


## Gebruiks- en montagehandleiding Oven



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

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	5
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	13
<b>Overzicht</b> .....	14
<b>Bedieningselementen</b> .....	15
Aan-uittoets .....	16
Display .....	16
Sensortoetsen .....	16
Symbolen .....	18
<b>Principe van de bediening</b> .....	19
Menupunt kiezen .....	19
Instelling in een keuzelijst wijzigen .....	19
De instelling met een segmentbalkje wijzigen.....	19
Functie kiezen.....	20
Cijfers invoeren.....	20
<b>Uitvoering</b> .....	21
Typeplaatje .....	21
Levering.....	21
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	21
Veiligheidsfuncties.....	27
PerfectClean-veredelde oppervlakken .....	28
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	29
Basisinstellingen.....	29
Oven voor het eerst opwarmen.....	30
<b>Instellingen</b> .....	31
Overzicht van de instellingen .....	31
Menu “Instellingen” oproepen.....	32
Taal  .....	32
Dagtijd .....	32
Verlichting.....	32
Display .....	33
Volume.....	33
Eenheden .....	34
Booster .....	34
Voorgeprogr. temp.....	34
Naloop ventilator .....	34
Veiligheid .....	35
Softwareversie.....	35
Handelaar .....	35
Fabrieksinstellingen .....	35
<b>Kookwekker</b> .....	36

<b>Hoofd- en submenu's</b> .....	37
<b>Tips om energie te besparen</b> .....	38
<b>Bediening</b> .....	40
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	40
Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen .....	40
Bereidingstijden instellen.....	41
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	41
Ingestelde bereidingstijden wissen .....	41
Bereiding afbreken .....	42
Ovenruimte voorverwarmen .....	42
Booster.....	42
<b>Automat. programma's</b> .....	43
Categorieën .....	43
Automatische programma's gebruiken .....	43
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik .....	43
<b>Nog meer toepassingen</b> .....	44
Ontdooien.....	44
Inmaken.....	45
Drogen.....	47
Slow cooking.....	48
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....	49
Servies verwarmen.....	49
<b>Bakken</b> .....	50
Tips bij het bakken .....	50
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	50
Informatie over de ovenfuncties .....	51
<b>Braden</b> .....	52
Tips voor het braden .....	52
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	52
Informatie over de ovenfuncties .....	53
Spijzethermometer .....	54
<b>Grillen</b> .....	56
Tips voor het grillen.....	56
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	56
Informatie over de ovenfuncties .....	57
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	58
Ongeschikte reinigingsmiddelen .....	58
Normale verontreinigingen verwijderen .....	59
Hardnekkige verontreiniging (behalve bij de FlexiClip-geleiders).....	59
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders.....	60

# Inhoud

---

Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen .....	61
Reinigen, verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke.....	61
Olie- en vetspatten verwijderen.....	61
Deur verwijderen .....	62
Deur uit elkaar halen.....	63
Deur terugplaatsen.....	65
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren.....	66
Achterwand verwijderen.....	66
Bovenste verwarmings-/grillelement omlaag klappen .....	67
<b>Nuttige tips</b> .....	68
<b>Klantendienst</b> .....	72
Contact bij storingen .....	72
Garantie.....	72
<b>Installatie</b> .....	73
Inbouwmaten.....	73
Inbouw in een boven- of onderkast .....	73
Zijaanzicht .....	74
Aansluitingen en ventilatie.....	75
Oven inbouwen .....	76
Elektrische aansluiting.....	77
<b>Bereidingstabellen</b> .....	78
Roerdeeg.....	78
Kneeddeeg .....	79
Gistdeeg .....	80
Kwark-oliedeeg .....	81
Biscuitdeeg.....	81
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak .....	82
Hartig.....	83
Rund .....	84
Kalf .....	85
Varken.....	86
Lam, wild .....	87
Gevogelte, vis.....	88
<b>Gegevens voor testinstellingen</b> .....	89
Testgerechten volgens EN 60350-1 .....	89
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 .....	90

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.

▶ De oven is uitsluitend bestemd voor gebruik in huis om te bakken, braden, grillen, ontdoeien, inmaken en drogen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ 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.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ 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 beoogde doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- ▶ Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

### 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.
- ▶ 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 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

## Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Schade aan de oven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de oven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde oven.
- ▶ Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alononetten, back-ups systemen) 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.
- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als hij wordt aangesloten op een aardingsstelsel 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.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ 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.
- ▶ 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”).
- ▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstelwerkzaamheden moet de oven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is (zie het hoofdstuk “Nuttige tips”). 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.



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ 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.



▶ 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.

▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen vuur vatten door de hoge grilltemperaturen.

Gebruik nooit functies met grill voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht Plus  of Boven-onderwarmte .

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Als gevolg van warmteophoping kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen.  
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 borden voor 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.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Keer of roer het gerecht regelmatig om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, dit kan de oven beschadigen en vuur vatten. Gebruik alleen hittebestendig kunststof servies dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.
- ▶ 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 15 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.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “FlexiClip verwijderen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ U kunt de katalytisch geëmailleerde achterwand bij het reinigen, verwijderen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand verwijderen”). Plaats de achterwand opnieuw correct en gebruik de oven nooit zonder ingebouwde achterwand.
- ▶ 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.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand ontstaat warmteophoping en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen. Plaats de braadpannen ook niet op de bovenste spijl niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde spijzenthermometer van Miele. Als de spijzenthermometer defect is, moet u hem vervangen door een nieuwe originele spijzenthermometer van Miele.
- ▶ Het kunststof van de spijzenthermometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de spijzenthermometer niet bij grillfuncties. Bewaar de spijzenthermometer niet in de ovenruimte.

## 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.

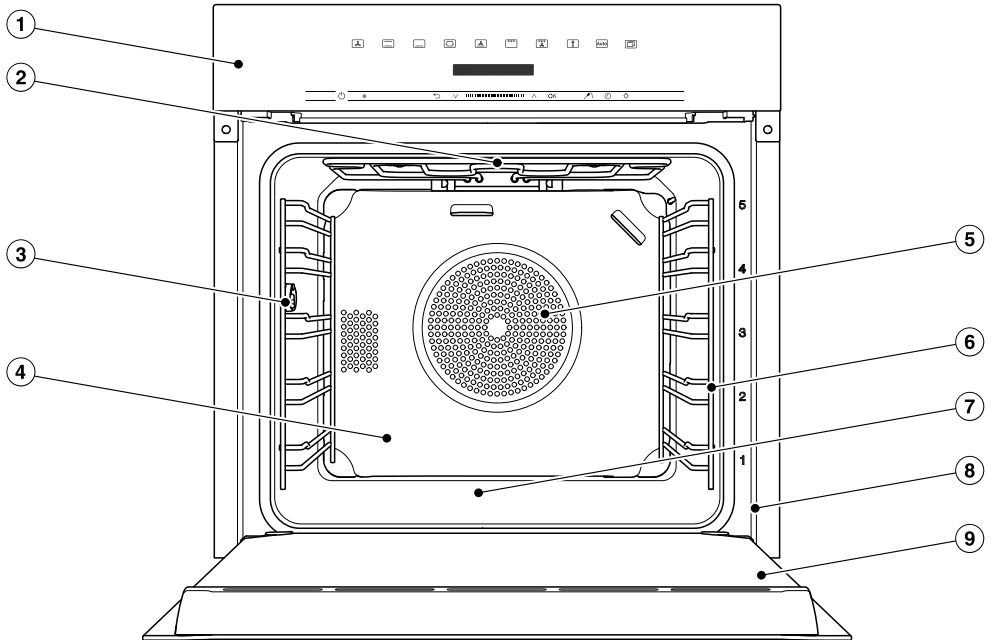


Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde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

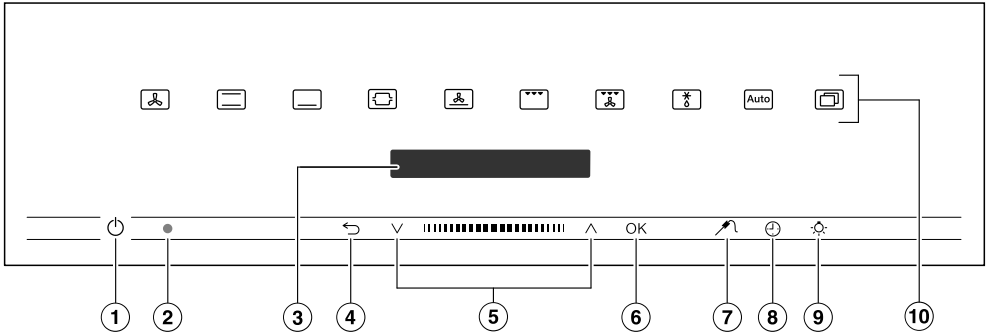
# Overzicht


## Oven



- ① Bedieningselementen
- ② Bovenwarmte-/grillelement
- ③ Aansluitpunt voor de spijzenthermometer
- ④ Katalytisch geëmailleerde achterwand
- ⑤ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑥ Geleiderails met 5 niveaus
- ⑦ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor onderwarmte
- ⑧ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑨ Deur

# Bedieningselementen




- ① Aan-uittoets , verzonken  
Voor het in- en uitschakelen van de oven
- ② Optische interface  
(alleen voor Miele-technici)
- ③ Display  
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ④ Sensortoets   
Voor het terugschakelen en het annuleren van een kookproces.
- ⑤ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en   
Voor het bladeren in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑥ Sensortoets OK  
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑦ Sensortoets   
Om de kerntemperatuur in te stellen en de weergave te wisselen tussen kerntemperatuur en resttijd
- ⑧ Sensortoets   
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑨ Sensortoets   
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑩ Sensortoetsen  
Voor het kiezen van ovenfuncties, automatische programma's en instellingen

# Bedieningselementen

---

## 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”.



## Sensortoetsen onder de display






Sensortoets	Functie
	<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>
<i>OK</i>	<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>Als u de spijzenthermometer gebruikt, kunt u met deze sensortoets de kerntemperatuur instellen en wisselen tussen de weergave van de resttijd en de weergave van de kerntemperatuur.</p>
	<p>Als er geen bereiding afloopt, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken).</p> <p>Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.</p>
	<p>U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of hij blijft continu aan of uit.</p>

# Bedieningselementen

---

## Symbolen

Op de display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	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”).

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.

# Principe van de bediening


---

## 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.

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

## Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

De uitvoering hangt af van het model.

Standaard is uw oven uitgerust met geleiderails, een universele bakplaat en een draagrooster (=rooster).


Afhankelijk van het model kan uw oven ook gedeeltelijk van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

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.

### Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  om de accessoires in te schuiven.

De aanduiding van de niveaus vindt u op het frontgedeelte van de ovenruimte.

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen boven elkaar.

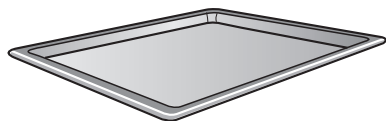
De accessoires (bijvoorbeeld de rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip verwijderen").

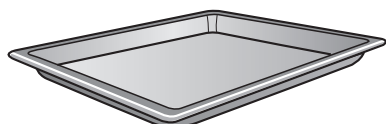
# Uitvoering

## Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

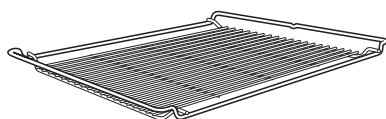
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



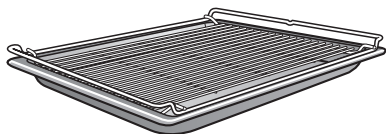
Rooster HBBR 71:



Schuif deze onderdelen altijd tussen de spijlen van een niveau in de geleiderails.

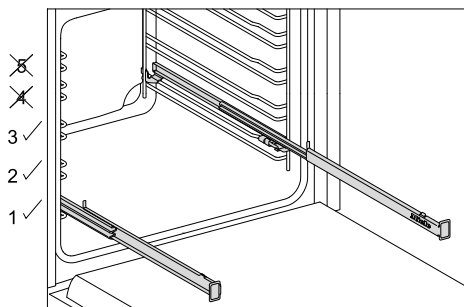
Schuif de rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de oven.

Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.



Als u de rooster op de universele bakplaat legt, schuift u de bakplaat tussen de spijlen van een niveau. De rooster komt er dan automatisch boven.

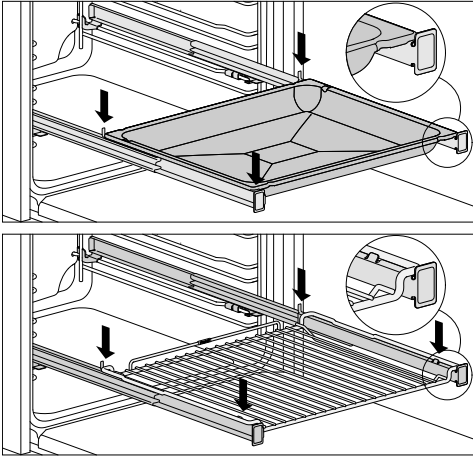
## FlexiClip-geleiders HFC 70-C



De FlexiClip-geleiders kunnen enkel in de niveaus 1, 2 en 3 ingebouwd worden.

U kunt de FlexiClip-geleiders helemaal uit de ovenruimte trekken, waardoor u optimaal zicht heeft op de gerechten.

Schuif de FlexiClip-geleiders helemaal naar binnen, voordat u de accessoires erop plaatst.



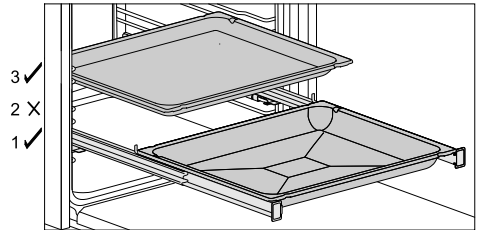
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden:

- Moeten de accessoires zich altijd tussen de voor- en achterkant van de opstaande lipjes van de geleiders bevinden.
- Moet u de rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden op de FlexiClip-geleiders plaatsen.

De FlexiClip-geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast.

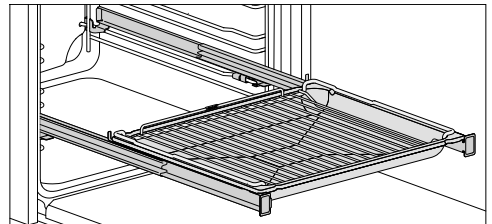
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Als u meerdere (universele) bakplaten of roosters tegelijk wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:



- Plaats een (universele) bakplaat of een rooster op de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires een afstand aan van minimaal één niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster op de FlexiClip-geleiders.



- Plaats de universele bakplaat met de rooster op de FlexiClip-geleiders. De rooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires een afstand aan van minimaal één niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

# Uitvoering

## FlexiClip-geleiders plaatsen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

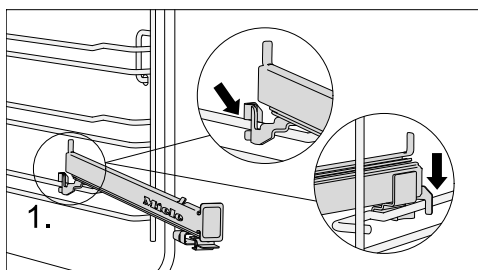
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

De FlexiClip-geleiders worden ibij voorkeur op niveau 1 geplaatst. Zo kunnen ze voor alle gerechten gebruikt worden die op niveau 2 bereid worden.

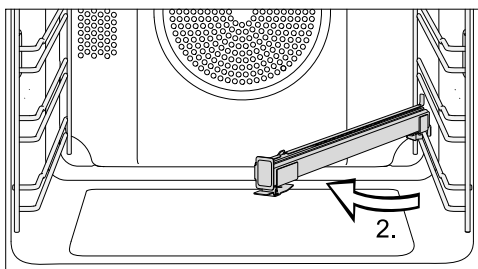
Een niveau van een geleiderail heeft twee spijlen. De uitschuifbare FlexiClip-geleiders worden altijd op de bovenste spijlen van een niveau ingebouwd.

Plaats de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele-opschrift, rechts.

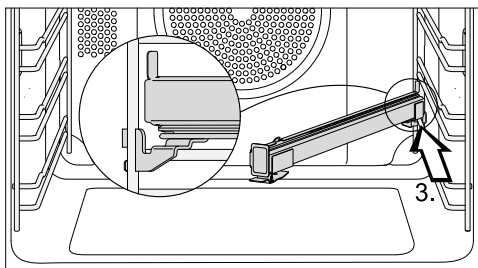
Trek de uitschuifbare FlexiClip-geleiders bij het plaatsen of verwijderen **niet** uit elkaar.



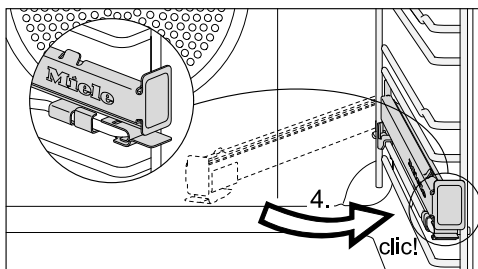
- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau in (1).



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2).



- Schuif de FlexiClip-geleider langs de bovenste spijl schuin naar achteren, tot aan de aanslag (3).



- Zwenk de FlexiClip-geleider terug en klik deze op de bovenste spijl vast. U moet daarbij een duidelijke klik horen (4).

Indien de uitschuifbare FlexiClip-geleiders blokkeren nadat ze geplaatst zijn, moet u ze een keer krachtig uit-trekken.



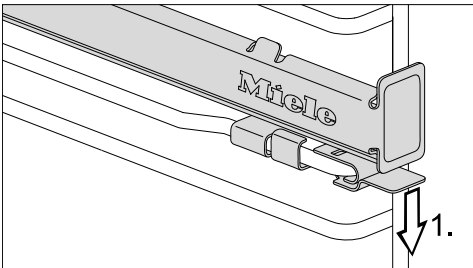
## FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

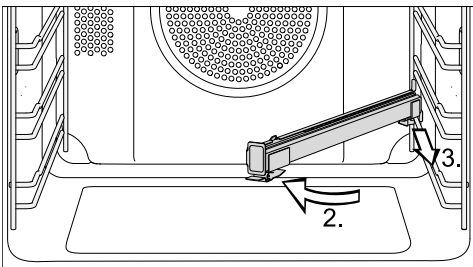
De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdt.

- Schuif de uitschuifbare FlexiClip-geleider er volledig in.



- Druk het lipje van de FlexiClip-geleider naar beneden (1).



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2) en trek de geleider langs de bovenste spijl naar voren (3).
- Haal de FlexiClip-geleider van de spijl en verwijder de geleider.

## Ronde bakvormen



### De ronde bakvorm zonder gaten

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

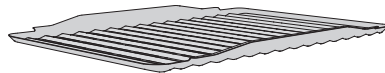
### De ronde bakvorm met gaten **HB-**

**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.

## Grill- en braadplaat HGBB 71



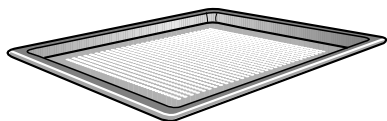
De grill- en braadplaat wordt in de universele bakplaat gelegd.

De plaat voorkomt bij het grillen of braden dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

# Uitvoering

## Bakplaat, met gaten HBBL 71



De geperforeerde bakplaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van gebak gemaakt van van verse gist- of kwarkoliedeeg en voor brood en broodjes.

De speciale perforatie zorgt voor het bruineren van de onderkant.

De gourmetplaat is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Voor dezelfde toepassingen kunt u ook de **geperforeerde ronde bakvorm HB-FP 27-1** gebruiken.

## Gourmetbaksteen HBS 70



Met de gourmetbaksteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes, hartig gebak en dergelijke.

De gourmetbaksteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de gourmetbaksteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop er weer afhaalt.

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

## Braadslede HUB Deksel braadslede HBD

De Miele-braadsledes, kunt u in tegenstelling tot andere braadsledes, zo in de geleiderails van de oven schuiven. Ze zijn net als de rooster voorzien van een uittrekbeveiliging.

Het oppervlak van de braadslede heeft een anti-aanbaklaag.

De braadsledes 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

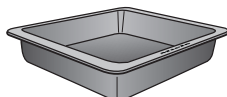
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



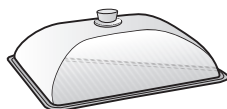
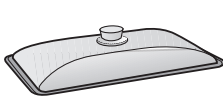
HBD 60-22

### Diepte: 35 cm

HUB 5001-XL\*

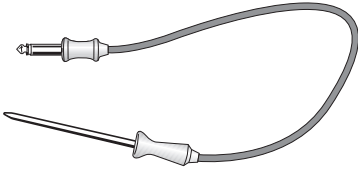


HBD 60-35



\* geschikt voor inductiekookplaten

## Spijzenthermometer



Met de spijzenthermometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren (zie hoofdstuk “Braden”, paragraaf “spijzenthermometer”).

- Bij gebruik van de spijzenthermometer plaatst u de FlexiClip-geleiders niet op niveau 4, omdat ze dan de connectors bedekken.

## Katalytisch geëmailleerde accessoires

Bij katalytisch geëmailleerde oppervlakken worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. Lees de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

### - Zijpanelen

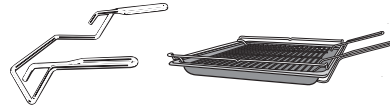
Deze panelen worden achter de geleiderails aangebracht en voorkomen dat de zijwanden van de oven verontreinigd raken.

### - Achterpaneel

Bestel dit onderdeel als het katalytische email door onjuist gebruik of ernstige verontreiniging niet meer goed werkt.

Vermeld, bij het bestellen, het toesteltype van uw oven.

## Koudhandgreep HEG




De koudhandgreep vergemakkelijkt het uit de oven nemen van universele bakplaat, bakplaat en rooster.

## 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**  
De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd wanneer de oven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Geventileerde deur**  
De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating. Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.  
U kunt de deur voor reinigingsdoelinden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie “Reiniging en onderhoud”).

# Uitvoering

---

## 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
- Bakplaatgeleiders
- Rooster
- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Grill- en braadplaat
- Bakplaat, met gaten
- Ronde bakvorm, met gaten
- Ronde bakvorm

## 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.

## 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. U voorkomt zo dat u de geurtjes in andere vertrekken zult ruiken.

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingsresten.
- Plaats de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) op de geleiderails en schuif alle platen alsook de rooster in de oven.
- Schakel de oven met de aan-uit-toets  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 verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

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

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze met de hand (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
- 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  Toets signaal  Melodie Aan*   Uit
Eenheden	Temperatuur °C*   °F
Booster	Aan *   Uit
Voorgeprogr. temp.	
Naloopt ventilator	Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan   Uit* Vergrendeling  Aan   Uit*
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan   Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel Voorgeprogr. temp.

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

## 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.

## Verlichting


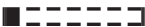
- Aan  
De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.
- 15 seconden “Aan”  
De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.
- Uit  
De ovenverlichting is uitgeschakeld.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

# Instellingen

---

## Eenheden

### Temperatuur

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

### 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. De bovenste verwarmin/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig op tot de ingestelde temperatuur.
- **Uit**  
De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctiehoren, kunnen de oven voorverwarmen. .

### 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**.

## 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.

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.

## 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.
- Uit  
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.
- 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, knip-pert , 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
Boven-onderwarmte 	180 °C	30–280 °C
Onderwarmte 	190 °C	100–280 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Grote grill 	240 °C	200–300 °C
Circulatiegrill 	200 °C	100–260 °C
Ontdooien 	25 °C	25–50 °C
Automat. programma's 		
Meer 		
Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
Instellingen 		

# Tips om energie te besparen

---


## Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het gerecht na de kortste tijd die wordt genoemd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium). Materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of de rooster ook nooit met warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energievervalsing bij het bereiden van voedingsmiddelen te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een spijzethermometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie **Hotelucht Plus**  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij **Boven-onderwarmte** , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- **Eco-hotelucht**  is een innovatieve functie die geschikt is voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes, maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Bij bereidingen op één niveau bespaart u tot 30% energie terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is. Open de deur niet tijdens een bereiding.
- Gebruik voor grillgerechten de functie **Circulatiegrill** . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid indien mogelijk altijd meerdere gerechten tegelijkertijd. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet tegelijkertijd kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

## Restwarmte

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur circa 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de voedingsmiddelen op het einde te garen. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”).
- Als u voor een bereiding een bereidingstijd hebt ingevoerd, wordt de ovenverwarming vlak voor het einde van de bereiding vanzelf uitgeschakeld. De restwarmte in de oven is voldoende om de bereiding af te ronden.
- Als u de katalytisch geëmailleerde onderdelen wilt ontdoen van olie- en vetspatten, start het reinigingsproces dan bij voorkeur direct na een bereiding. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

## Instellingen aanpassen

- Selecteer de bedieningselementen Display | QuickTouch | Uit om het energieverbruik te verlagen.
- Selecteer Verlichting | Uit of 15 seconden “Aan” voor de ovenverlichting. U kunt op elk moment de ovenverlichting weer inschakelen met de sensor-toets .

## Energiebesparende functie

De oven schakelt, om energie te besparen, automatisch uit als geen gerecht wordt bereid en de oven niet wordt bediend. De tijd wordt weergegeven of de display wordt donker (zie hoofdstuk “Instellingen”).

# Bediening

- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

Eerst verschijnt de functie en daarna de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur achteraf wijzigen met de pijltoetsen.

- Bevestig met *OK*.

De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen en de opwarmfase begint.

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

- Gebruik na de bereiding de sensortoets 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
- Kerntemperatuur
- Bereidingstijd
- Klaar om
- Start om

## Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen


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

De kerntemperatuur verschijnt alleen als u de draadloze spijzienthermometer gebruikt (zie het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Draadloze spijzienthermometer”).

- 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 zo nodig de temperatuur en de kerntemperatuur.
- Bevestig met *OK*.

**Tip:** De temperatuur kunt u direct via het navigatiegedeelte wijzigen. Selecteer de sensortoets  om de kerntemperatuur te wijzigen.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur 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  $\odot$ , 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

starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

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

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de toets  $\odot$ .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies Wijzigen.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

## Ingestelde bereidingstijden wissen

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

# Bediening

Als u 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.

## 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 functies.




U hoeft 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 de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
  - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de ovenfuncties **Hetelucht Plus**  en **Boven-onderwarmte** 
  - Taart en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en gevoelig deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de ovenfunctie **Boven-onderwarmte**  (zonder de functie **Booster**)

## 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** 
- **Boven-onderwarmte** 
- **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 bovenste verwarmings-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gelijktijdig ingeschakeld.

Gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) worden met de functie **Booster** te snel bruin van boven.

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.

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 automatische programma's dewelke beschikbaar in de geselecteerde categorie, verschijnen.

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

Bij sommige automatische programma's wordt u verzocht de spijzethermometer te gebruiken. Zie ook de aanwijzingen in het hoofdstuk "Braden", paragraaf "spijzethermometer".

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

## 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.
- Bij gebruik van de spijzethermometer is de bereidingstijd afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur.

## Nog meer toepassingen


---

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Inmaken
- Drogen
- Slow cooking
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten
- Servies verwarmen

### Ontdooien

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

- Kies Ontdooien .
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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



**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


- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met de rooster erop. 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.

### 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 6 potten met een inhoud van 1 l.

Gebruik alleen speciale potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakpotten of potten met schroefdekse). 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 en sluit de potten.
- Schuif de universele bakplaat in niveau 2 in de oven en zet de potten daarop.
- Kies de functie *Hotelucht 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.



## Nog meer toepassingen

### 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

### 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

### 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 universele bakplaat, afhankelijk van de grootte.


**Tip:** U kunt ook de geperforeerde gourmet-bakplaat gebruiken (indien aanwezig).

- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats het te drogen voedsel op de niveaus 1+3. Als u zowel de rooster als de universele bakplaat gebruikt, plaats dan de universele bakplaat onder de rooster.
- Kies Hetelucht Plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer het te drogen voedsel op de universele bakplaat 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
Kruiden*		30–35	4–8

 Functie, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Droogtijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte

- \* Droog kruiden alleen op de universele bakplaat op niveau 2 en gebruik de functie Boven-onderwarmte , omdat de ventilator ingeschakeld is bij de functie 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

### Slow cooking

Slow cooking is ideaal voor stukken rund, varken, kalf en lam dewelke zeer behoedzaam moeten worden bereid.

Korst het vlees eerst kort op hoge temperatuur rondom en gelijkmatig aan (op de kookplaat).

In de voorverwarmde oven wordt het vlees vervolgens op een lage temperatuur en met een lange bereidingstijd rustig bereid.

Hierbij ontspant het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen. Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

- Gebruik alleen goed bestorven, mager vlees zonder zezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld boterolie of plantaardige olie.
- Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.

De bereidingstijd bedraagt ong. 2–4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, als ook van de gewenste gaarheid.


- U kunt meteen na de bereiding het vlees aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.
- U kunt het vlees zonder moeite warmhouden totdat het wordt opgediend. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet zo snel afkoelt. Het vlees heeft de optimale eettemperatuur.


Als u de spijzethermometer gebruikt, neem dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “spijzethermometer” in acht.

### Boven-onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het eind van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Schuif de universele bakplaat met de rooster op niveau 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- De oven, de universele bakplaat en de rooster circa 15 minuten voorverwarmen.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat rondom aan.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

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

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

- Leg het aangebraden vlees op de rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C (zie hoofdstuk “Bereidingstabel”).
- Laat het vlees volledig gaar worden.



### Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

#### Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op de rooster, waarop u het bakpapier hebt gelegd.

Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze bakplaten zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Elk verder gebruik leidt tot meer vervorming.

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

#### Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Deze diepvriesproducten kunt u op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.

Leg onder het diepvriesproduct bakpapier voor een behoedzame bereiding.

- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de voedingsmiddelen 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.

# Bakken

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.
- U kunt in principe, de rooster, de bakplaat, de universele bakplaat en elke bakvorm bestaande uit temperatuurbestendig materiaal, gebruiken.
- 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.
- Zet bakvormen altijd op derooster.
- Bak taarten en lange cakes op de universele bakplaat.

## Bakpapier gebruiken

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean vreedeld (zie ook "Uitvoering"). Gewoonlijk moeten, met PerfectClean-vereedelde oppervlakken, niet worden ingevet of met bakpapier worden belegd.

- Gebruik bakpapier bij het bakken van loog gebak, omdat de natronloog die tijdens de deegbereiding wordt gebruikt, het met PerfectClean vereedelde oppervlak kan beschadigen.
- Gebruik bakpapier bij het bakken van biscuit, schuimgebak, makronen en dergelijke. Deze deegsoorten kleven vanwege hun hoogeiwitgehalte gemakkelijk vast.
- Gebruik bakpapier bij het bereiden van diepvriesproducten op de rooster.

## 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.


## 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.

### Hetelucht Plus gebruiken

U kunt met lagere temperaturen bereiden dan bij de functie Boven-onderwarmte , omdat de warmte direct in de ovenruimte wordt verdeeld.

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

- 1 niveau: plaats het gerecht op niveau 2.
- 2 niveaus: plaats de gerechten op niveau 1+3 of 2+4.
- 3 niveaus: plaats de gerechten op niveau 1+3+5.

### Tips

- Als u meerdere niveaus tegelijkertijd gebruikt, plaatst u de universele bakplaat helemaal onderaan.
- Gebruik maximaal 2 niveaus tegelijk als u vochtig gebak of cake bakt.

### Intensief bakken gebruiken

Voor het bakken van taarten met vochtige bovenlaag gebruikt u deze functie.

Gebruik deze functie **niet** voor het bakken van plat gebak.

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

### Boven-onderwarmte gebruiken

Matte en donkere bakvormen, donker email, donker vertind blik, mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een anti-aanbaklaag zijn geschikt.

Gebruik deze functie voor het bereiden van traditionele recepten. Kies voor het bereiden van recepten uit oudere kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

### Eco-hetelucht gebruiken

Gebruik deze functie om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes, energiebesparend te bakken.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Braden

## Tips voor het braden

- U kunt elk soort servies van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/ braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, de rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- 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 om een saus mee te maken.
- Bij gebruik van een **braadfolie of -zak** neem dan de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van de **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er plakjes boter of margarine op of overgiet met olie of bakvet. Voeg bij grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Voeg 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, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende braadpannen, vleessoorten en gewoonten.

## Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees(gerecht) weliswaar bruin, maar zal het niet altijd gaar zijn.
- Kies bij Hetelucht Plus  en Braadautomaat  een temperatuur die ca. 20 °C lager ligt dan bij Boven-onderwarmte .
- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur van ca. 10 °C lager 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. 10 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

## Bereidingstijd kiezen

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


- 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 ontdooien.

## Informatie over de ovenfuncties

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

Kies deze functie **Onderwarmte**  tegen het einde van de bereidingstijd, indien het voedingsmiddel aan de onderkant bruiner moet worden.



Gebruik de functie **Intensief bakken**  niet voor het bakken van plat gebak en niet voor het braden, omdat de braadjus dan te donker wordt.


## Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

## Hetelucht Plus of Braadauto- maat gebruiken

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

U kunt met de functie **Hetelucht Plus**  met lagere temperaturen bereiden dan bij de functie **Boven-onderwarmte** , omdat de warmte direct in de ovenruimte wordt verdeeld.

Bij de functie **Braadautomaat**  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 (voorbraadtemperatuur).

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Boven-onderwarmte gebruiken

Gebruik deze functie voor het bereiden van traditionele recepten. Kies voor het bereiden van recepten uit oudere kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

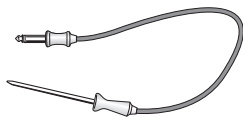
## Eco-hetelucht gebruiken

Gebruik deze functie om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes, energiebesparend te bakken.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Braden

## Spijzenthermometer



Met de spijzenthermometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren.

### Principe

De metalen punt van de spijzenthermometer wordt tot aan de greep in het gerecht gestoken. In de metalen punt bevindt zich een temperatuursensor die tijdens de bereiding de kerntemperatuur van het gerecht meet. De stijging van de kerntemperatuur in het voedingsmiddel geeft de mate van gaarheid aan. Afhankelijk van of u bijvoorbeeld een gebrad rosé of goed gaar wilt hebben, stelt u een lagere of een hogere kerntemperatuur in.


U kunt een kerntemperatuur instellen tot 99 °C. Meer informatie over voedingsmiddelen en bijbehorende kerntemperaturen vindt u in de bereidingstabellen aan het einde van dit document.

Voor bereidingsprocessen met en zonder spijzenthermometer gelden vergelijkbare bereidingstijden.

### Gebruiksmogelijkheden

Bij sommige automatische programma's en speciale toepassingen wordt u verzocht de spijzenthermometer te gebruiken.

U kunt de spijzenthermometer ook voor de volgende ovenfuncties gebruiken:

- Braadautomaat 
- Hetelucht Plus 
- Intensief bakken 
- Boven-onderwarmte 

### Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

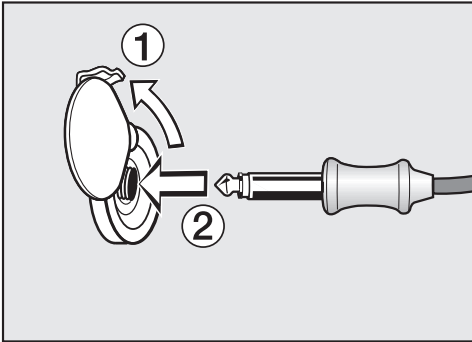
- U kunt vlees in een pan of op de draagrooster bereiden.
- De metalen punt van de spijzenthermometer moet tot aan de greep in het gerecht worden gestoken, zodat de temperatuursensor ongeveer de kern van het gerecht bereikt.
- Bij gevogelte kunt u de metalen punt het beste in het dikste borstgedeelte steken. Druk met uw duim en wijsvinger op het borstgedeelte om het dikste deel te vinden.
- De metalen punt mag niet in aanraking komen met botten of zeer vetrijke delen. Wanneer de punt in aanraking komt met vetweefsel of botten, kan dit ertoe leiden dat de oven te vroeg wordt uitgeschakeld.
- Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van het kerntemperatuurbereik uit de bereidingstabel.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, braadfolie of een braadzak steekt u de spijzenthermometer door de folie tot in de kern van het voedingsmiddel. U kunt de spijzenthermometer ook in het vlees steken en het vlees vervolgens in de folie doen. Houd u hierbij aan de aanwijzingen van de foliefabrikant.

### Spijzenthermometer gebruiken

- Steek de metalen punt van de spijzenthermometer tot aan de greep in het gerecht.

Als u meerdere stukken vlees tegelijkertijd wilt bereiden, steek de spijzenthermometer dan in het dikste stuk vlees.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.



- Steek de stekker van de spijzenthermometer in het aansluitpunt. De stekker moet vastklikken.
- Sluit de deur.
- Kies de functie of het automatische programma.
- Stel de temperatuur en de kerntemperatuur in, indien nodig.

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Volg de instructies op de display.

De bereiding wordt beëindigd zodra de kerntemperatuur is bereikt.

Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De spijzenthermometer kan heet worden. U kunt zich aan de spijzenthermometer verbranden.

Trek bij het verwijderen van de spijzenthermometer uit het aansluitpunt ovenwanten aan.

## Start de bereiding met de spijzenthermometer later.

U kunt de bereiding ook op een later tijdstip laten starten.

- Als u een functie hebt gekozen, dan kiest u de sensortoets

- Kies Start om.

Het tijdstip waarop het programma eindigt, kan worden ingeschat omdat de duur van een bereiding met en zonder spijzenthermometer, ongeveer gelijk is.

Bereidingstijd en Klaar om kunnen niet worden ingesteld, omdat de totale tijd afhankelijk is van het bereiken van de kerntemperatuur.

## Resttijdindicatie

Als bij een bereiding de ingestelde temperatuur hoger is dan 140 °C, verschijnt na een bepaalde tijd de geschatte resterende bereidingstijd (resttijd).

De resttijd wordt berekend aan de hand van de ingestelde temperatuur, de ingestelde kerntemperatuur en de snelheid waarmee de kerntemperatuur stijgt.

In het begin is de resttijd een geschatte waarde. Omdat de resttijd gedurende de bereiding steeds opnieuw wordt berekend, wordt de waarde steeds aangepast en steeds nauwkeuriger.

Alle resttijdinformatie wordt gewist, als de bereidings- of kerntemperatuur wordt gewijzigd of als een andere ovenfunctie wordt gekozen. Als de oven deur enige tijd geopend is geweest, wordt de resttijd opnieuw berekend.


## Wisselen tussen de weergave van de resttijd en de weergave van de kerntemperatuur

Wanneer de resttijd wordt weergegeven, kunt u wisselen tussen de weergave van de resttijd en de weergave van de kerntemperatuur.

- Kies de sensortoets

In de display verschijnt naast de temperatuur de resttijd of de kerntemperatuur.

# Grillen

 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.

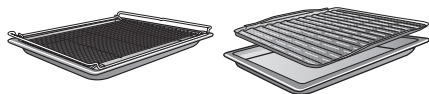
Sluit de deur bij het grillen.

## Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is vereist bij grillen. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement circa 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. 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 bruin of leiden tot rookontwikkeling.
- Reinig platte vissen en vismoten en zout ze. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.

- Gebruik de universele bakplaat met daarop de draagrooster of de grill- en braadplaat (indien aanwezig). De grill- en braadplaat voorkomt dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt. Voor het grillen bestrijkt u de grill- en braadplaat met olie en legt u het gerecht erop.

Gebruik niet de gewone bakplaat.



## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperatuurbereiken, 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

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



## Niveau kiezen

- Houd bij het niveau rekening met de dikte van het voedingsmiddel.
- Plaats vlakke gerechten op niveau 3 of 4.
- Plaats gerechten met een grotere diameter op niveau 1 of 2.

## 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.
- 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 voor-geprogrammeerde waarden.

Het kunststof van de spijzethermometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen.

Gebruik de spijzethermometer niet bij grillfuncties.

Bewaar de spijzethermometer niet in de ovenruimte.

## Grote grill gebruiken

Gebruik deze functie voor het grillen van grote hoeveelheden dun vlees en voor bruineren (grote vormen).


Het bovenste verwarmings-/grillelement wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillen nodig is.

## Circulatiegrill gebruiken

Deze functie is 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.

# Reiniging en onderhoud

 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.

 Gevaar voor 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.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de oven kan door een ovenreiniger beschadigd raken. Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krasen glasbreuk tot gevolg hebben. Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front

- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel, reinigingssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- selectieve reiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- spiraal- en staalsponsjes

Als verontreiniging lang inwerkt, kan u dit soms niet meer verwijderen. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging wordt het moeilijker om verontreiniging te verwijderen. U verwijdert verontreinig het best meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

**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:

- Verwijder de deur.
- U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.
- Verwijder de katalytisch geëmailleerde achterwand.
- Klap het bovenste verwarmings-/grillelement voorzichtig omlaag.

## Normale verontreinigingen verwijderen

### 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.

### Dichtingsring reinigen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een dichtingsring die op de binnenkant van de deur aansluit.

De dichtingsring kan door vetresten broos worden en breken.

- Reinig de dichtingsring bij voorkeur na elke bereiding.

## Spijzethermometer reinigen

Als de spijzethermometer in water wordt gelegd of wordt gereinigd in de vaatwasser, kan deze beschadigd raken.

Reinig de spijzethermometer enkel met een vochtige doek.

## Hardnekkige verontreiniging (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

Door overgelopen sappen 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.

- Verwijder vastzittende verontreiniging met een glasschraper of een spiraalsponsje (bijvoorbeeld Spontex Spirinett), warm water en afwasmiddel.

Het katalytische email verliest de zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers.

Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven, voordat u de ovenreiniger gebruikt.

# Reiniging en onderhoud

## 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 reinigingsmidde-len grondig met proper water.
- Wrijf de oppervlakken met een zachte doek droog.

## Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

De FlexiClip-geleiders zijn voorzien van speciaal vet. Bij reiniging in de vaatwasser wordt dit vet verwijderd. De geleiders zullen dan minder goed glijden.

Reinig de geleiders daarom nooit in de vaatwasser.

Bij hardnekkige verontreinigingen aan de oppervlakken of als de kogellagers vastkleven (bijvoorbeeld door overgelopen vruchtensap), gaat u als volgt te werk:

- Week de FlexiClip-geleiders kort (ca. 10 minuten) in een heet sopje van afwasmiddel in. Indien nodig kunt u ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken. De kogellagers kunt u met een zachte borstel reinigen.

Na de reiniging kunnen kleurveranderingen en lichte vlekken ontstaan. Het functioneren van de geleiders wordt hierdoor niet beïnvloed.

## Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen

Bij katalytisch email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd.

Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.


Het katalytische email verliest de zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers.

Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven, voordat u de ovenreiniger gebruikt.

## Reinigen, verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke


- Verwijder de achterwand (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand verwijderen”).
- Reinig de achterwand handmatig met warm water, gewoon afwasmiddel en een zachte borstel.
- Spoel de achterwand goed af.
- Laat de achterwand drogen, voordat u deze weer terugplaatst.

## Olie- en vetspatten verwijderen

- Haal alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de oven.
- Verwijder alle grove verontreinigingen van de binnenkant van de deur en van de PerfectClean-veredelde delen, voordat u het katalytische reinigingsproces start. De verontreinigingen kunnen dan niet inbranden.
- Kies de functie **Hotelucht Plus**  en 250 °C.
- Verhit de lege ovenruimte gedurende minimaal 1 uur.

De benodigde tijd hangt af van de mate van de vervuiling.

Als het katalytische email ernstig met olie of vet verontreinigd was, kan tijdens het reinigingsproces een laagje verbrandingsresten in de ovenruimte worden afgezet.

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

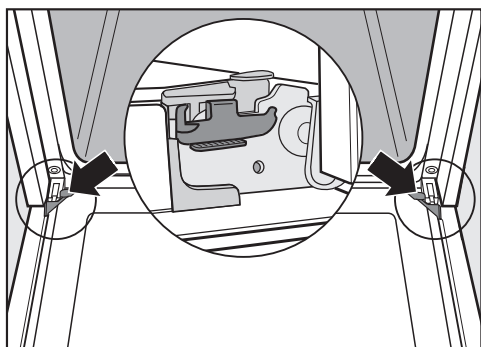
- Reinig de binnenkant van de deur en de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

Telkens als u de oven met hoge temperaturen gebruikt, worden eventueel achtergebleven verontreinigingen verder verwijderd.

# Reiniging en onderhoud

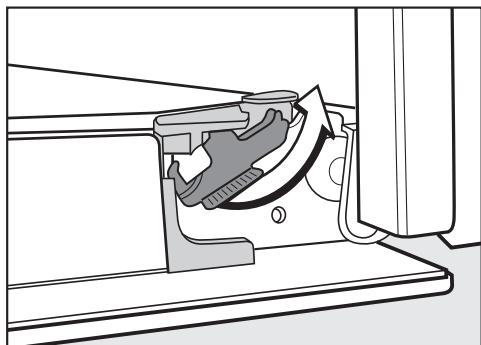
## Deur verwijderen

De deur weegt ca. 9 kg.



De deur is door middel van houders verbonden met de deurscharnieren. Voordat u de deur van deze houders kunt halen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Open de deur volledig.



- Ontgrendel de beugels door deze tot aan de aanslag te draaien.

De oven raakt beschadigd als u de deur verkeerd verwijdert.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders klappen dan tegen de oven.

Trek de deur nooit aan de handgreep van de houders. De greep zou kunnen afbreken.

- Sluit de deur voorzichtig tot deze stopt.



- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur gelijkmatig schuin naar boven toe van de houders. Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.

## Deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit een open systeem met 3 glasplaten die deels een warmte-reflecterende coating hebben.

Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

Als er vuil in de ruimte tussen de deurpanelen zit, kunt u de deur demonteren om de binnenkant 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.

Volg bij de reiniging van de glasplaat ook de instructies die gelden voor het ovenfront.

Het oppervlak van de aluminium profielen wordt door ovenreinigers beschadigd.

Reinig deze onderdelen enkel met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

De deurruit kan breken als hij valt.

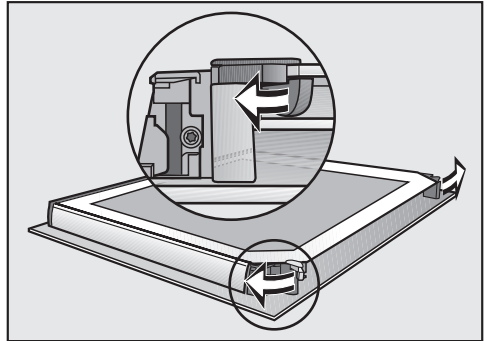
Berg de verwijderde deurruiten veilig op na verwijdering.

 Gevaar voor letsel door de dichtslaan de deur.

De deur kan dichtslaan als u deze in ingebouwde toestand uit elkaar haalt.

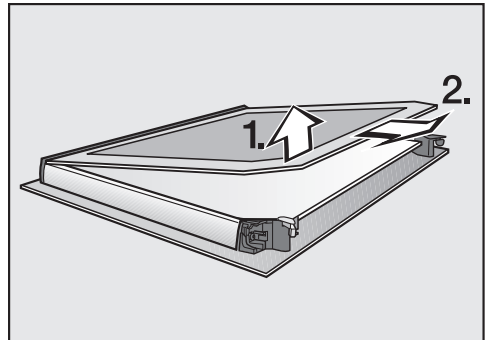
Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

- Leg de glasplaten op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). Zo voorkomt u krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. Het deurglas ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



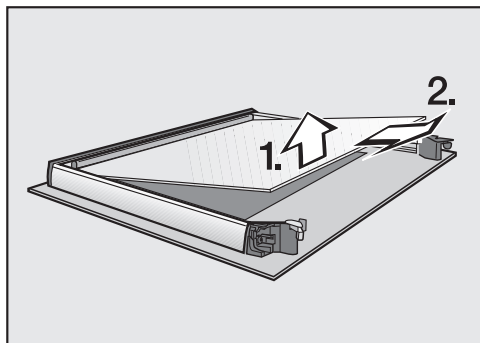
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

Verwijder de binnenste glasplaat:



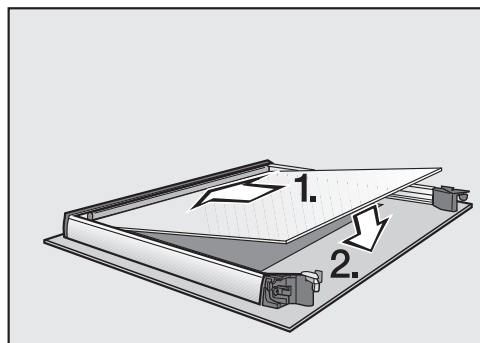
- Til de binnenste glasplaat **lichtjes** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.

## Reiniging en onderhoud

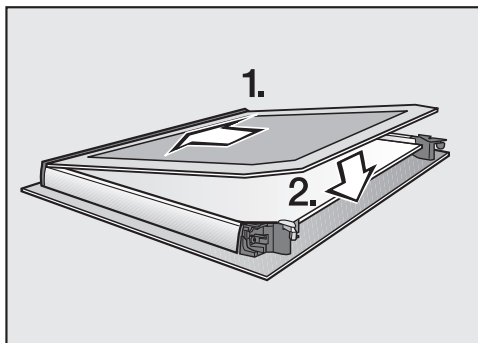


- Til de middelste glasplaat **lichtjes** op en trek deze eruit.
- Reinig de glasplaten van de deur en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

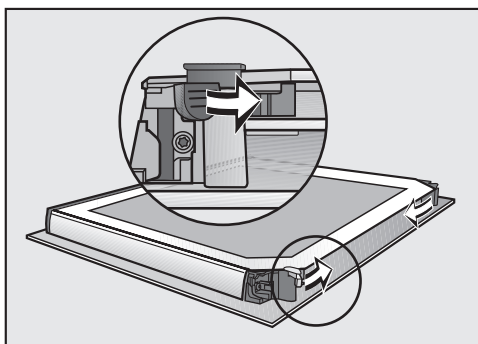
Zet de deur vervolgens zorgvuldig weer in elkaar:



- Plaats de middelste glasplaat zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).



- Schuif de binnenste glasplaat met de mat bedrukte kant naar beneden wijzend in de kunststof lijst en leg de plaat tussen de vergrendelingen.

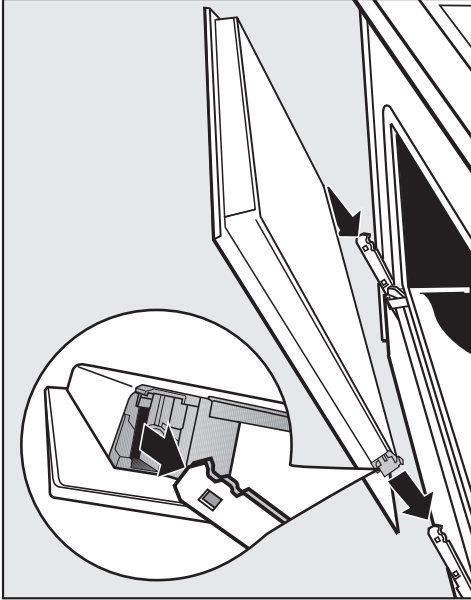


- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen.

De deur is weer volledig gemonteerd.

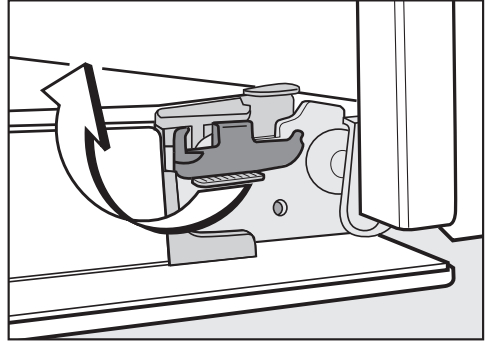


## Deur terugplaatsen



- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.  
Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.
- Open de deur volledig.

De deur kan van de houders losraken en beschadigd raken, als de beugels niet zijn vergrendeld.  
Vergrendel de beugels altijd.



- Vergrendel de beugels door deze weer terug te draaien, tot aan de aanslag.

# Reiniging en onderhoud

## Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

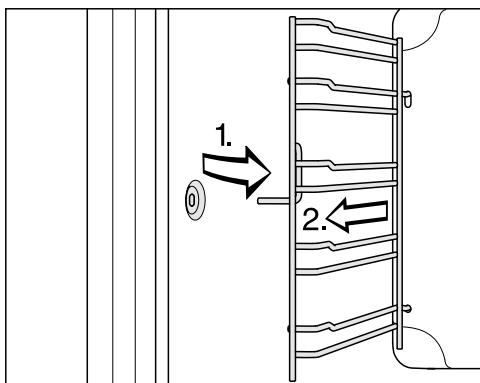
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

Als u de FlexiClip-geleiders eerst apart wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Uitvoering”, paragraaf “FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen”.

**⚠** 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, geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u deze reinigt.



- Trek de geleiderails aan de voorkant uit de bevestiging (1) en haal de rails eruit (2).

Het **monteren** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

## Achterwand verwijderen

U kunt de achterwand voor reinigingsdoeleinden verwijderen.

**⚠** 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 verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u de achterwand verwijdert.

**⚠** Kans op letsel door het roteren van de ventilatorwiel.

U kunt zich aan het ventilatorwiel van de heteluchtventilator verwonden.

Gebruik de oven nooit zonder achterwand.

- Maak de oven spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.
- Verwijder de geleiderails.
- Draai de vier schroeven op de hoeken van de achterwand los en verwijder de achterwand.
- Reinig de achterwand (zie “Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen”).

Het **monteren** gebeurt in omgekeerde volgorde.


- Plaats de achterwand zorgvuldig terug.

De openingen moeten overeenkomen met de afbeelding in het hoofdstuk “Overzicht”.

- Plaats de geleiderails terug.
- Sluit het toestel weer op de netspanning aan.

### Bovenste verwarmings-/grillelement omlaag klappen

Als de bovenkant van de ovenruimte erg vuil is, kunt u het bovenste verwarmings-/grillelement omlaag klappen 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.

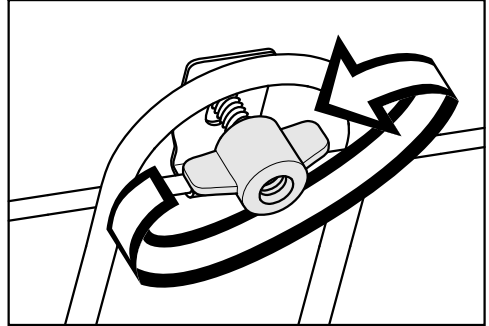
 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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.

Het email van de bodem kan door vallende moeren beschadigd raken. Leg veiligheidshalve een doek op de bodem van de ovenruimte.

- Verwijder de geleiderails.



- Draai de vleugelmoer los.

Het bovenste verwarmings-/grillelement kan beschadigd raken. Druk het bovenste verwarmings-/grillelement nooit met geweld omlaag.

- Klap het bovenste verwarmings-/grillelement voorzichtig omlaag.



Nu is de bovenwand van de ovenruimte toegankelijk.

- Reinig de bovenwand van de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Klap het bovenwarme-/grillelement na het reinigen omhoog.
- Plaats de moeren en draai ze vast.
- Plaats de geleiderails terug.

## Nuttige tips

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.


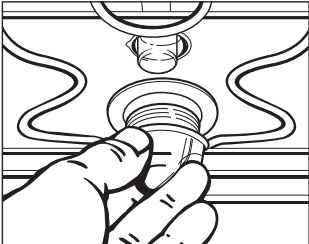

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De display is donker.</b>	U hebt de instelling <b>Dagtijd   Weergave   Uit</b> gekozen. Daardoor is de display donker als de oven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling <b>Dagtijd   Weergave   Aan</b>.</li></ul>
	De oven krijgt geen stroom. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele-technici.</li></ul>
<b>U hoort geen signaal.</b>	De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidssterkte met de instelling <b>Volume   Geluidssignalen</b>.</li></ul>
<b>De oven wordt niet heet.</b>	De demofunctie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten op de display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deactiveer de demofunctie via de instelling <b>Handelaar   Demo-functie   Uit</b>.</li></ul>
<b>Op de display verschijnt</b> Druk 6 sec. op "OK" als u de oven inschakelt.	De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none"><li>■ U kunt de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding uitschakelen door de sensortoets <b>OK</b> minstens 6 seconden ingedrukt te houden.</li><li>■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen, kiest u de instelling <b>Veiligheid   Vergrendeling</b>    <b>Uit</b>.</li></ul>

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p><b>De sensortoetsen reageren niet.</b></p>	<p>U hebt de instelling Display   QuickTouch   Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> <p>De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.</li> <li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele klantendienst.</li> </ul> <p>Er is een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Raak de aan-uittoets  aan, totdat de display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.</li> </ul>
<p><b>Op de display verschijnt</b> Stroomstoring.</p>	<p>Er was een korte stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor afgebroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in.</li> <li>■ Start de bereiding opnieuw.</li> </ul>
<p>12:00 <b>verschijnt op de display.</b></p>	<p>De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.</li> </ul>
<p><b>Op de display verschijnt</b> Max.bedrijfsduur bereikt.</p>	<p>De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bevestig met OK.</li> </ul> <p>De oven is nu weer klaar voor gebruik.</p>
<p>Storing <b>en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen op de display.</b></p>	<p>Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met de Miele-technici.</li> </ul>
<p><b>Na de bereiding is een geluid te horen.</b></p>	<p>Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”).</p>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De oven is vanzelf uitgeschakeld.</b>	<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"> <li>■ Schakel de oven weer in.</li> </ul>
<b>Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.</b>	<p>De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies de temperatuur die in het recept staat.</li> </ul> <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.</li> </ul>
<b>Het gebak is niet overal even bruin.</b>	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau hebt gekozen.</li> </ul> <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voor de functie Boven-onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.</li> </ul>
<b>Op het katalytische email bevinden zich roestkleurige vlekken.</b>	<p>Verontreinigingen van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalytische reiniging verwijderd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen en verwijder de verontreinigingen met warm water, afwasmiddel en een zachte borstel (zie het hoofdstuk "Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen").</li> </ul>
<b>U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschui-ven.</b>	<p>Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vet de kogellagers in met speciaal Miele-vet. Alleen het speciale Miele-vet is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale Miele-vet is verkrijgbaar via uw Miele-vakhandelaar of de Miele-klantendienst.</li> </ul>

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p><b>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</b></p>	<p>U hebt de instelling Verlichting   15 seconden “Aan” gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting   Aan.</li> </ul>
<p><b>De ovenverlichting is defect.</b></p>	<p>U hebt de instelling Verlichting   Uit gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.</li> <li>■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting   Aan of 15 seconden “Aan”.</li> </ul>
<p><b>De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</b></p> 	<p>De halogeenlamp is defect.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> 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.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.</li> <li>■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing.</li> <li>■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9).</li> <li>■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast door naar rechts te draaien.</li> <li>■ Sluit het toestel weer aan op het elektriciteitsnet.</li> </ul>

# 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](http://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.

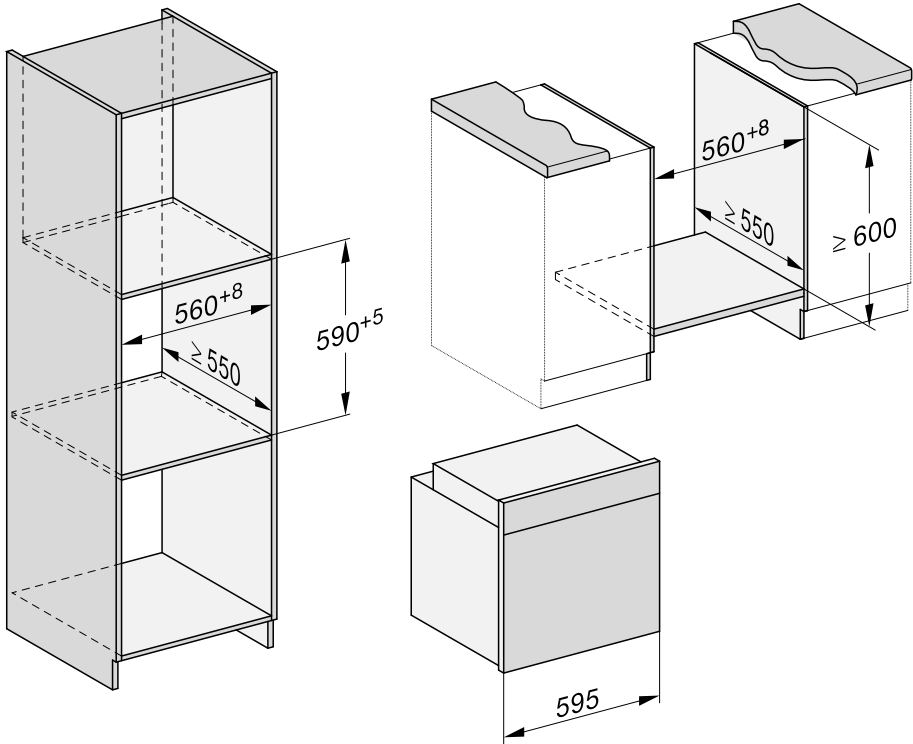


## Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

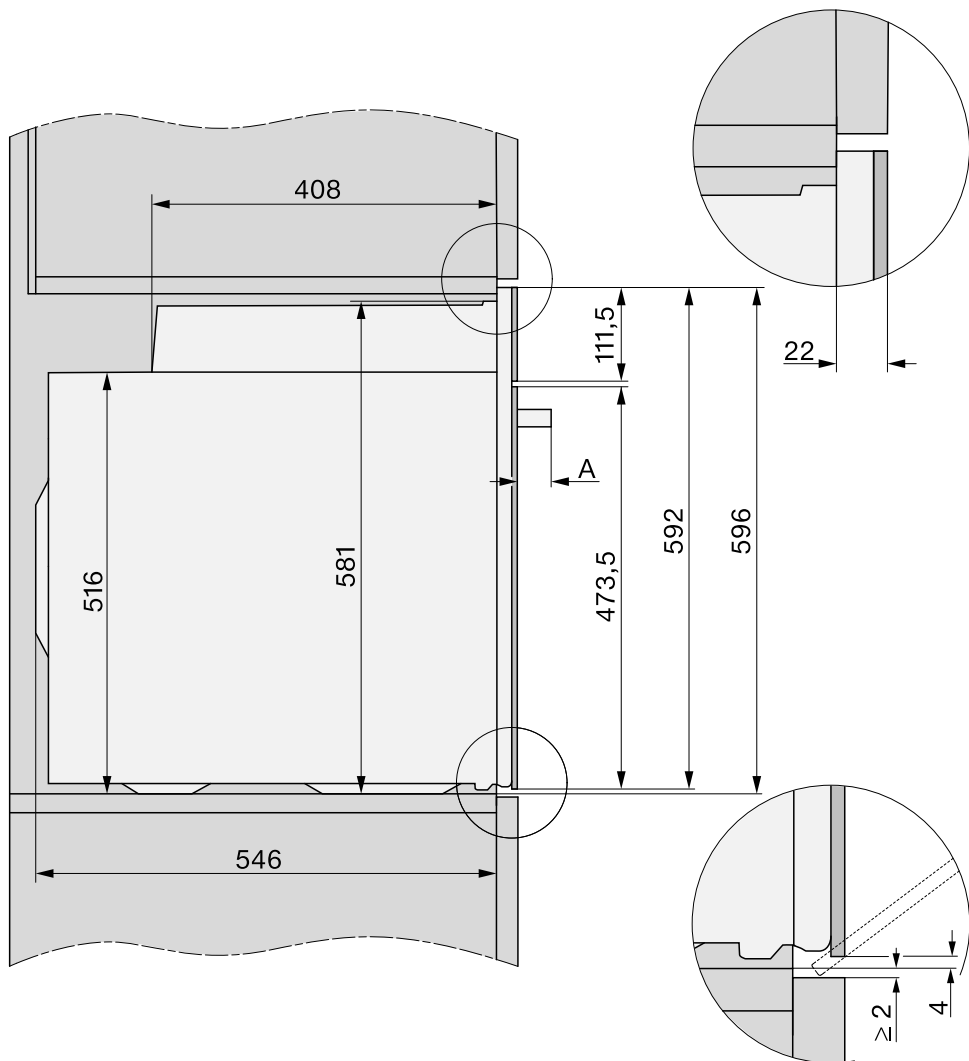
### Inbouw in een boven- of onderkast

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



# Installatie

## Oven inbouwen

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

Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

Let bij de inbouw zeker op het volgende:

De tussenbodem waarop de oven wordt geplaatst, mag niet op de wand aansluiten.

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.

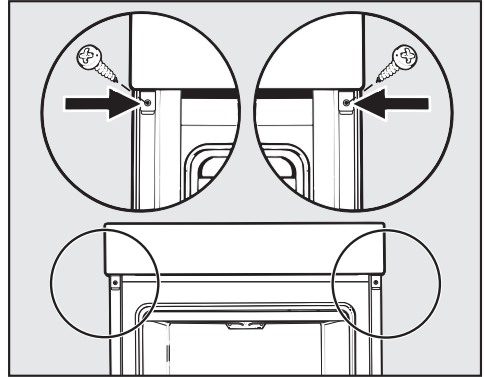
De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de oven te verplaatsen.

Gebruik voor het dragen van de oven, de grepen aan de zijkant van het toestel.

Voordat u het toestel inbouwt, is het verstandig eerst de deur te verwijderen (zie “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Deur verwijderen”) en de accessoires uit de oven te halen. De oven is dan lichter. Zo kunt u niet per ongeluk de handgreep van de deur gebruiken om de oven op te tillen.

- Schuif de oven in de keukenkast en stel hem bij.

- Open de deur als u ze niet hebt verwijderd.



- Bevestig de oven met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.
- Plaats zo nodig de deur weer terug (zie “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Deur terugplaatsen”).

## Elektrische aansluiting



### Letselrisico!

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting op het elektriciteitsnet mag enkel uitgevoerd worden door een erkend elektricien die goed op de hoogte is van de voorschriften in uw land en de bijkomende voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsleveranciers en die deze voorschriften zorgvuldig naleeft.

De elektrische installatie moet volgens VDE 0100 worden geïnstalleerd.

De **aansluiting op een stopcontact** (volgens VDE 0701) is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

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

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:

- Type-aanduiding
- Serienummer
- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de aansluiting wordt veranderd of als de aansluitkabel vervangen wordt, moet een aansluitkabel van het type H 05 VV-F met een geschikte draaddoorsnede gebruikt worden.

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.

### Oven




















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





De oven moet met 16 A zijn beveiligd zijn en wordt aangesloten op een geaard stopcontact die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

# Bereidingstabellen

## Roerdeeg























Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 plaat)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 platen)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Kleine cakes* (1 plaat)		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Kleine cakes* (2 platen)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Zandtaart (draagrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Marmer- en notecake (draagrooster, langwerpige vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Marmer- en notecake (draagrooster, kransvorm/tulbandvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Fruittaart (1 bakplaat)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Fruittaart (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Taartbodem (draagrooster, taartbo- demvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op de draagrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 4 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.

## Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Spritsen* (1 bakplaat)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Spritsen* (2 platen)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Taartbodem (draagrooster, taartbodemvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Kwarktaart (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Appeltaart* (draagrooster, springvorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Appeltaart, afgedekt (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Fruittaart met glazuur (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Fruittaart met glazuur (1 bakplaat)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Hartige/zoete taart (1 bakplaat)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Helutlicht Plus,  Eco-helutlicht,  Boven-onderwarmte,  Intensief bakken, ✓ aan, – uit








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

- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op de draagrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 4 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.

# Bereidingstabellen

## Gistdeeg







Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Tulband (draagrooster, tulbandvorm, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Kerststol (1 bakplaat)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bak- plaat)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Fruittaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bak- plaat)		160–170	✓	1	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bak- platen)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Wit brood, zonder vorm (1 bakplaat)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Wit brood (draagrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Volkorenbrood (draagrooster, lang- werpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Gistdeeg laten rijzen (draagrooster)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–





 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op de draagrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 4 Plaats de draagrooster op de bodem van de ovenruimte en zet de vorm daarop. Naargelang de grootte van de vorm kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- 5 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.










## Kwark-oliedeeg





Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [min.]
				+HFC	-HFC	
Fruittaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	–	2	3	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 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.

## Biscuitdeeg













Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscuitbodem (2 eieren) (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Biscuitbodem (4–6 eieren) (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Zacht biscuitdeeg* (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Biscuitplaat (1 bakplaat)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20







 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- \* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.  
Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op de draagrooster.
  - 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.

# Bereidingstabellen

## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Soezen (1 bakplaat)		160–170	–	1	2	30–40
Gevuld bladerdeeg (1 bakplaat)		180–190	–	1	2	20–30
Gevuld bladerdeeg (2 bakplaten)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Macarons (1 bakplaat)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 platen)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Meringues/schuimgebak (1 bakplaat, 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringues/schuimgebak (2 bakpla- ten, per 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  bereidingstijd,  Hetelucht Plus, ✓ aan, – uit

- 1 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 2 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.

## Hartig

Gerecht (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑ booster	📏 <sup>5</sup> niveau		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Hartig gebak (1 bakplaat)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Uienbrood (1 bakplaat)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Diepvriespizza, voorgebakken (draagrooster)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (draagrooster)		300	–	–	3	5–8
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (draagrooster op universele bakplaat)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Gegrilde groenten (draagrooster op universele bakplaat)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 universele bakplaat)		180–190	–	2	2	40–60

functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, 📏<sup>5</sup> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd, Boven-onderwarmte, Intensief bakken, Helolucht Plus, Eco-helolucht, Grote grill, Circulatiegrill, ✓ aan, – uit

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



















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











2 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.

3 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

# Bereidingstabellen

## Rund

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Rundsstoofvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Rundfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Rundfilet, “bleu-saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Rundfilet “a point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Rundfilet “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbief “bleu-saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbief “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbief “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (draagrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 functie,  temperatuur,  booster,  5  
1 niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grote grill, ✓ aan, – uit

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

1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.

2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.

4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.

5 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.

6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
















7 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.









8 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

9 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

<sup>10</sup> Als u over een spijzethermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

## Kalf



















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalfsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalfsfilet “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalfsfilet “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalfsfilet “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalfsrug “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalfsrug “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalfsrug “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 functie,  temperatuur,  booster,  5 niveau,  bereidingstijd,  7 kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Als u over een spijzen thermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

# Bereidingstabellen













## Varken








Gerecht (accessoires)		 temperatuur, [°C]	 booster	 niveau <sup>5</sup>	 bereidingstijd, [min]	 kerntemperatuur <sup>10</sup> , [°C]
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadpan)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Varkensfilet, ca. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Beenham, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (universele bakplaat)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Casselerrib, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Vleesbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Ontbijtspek/bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Braadworst <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau<sup>5</sup>,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte,  Hetelucht Plus,  Eco-hetelucht,  Grote grill, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 8 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 9 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
- 10 Als u over een spijzethermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

## Lam, wild
















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lamsrug zonder bot (universele bakplaat)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lamsrug zonder bot (draagrooster en universele bakplaat)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hertenrug zonder bot (universele bakplaat)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Reerug zonder bot (universele bakplaat)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Everzwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadpan met deksel)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90











 functie,  temperatuur,  booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd,  <sup>6</sup> kerntemperatuur,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 5 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 50 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Als u over een spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

# Bereidingstabellen

## Gevogelte, vis

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Gevogelte, 0,8–1,5 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Kip, ca. 1,2 kg (draagrooster op universele bakplaat)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Gevogelte, ca. 2 kg (braadpan)		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Gevogelte, ca. 4 kg (braadpan)		160–170	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Vis, 200–300 g (bijv. forel) (universele bakplaat)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (universele bakplaat)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)		200–210	–	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80















 functie,  temperatuur,  booster,  5  
1 niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Circulatiegrill,  Boven-onderwarmte,  Eco-hetelucht, ✓ aan, – uit






- 1 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 4 Keer indien mogelijk, het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
- 5 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- 6 Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Als u over een spijzethermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.



# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		🌡️ [°C]	🌡️↑ [°C]	 <sup>5</sup> <sup>6</sup>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Kleine cakes (1 bakplaat <sup>1</sup> )		150	-	1	2	25-35
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20-30
Kleine cakes (2 bakplaten <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25-35
Spritsen (1 bakplaat <sup>1</sup> )		140	-	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	20-30
Spritsen (2 bakplaten <sup>1</sup> )		140	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40-50 <sup>8</sup>
Appeltaart (draagrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	2	80-100
		180	-	1	1	80-90
Zacht biscuitdeeg (draagrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
	 <sup>3</sup>	150-170 <sup>4</sup>	-	1	2	25-45
Toast (draagrooster <sup>1</sup> )		300	-	-	3	5-8
Burgers (draagrooster <sup>1</sup> op niveau 4 en universele bakplaat <sup>1</sup> op niveau 1)		300 <sup>5</sup>	-	-	4	15-25 <sup>9</sup>

 functie, 🌡️ temperatuur, 🌡️↑ booster,  <sup>5</sup> <sup>6</sup> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte,  Grote grill, ✓ aan, - uit

- <sup>1</sup> Gebruik enkel originele onderdelen van Miele.
- <sup>2</sup> Gebruik een matte, donkere springvorm.  
Zet de springvorm in het midden op de draagrooster.
- <sup>3</sup> Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortste bereidingstijd.
- <sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- <sup>5</sup> Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- <sup>6</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>7</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- <sup>8</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.
- <sup>9</sup> Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

# Gegevens voor testinstellingen

## Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

De energie-efficiëntieklasse wordt volgens EN 60350-1 berekend.

Energie-efficiëntieklasse: A+

Neem de volgende opmerkingen in acht bij het verrichten van de meting:

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting bevinden zich in de oven alleen de toebehoren die voor de meting noodzakelijk zijn.  
Gebruik geen verdere aanwezige accessoires zoals FlexiClip-uitschuifsystemen of katalytisch geëmailleerde onderdelen als de zijwanden of bovenplaat.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting gesloten is.  
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deur-dichting meer of minder worden beïnvloed. Dit heeft een negatieve invloed op het meetresultaat.  
Deze tekortkoming wordt gecompenseerd door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen onder ongunstige omstandigheden tevens adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Deze tekortkoming treedt niet op bij normaal praktisch gebruik.

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

volgens gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 en verordening (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
<b>Identificatie van het model</b>	H 7162 B, H 7262 B
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI <sub>ovenruimte</sub> )	81,7
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	1,05 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,71 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	76 l
Massa van het toestel	42,0 kg

**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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7162 B, H 7262 B

nl-BE

M.-Nr. 11 627 340 / 03