn geschikt voor het braden van vlees-, vis- en gevogeltegerechten die een bruin korstje moeten krijgen alsook voor het braden van rosbief en filet.


Bij de ovenfunctie Braadauto-
maat  wordt de oven tijdens de aanbraadfase eerst opgewarmd tot een hoge aanbraadtemperatuur (ca. 230 °C). Zodra deze temperatuur is bereikt, schakelt de


oven vanzelf terug naar de ingestelde bereidingstemperatuur (doorbraadtemperatuur).

- Gebruik voor het braden kookgerei met hittebestendige handvatten, zoals bijvoorbeeld een braadslede, een braadpan, een Römertopf of een temperatuurbestendige glazen schotel.
- Plaats de rooster met het gerecht op niveau 1.

MG + Hotelucht Plus of MG + Braadauto- maat gebruiken

Deze ovenfuncties zijn **niet** geschikt voor het braden van gevoelig vlees, zoals rosbief en filet. Het vlees wordt eerst vanbinnen gaar voor het een krokante korst krijgt.


Gebruik de ovenfunctie MG + Hotelucht Plus  voor het snel opwarmen en bereiden van voedingsmiddelen, terwijl ze tegelijkertijd worden gebruikt. Bij deze functie is de tijd- en energiebesparing het grootst.

Gebruik de ovenfunctie MG + Braadauto-
maat  voor aanbraden op hoge temperaturen en doorbraden op lagere temperaturen.

Als u ovenfuncties met microgolf gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het microgolfvermogen.

- Gebruik alleen microgolf- en hittebestendig servies zonder metalen deksel (zie “Servies voor de microgolf”).
- Schuif de rooster met de glazen schaal of de glazen schaal op niveau 1 in de oven.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet. Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Kies voor het voorverwarmen een ovenfunctie **zonder** microgolf. Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden te snel donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en zout ze. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik voor grillen bij voorkeur het rooster.
- Voor het grillen bestrijkt u de rooster met olie en legt u het voedsel erop.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperatuur bereiken, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende vleessoorten en bereidingsgewoonten.
- Controleer het voedingsmiddel na afloop van de kortste tijd.

Temperatuur kiezen

Bij de ovenfuncties Circulatiegrill  en MG + Circulatiegrill  kiest u een temperatuur.

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar zal het niet altijd gaar zijn.

Grillstand kiezen

Bij de ovenfuncties Grill  en MG + Grill  kiest u tussen de standen 1–3.

- Als het product een grote diameter heeft en op een grotere afstand van het grillelement wordt geplaatst, kiest u **stand 1**.
- Als u bijvoorbeeld bij gratins een lichte bruining wenst, kiest u **stand 2**.
- Als u plat voedsel op een kortere afstand van het grillelement bereidt, kiest u **stand 3**.

Grillen

Bereidingstijd ⌚ kiezen

- Grill platte stukken vlees of vis ca. 6–8 minuten aan elke kant. Zorg ervoor dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.
- Grill dikkere stukken ca. 7–9 minuten aan elke kant.
- Grill rollade ca. 10 minuten per cm diameter.
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.
- **Test** of het vlees gaar is door er met een lepel op te drukken. Zo kunt u nagaan of het vlees voldoende gaar is.
- **saignant**
Als het vlees nog elastisch is, dan is het vanbinnen nog rood.
- **à point**
Als het vlees een beetje meegeeft, is het vanbinnen roze.
- **bien cuit**
Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

Tip: Als een groot stuk vlees vanbuiten al behoorlijk bruin wordt, terwijl het vanbinnen nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere temperatuur verder grillen. Zo wordt de bovenkant niet te donker.

Informatie over de ovenfuncties

In het hoofdstuk “Hoofd- en submenu's” vindt u een overzicht van alle ovenfuncties met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

Als u ovenfuncties met microgolf gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het microgolfvermogen.

Circulatiegrill of MG + Circulatiegrill gebruiken

Deze ovenfuncties zijn geschikt voor het grillen van gerechten met een grotere diameter, bijv. kip.


Voor platte voedingsmiddelen wordt meestal een temperatuur van 220 °C aangeraden, voor voedingsmiddelen met een grotere diameter 180–200 °C.

- Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 1 of 2.

Grill of MG + Grill gebruiken


Deze ovenfuncties zijn geschikt voor het grillen van dunne stukken vlees en voor gratineren.

- Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 2 of 3.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging van de oven nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Vooral het front van de oven wordt door ovenreinigers aangetast.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

Reinig de ovenruimte en de accessoires wanneer deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker het wordt om de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk.

Als een defecte oven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Controleer de deur en de deurdichting op beschadigingen. Gebruik geen ovenfuncties met microgolf totdat het toestel door Miele werd gerepareerd.

Reiniging en onderhoud

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
 - kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
 - schurende reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen)
 - oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
 - reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
 - reinigingsmiddelen voor vaatwassers
 - glasreinigers
 - reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
 - schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
 - vlekensponsjes
 - scherpe metalen schrapers
 - staalwol
 - puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
 - ovenreinigers *
 - spiraal- en staalsponsjes
- * bij hardnekkige verontreinigingen toegestaan op PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

U verwijdert verontreinigingen het best meteen.

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

Tip: Verontreinigingen door vruchtensap of deeg door een slecht sluitende bakvorm kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Klap het element voorzichtig omlaag.
- Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de oven te laten koken.

Normale verontreinigingen verwijderen

De oven raakt beschadigd door vloeistof binnenin het toestel.

Veeg de ovenruimte niet met een te natte doek, anders kan er water via de openingen in het toestel komen.

Normale verontreinigingen verwijderen

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met proper water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkig vuil verwijderen

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer niet hardnekkig deze vlekken te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Bevochtig aangekoekt vuil met een sopje van afwasmiddel en laat het enkele minuten inwerken.
- Indien nodig kunt u na de inwerkings-tijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

Ovenreinigers gebruiken

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredeld oppervlakken de Miele-ovenreiniger. De oppervlakken moeten koud zijn.

Als ovenspray in tussenruimten en openingen terechtkomt, zorgt dit bij komende bereidingen voor sterke geurvorming.

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

Spuit het product niet in de tussenruimten en openingen van de ovenwanden en achterwand.

- Laat de ovenreiniger inwerken zoals beschreven staat op de verpakking.


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

- Indien nodig kunt u na de inwerkings-tijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met proper water.
- Wrijf de oppervlakken met een zachte doek droog.

Reiniging en onderhoud

Grillelement omlaagklappen

Als de bovenkant van de ovenruimte erg vuil is, kunt u het grillelement omlaagklappen om de oven te reinigen. Het is nuttig om de bovenkant van de ovenruimte regelmatig schoon te maken met een vochtige doek of een afwassponsje.

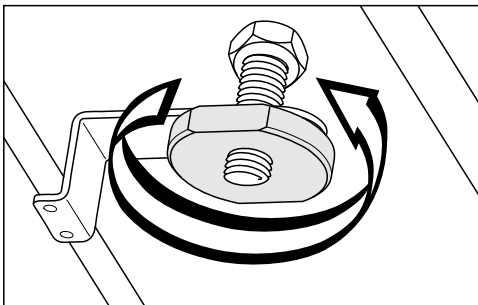
 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

De bodem van de ovenruimte kan bekrast raken door moeren die naar beneden vallen.

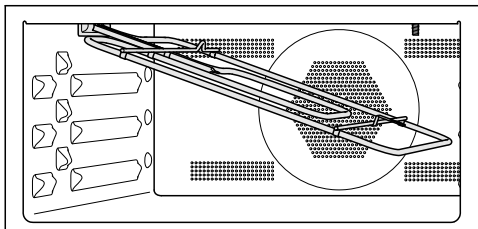
Leg veiligheidshalve een doek op de bodem van de ovenruimte.



■ Draai de moeren los.

Het grillelement kan beschadigd raken.

Druk het element nooit met geweld omlaag.



■ Klap het element voorzichtig omlaag.

De plaat aan de bovenwand kan beschadigd raken.

Gebruik voor het reinigen van de bovenwand nooit de harde kant van het afwassponsje.

De ledlamp aan de bovenwand kan beschadigd raken.

Het is beter om de ledlamp niet te reinigen.

■ Reinig de bovenwand met een vochtige doek of een afwassponsje.

■ Klap het grillelement na het reinigen omhoog.

■ Plaats de moeren en draai ze vast.

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.


Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De display is donker.</p>	<p>U hebt de instelling <i>Dagtijd Weergave Uit</i> gekozen. Daardoor is de display donker als de oven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling <i>Dagtijd Weergave Aan</i>. <p>De oven krijgt geen stroom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele-technici.
<p>U hoort geen signaal.</p>	<p>De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidssterkte met de instelling <i>Volume Geluidssignalen</i>.
<p>De oven wordt niet heet.</p>	<p>De demofunctie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten op de display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deactiveer de demofunctie via de instelling <i>Handelaar Demo-functie Uit</i>.


Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt geen bereiding starten.	Bij een bereiding met microgolf staat de deur nog open. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de deur van het toestel goed gesloten is.
	Controleer of een microgolfvermogen en een tijd zijn ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of een microgolfvermogen en een tijd zijn ingesteld.
	Voor een bereiding met een ovenfunctie met microgolf zijn niet alle nodige instellingen ingevoerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of een microgolfvermogen, een bereidingstijd en een temperatuur zijn ingesteld.
De sensortoetsen reageren niet.	U hebt de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Van zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan.
	De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele klantendienst.
	Er is een probleem met de besturing. <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de aan-uittoets  aan, totdat de display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.
Op de display verschijnt Druk 6 sec. op "OK" als u de oven inschakelt.	De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ U kunt de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding uitschakelen door de sensortoets OK minstens 6 seconden ingedrukt te houden. ■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen, kiest u de instelling Veiligheid Vergrendeling  Uit.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op de display verschijnt Stroomstoring.	Er was een korte stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor afgebroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.
12:00 verschijnt op de display.	De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.
Op de display verschijnt Max.bedrijfsduur bereikt.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bevestig met OK. <p>De oven is nu weer klaar voor gebruik.</p>
Storing en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen op de display.	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met de Miele-technici.
Als u de deur opent tijdens een bereiding met de ovenfunctie Microgolf  , hoort u de oven niet werken.	Dit is geen storing! Als u de deur opent tijdens een bereiding met de ovenfunctie Microgolf  , wordt de microgolfoven uitgeschakeld en de ventilator naar een lager toerental teruggebracht.
Na de bereiding is een geluid te horen.	Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”).
Tijdens een bereiding met microgolf hoort u vreemde geluiden.	U heeft metalen voorwerpen gebruikt bij een bereiding met microgolf. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of metalen kookgerei vonken veroorzaakt (zie hoofdstuk “Microgolffunctie”, paragraaf “Servieskeuze”).
	U heeft tijdens een bereiding met microgolf het voedsel afgedekt met aluminiumfolie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de afdekking.
	U hebt de rooster gebruikt bij een bereiding met microgolf. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik voor bereidingen met de microgolf altijd de glazen schaal.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
De oven is vanzelf uitgeschakeld.	<p>Om energie te besparen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld als hij t na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven weer in.
Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.	<p>De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kies de temperatuur die in het recept staat. <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
Het gebak is niet overal even bruin.	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau hebt gekozen. <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen ovenfunctie. Lichte, glanzende vormen met een dunne wand zijn niet zo geschikt. Ze weerkaatsen de warmtestralen van de oven. Zo kan de warmte het voedsel niet goed bereiken en resulteert dit in een ongelijkmatige of slechts lichte bruining in deze vorm.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik matte, donkere vormen.
Na een bereiding met de ovenfunctie  is het gerecht niet voldoende warm of gaar.	<p>U hebt de bereiding met microgolf onderbroken en daarna niet voortgezet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Start de bereiding opnieuw tot het voedsel voldoende warm of gaar is. <p>Bij het bereiden of opwarmen met microgolf hebt u een te korte tijd ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of voor het ingestelde microgolfvermogen de juiste tijd werd gekozen. Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Na het verwarmen of bereiden met microgolf koelt het voedsel te snel af.</p>	<p>Door de microgolfeigenschappen ontstaat de warmte altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als het voedsel met een hoger vermogen verwarmd wordt, dan kan het al warm zijn aan de buitenkant, maar nog niet vanbinnen. Door de aansluitende temperatuurinstelling wordt het voedsel binnenin warmer en aan de buitenkant kouder.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom gedurende een iets langere tijd op een wat lager vermogen.
<p>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</p>	<p>U hebt de instelling Verlichting 15 seconden "Aan" gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting Aan.
<p>De ovenverlichting is uit of wordt niet ingeschakeld.</p>	<p>U hebt de instelling Verlichting Uit gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in. ■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting Aan of 15 seconden "Aan".
	<p>De ovenverlichting is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met de Miele-technici.

Klantendienst

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of de klantendienst van Miele.

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

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

Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

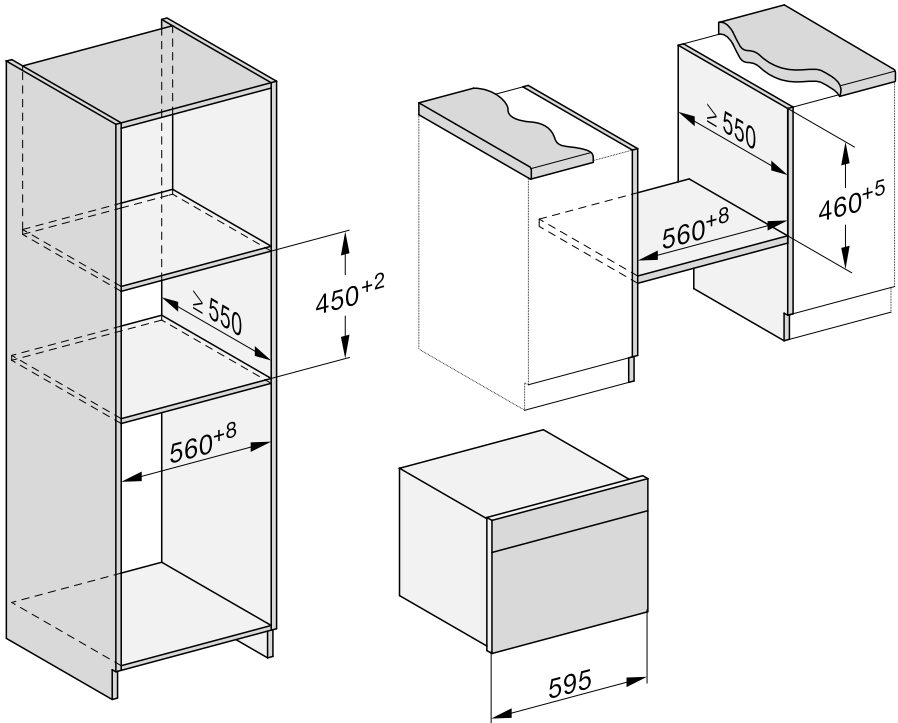
Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

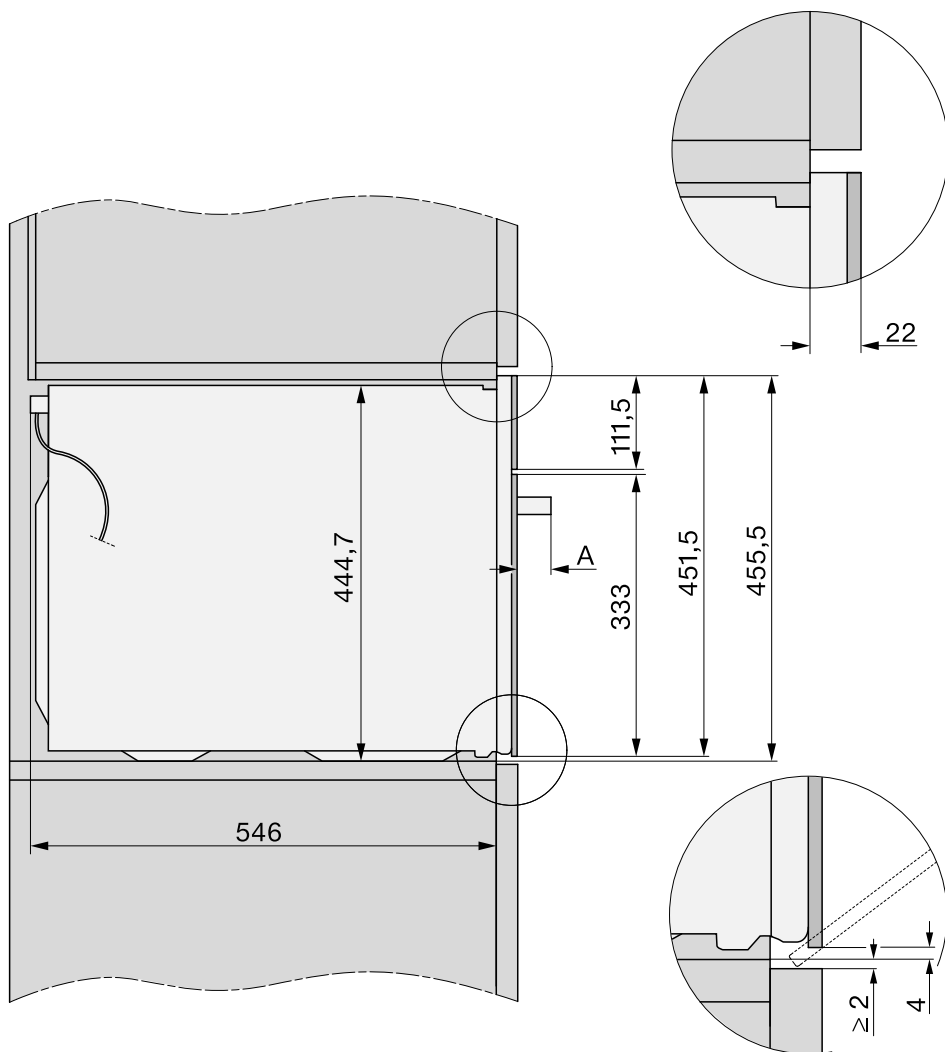
Inbouw in een boven- of onderkast

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



Installatie

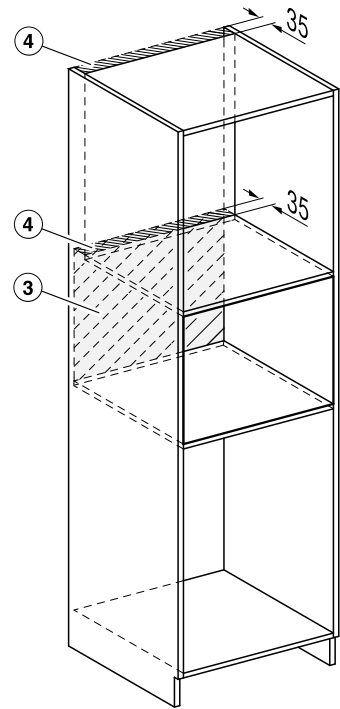
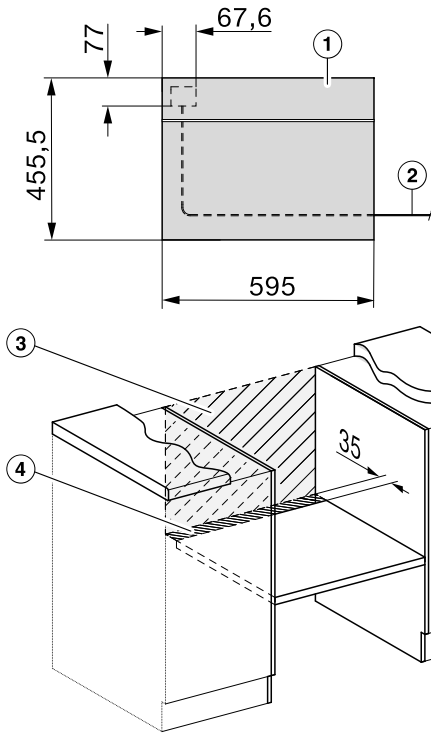
Zijaanzicht



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Aansluitingen en ventilatie

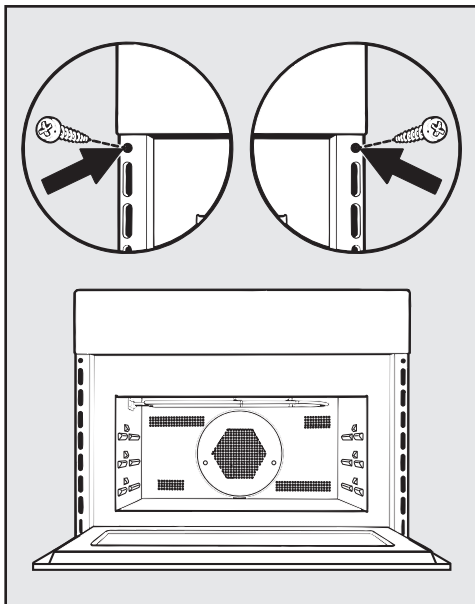


- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Installatie

Oven inbouwen

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de keukenkast en stel hem bij.



- Open de deur en bevestig de oven met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.

Elektrische aansluiting

De oven wordt geleverd met een net-aansluitkabel en een netstekker, geschikt voor wisselstroom, 230 V, 50 Hz.

De zekering moet minstens 16 A bedragen.

De oven moet aangesloten worden op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften geïnstalleerd is. De elektrische installatie moet conform VDE 0100 uitgevoerd zijn.

Plaats de oven zo, dat de stekker bereikbaar is.

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

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte zelfuitschakelaars zijn automatische veiligheidsschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het toestel aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. De waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten overeenkomen.

Vermeld altijd de volgende gegevens als u contact opneemt met Miele:

- Typeaanduiding
- Serienummer
- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

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

Deze oven met magnetron voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B.

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

















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

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen vervangen worden. Zoals beschreven in de laatste publicatie van de VDE-AR-E 2510-2.

Bereidingstabellen

Roerdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Muffins		150-160	✓	2	35-45
Kleine cakes (1 glazen schaal)*		150	-	2	25-35
Kleine cakes (2 glazen schalen)*		140	-	2+3	35-45
Zandtaart (langwerpige bakvorm, 30 cm)	 ¹	160-170 + 80	✓	1	35-45
Tulband (kransvorm/tulbandvorm, Ø 26 cm)	 ¹	160-170 + 150	✓	1	40-50
Marmer-, notencake (langwerpige vorm, 30 cm)		150-160	✓	1	65-75
Marmer-, notencake (kransvorm/tul- bandvorm, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65
Fruittaart (1 glazen schaal)		150-160	✓	2	50-60
Fruittaart (springvorm, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65
Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm)		150-160	✓	1	25-35
















 functie,  temperatuur,  vermogen microgolfoven,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  MG + Hetelucht Plus, ✓ aan, - uit







* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

1 Zet de bakvorm in het midden op de glazen schaal.

2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 3 1	 [min]
Koekjes (1 glazen schaal)		140–150	✓	2	20–30
Spritsen (1 glazen schaal)*		140	–	2	40–50
Spritsen (2 glazen schalen)*		140	–	2+3	45–55 ²
Taartbodem (taartbodemvorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Kaastaart (springvorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Appeltaart (springvorm, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Appeltaart, bedekt (springvorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Fruittaart met glazuur (springvorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Fruittaart met glazuur (1 glazen schaal)		150–160	✓	2	55–65
Zoete taart (1 glazen schaal)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 functie,  temperatuur,  Booster,  niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus, ✓ aan, – uit


















* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.








¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

² Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet verstreken is.

Bereidingstabellen








Gistdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Tulband (tulbandvorm, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Kerststol (1 glazen schaal)		150–160	✓	1	60–70
Kruimelkoek met/zonder fruit (1 glazen schaal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Fruittaart (1 glazen schaal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 glazen schaal)		150–160	✓	2	25–35
Witbrood (zonder vorm) (1 glazen schaal)		180–190	–	2	35–45
Witbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Volkorenbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Gistdeeg laten rijzen (kom)		35	–	1	30










 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  MG + Hetelucht Plus, ✓ aan, – uit






Kwark-oliedeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Fruittaart (1 glazen schaal)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 glazen schaal)		150–160	✓	2	25–35

 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  MG + Hetelucht Plus, ✓ aan, – uit

Biscuitdeeg










Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Biscuit (2 eieren, springvorm, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Biscuit (4 eieren, springvorm, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Zacht biscuitdeeg (springvorm, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Rollbiscuit (1 glazen schaal)		170–180 ¹	–	2	12–22






 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,
✓ aan, – uit

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Soezen (1 glazen schaal)		160–170	✓	2	30–40
Gevuld bladerdeeg (1 glazen schaal)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 glazen schaal)		120–130	✓	2	35–45
Meringues/schuimgebak (1 glazen schaal, 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,
✓ aan, – uit

Bereidingstabellen

Hartig












Gerecht (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Hartige taart (1 glazen schaal)		190–200 ²	✓	2	30–40
Uienbrood (1 glazen schaal)		180– 190 + 150	–	2	30–40
Pizza, gistdeeg (1 glazen schaal)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, kwark-oliedeeg (1 glazen schaal)		150–160	–	2	25–35
Toast* (draagrooster)	 ¹	3 ³	–	2	2–3
Gebruineerd/gegratineerd, bijv. toast (draagrooster op glazen schaal)	 ¹	3	–	2	5–9
Gegrilde groenten (draagrooster op glazen schaal)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴









 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  MG + Hetelucht Plus,  Grote grill,  Circulatiegrill, ✓ aan, – uit

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

- 1 Kies de vermelde grillstand.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 4 Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd verstreken is.

Rund

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ³ 1	 [min]	 ⁸ [°C]
Rundsstoofvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Rundsfilet, ca. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rosbief, ong. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Burgers ^{*,1}	 ³	3 ⁵	–	2	1 : 17–22 2 : 5–10 ⁷	–
Gehaktballen ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1 : 10–15 2 : 5–10 ⁷	–











 functie,  temperatuur,  Booster, ³ niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Hetelucht Plus,  Grote grill, ✓ aan, – uit









* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.

- 1 Gebruik altijd het draagrooster en de glazen schaal.
- 2 Braad het vlees eerst aan op de kookplaat.
- 3 Kies de vermelde grillstand.
- 4 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Keer het gerecht om als het voldoende gebruikt is (1 : bereidingstijd, kant 1, 2 : bereidingstijd, kant 2).
- 8 Als u een afzonderlijke spijzethermometer heeft, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

Bereidingstabellen










Kalf








Gerecht (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ³ [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)	 ¹	160-170	✓	1	120-130 ²	-
	 ¹	160-170 + 150	✓	1	80-90 ²	-
Kalfsfilet, ca. 1 kg (glazen schaal)	 ¹	150-160	✓	1	20-50	45-75

 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd, ³ kerntemperatuur,
 Hetelucht Plus,  MG + Hetelucht Plus, ✓ aan, - uit

- 1 Braad het vlees eerst aan op de kookplaat.
- 2 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 3 Als u over een afzonderlijke spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

Varken













Gerecht (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁷ [°C]
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadpan)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (glazen schaal)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Gehakt, ca. 1 kg (glazen schaal)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Ontbijtspek/bacon (draagrooster op glazen schaal)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Braadworst (draagrooster op glazen schaal)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–










 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd ⁷ kerntemperatuur,  MG + Braadautomaat,  MG + Hetelucht Plus,  Grote grill, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik microgolfbestendig servies.
- 2 Kies de vermelde grillstand.
- 3 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 4 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 5 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd verstreken is.
- 7 Als u over een afzonderlijke spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

Bereidingstabellen

Lam, wild

Gerecht (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁴ [°C]
Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Lamsrug zonder bot (draagrooster op glazen schaal)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Hertenrug zonder bot (braadslede)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Reerug zonder bot (glazen schaal)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Everzwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadpan met deksel)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  MG + Braadautomaat,  Hetelucht Plus,  Braadautomaat, ✓ aan, – uit

















¹ Braad het vlees eerst aan op de kookplaat.












² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

³ Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

⁴ Als u over een afzonderlijke spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

Gevogelte, vis

Gerecht (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁴ [°C]
Gevogelte, 0,8–1,5 kg (draagrooster op glazen schaal)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kip, ca. 1,2 kg (draagrooster op glazen schaal)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Gevogelte, ca. 2 kg (platte oven-schaal op glazen schaal)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede op glazen schaal)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Vis, 200–300 g (bijv. forel) (glazen schaal)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (glazen schaal)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80














 functie,  temperatuur,  Booster, ³₁ niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,
 Braadautomaat,  MG + Braadautomaat,  Circulatiegrill,  MG + Circulatiegrill,
 MG + Hetelucht Plus, ✓ aan, – uit







* De instellingen gelden ook voor onderzoek volgens EN 60705.

- 1 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 2 Keer indien mogelijk, het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
- 3 Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- 4 Als u over een afzonderlijke spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60350-1












Testgerechten (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]
Kleine cakes (1 glazen schaal ¹)		150	-	2	25-35
Kleine cakes (2 glazen schalen ¹)		140	-	2+3	35-45
Spritsen (1 glazen schaal ¹)		140	-	2	40-50
Spritsen (2 glazen schalen ¹)		140	-	2+3	45-55 ⁵
Appeltaart (draagrooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	-	1	110-120
Zacht biscuitdeeg (draagrooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		190	-	2	20-30
Toast (draagrooster ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	2-3
Burgers (draagrooster ¹ op glazen schaal ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	1 : 17-22 2 : 5-10 ⁶

 functie,  temperatuur,  Booster, ³ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht Plus, ³ Grote grill, ✓ aan, - uit

- 1 Gebruik alleen originele Miele onderdelen.
- 2 Gebruik een matte, donkere springvorm.
Zet de springvorm in het midden op het draagrooster.
- 3 Kies de vermelde grillstand.
- 4 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 5 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet verstreken is.
- 6 Keer het gerecht om als het voldoende gebruid is (1 : bereidingstijd, kant 1, 2 : bereidingstijd, kant 2).

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60705 (functie Microgolfoven)

Testgerechten		 [W]	 [min]	 ² [min]	Opmerkingen ³
Eiercrème, 1.000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Voor het servies zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 250 mm, onafgedekt bereiden
Zandtaart, 475 g		450	8–11	5	Voor het servies zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, onafgedekt bereiden
Gehaktmassa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voor het servies zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 124 mm, onafgedekt bereiden
Aardappelgratin, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Voor het servies zie de norm, buitendiameter bovenkant 220 mm, onafgedekt bereiden
Kip, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Draagrooster en glazen schaal samen in de oven schuiven, kip eerst met de borst naar onder op het draagrooster leggen
Ontdooien van vlees (gehakt), 500 g		150	16–19 ¹	10	Voor het servies zie de norm, onafgedekt ontdooien
Frambozen, 250 g		150	6–8	3	Voor het servies zie de norm, onafgedekt ontdooien

 functie,  vermogen microgolfoven,  ontdooi- of bereidingstijd,  doorwarmtijd,  Microgolf,  MG + Hetelucht Plus,  MG + Circulatiegrill

- 1 Keer het gerecht/de ingevroren producten, indien mogelijk, halverwege de tijd om.
- 2 Laat het gerecht tijdens de doorwarmtijd bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld in het product.
- 3 Schuif de glazen schaal op niveau 1 in het apparaat en zet het serviesgoed er in het midden op.

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Miele dat deze oven voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op www.miele.be/nl
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

Frequentieband van de WiFi-module	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Maximaal zendvermogen van de WiFi-module	< 100 mW
--	----------

Voor de bediening en sturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden die niet onder een zogenaamde open-source-licentie valt. Op deze software/softwarecomponenten is auteursrecht van toepassing. De auteursrechten van Miele en van derden dienen in acht genomen te worden.

Bovendien bevat de in het toestel geïntegreerde communicatiemodule software-componenten die onder open-source-licentievoorwaarden worden gedistribueerd. U kunt de ontvangen open-source-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de geldige licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser ([http\[s\]://<ip-adres>/Licenses](http[s]://<ip-adres>/Licenses)) oproepen. De aansprakelijkheids- en garantiebepalingen van de open-source-licentievoorwaarden zoals daarin vermeld, zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7140 BM, H 7240 BM, H 7145 BM

nl-BE

M.-Nr. 11 195 340 / 12