

Gebruiks- en montagehandleiding Oven



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	12
Overzicht	13
Oven	13
Bedieningselementen oven	14
Functieschakelaar	15
Display	15
Draaiknop < >	15
Sensortoetsen	15
Symbolen	16
Uitvoering	17
Typeplaatje	17
Bijgeleverd	17
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires	17
Veiligheidsfuncties	23
PerfectClean-veredelde oppervlakken	23
Ingebruikneming van het apparaat	24
Vóór de eerste ingebruikneming	24
Oven voor het eerst opwarmen	25
Instellingen	26
Overzicht instellingen	26
Instellingen wijzigen	28
Kookwekker	29
Overzicht functies	30
Tips om energie te besparen	31
Bediening	32
Eenvoudige bediening	32
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	32
Temperatuur wijzigen	32
Bereidingstijden instellen	33
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	34
Ingestelde bereidingstijden wissen	35
Ovenruimte voorverwarmen	35
Bakken	36
Tips bij het bakken	36
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	36
Informatie over de functies	37

Braadvlees	38
Tips voor het braden	38
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	38
Informatie over de functies	39
Grillen	40
Tips voor het grillen	40
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	40
Informatie over de functies	41
Overige toepassingen	42
Ontdooien.....	42
Lage temperatuur	43
Inmaken	44
Drogen.....	46
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten	47
Servies verwarmen.....	47
Reiniging en onderhoud	48
Ongeschikte reinigingsmiddelen.....	48
Normale verontreinigingen verwijderen	49
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)	49
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders	50
Overruimte met Pyrolyse reinigen.....	50
Pyrolyse starten	51
Pyrolyse later starten	52
Na afloop van de pyrolyse	52
Deur uitbouwen	54
Deur uit elkaar halen	55
Deur inbouwen	58
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren	59
Nuttige tips	60
Service	64
Contact bij storingen.....	64
Garantie	64
Installatie	65
Inbouwmaten.....	65
Inbouw in een boven- of onderkast	65
Zijaanzicht H 24xx	66
Aansluitingen en ventilatie	67

Inhoud

Oven inbouwen.....	68
Elektrische aansluiting.....	69
Bereidingstabellen.....	70
Roerdeeg.....	70
Korstdeeg.....	71
Gistdeeg.....	72
Kwark-oliedeeg.....	73
Biscuitdeeg.....	73
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak.....	74
Hartige gerechten.....	75
Rundvlees.....	76
Kalfsvlees.....	77
Varkensvlees.....	78
Lamsvlees, wild.....	79
Gevogelte, vis.....	80
Aanwijzingen voor keuringsinstituten.....	81
Testgerechten volgens EN 60350-1.....	81
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.....	82

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 apparaat.

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

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De oven is uitsluitend bestemd voor het thuis bereiden, bakken, braden, grillen, ontdooien, inmaken en drogen van levensmiddelen. 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 zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en trillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- ▶ Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de oven niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ 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. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van 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 bij kinderen vandaan.
- ▶ 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 de warme lucht van de oven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken als hij aan staat.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens de pyrolyse wordt het apparaat warmer dan tijdens normaal gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.
- ▶ 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 vakman/vakvrouw worden uitgevoerd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Schade aan de oven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de oven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde oven.
- ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening 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 worden vervangen.
- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakkracht inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de oven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stekkerdozen of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) 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 apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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 reparatiewerkzaamheden 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 netstekker.
- ▶ Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.
- ▶ Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de oven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de oven, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit het meubelfront pas als de oven volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het gerecht en de accessoires. Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.
- ▶ Laat de deur van het apparaat dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde oven kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik de oven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht plus  of Boven-/Onderwarmte .
- ▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij 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. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de omwouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de magnetron corrosie veroorzaken. Dek de gerechten bij het verwarmen af.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door warmteophoping barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken voor bereidingen of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hetelucht plus  of Eco-hotelucht .
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht regelmatig door of draai het om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.
- ▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de oven beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. 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 roestvrije 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 voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Kans op letsel door schadelijke dampen. Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen. Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden. Zorg tijdens de pyrolyse voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ 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.
- ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving er omheen altijd schoon.
Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de oven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ 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 hoort de warmte zich op en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loslaten. Plaats de braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.
- ▶ Door de hoge temperaturen die tijdens de pyrolyse ontstaan, kunnen de accessoires beschadigd raken.
Haal alle accessoires uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor de geleiderails en andere bijbestelde accessoires.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

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

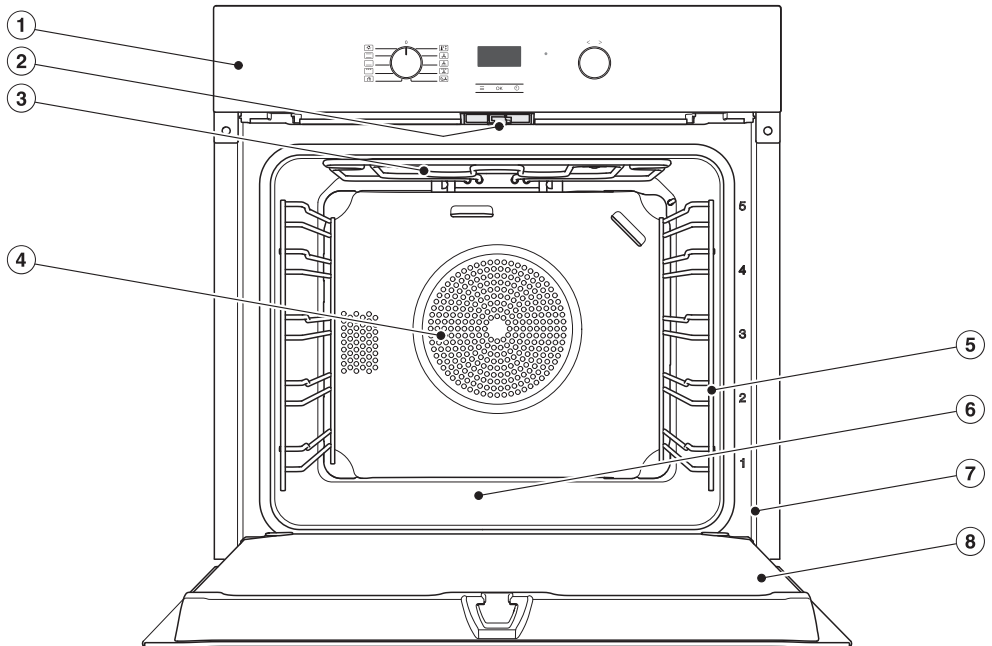
Afdanken van het apparaat

Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.



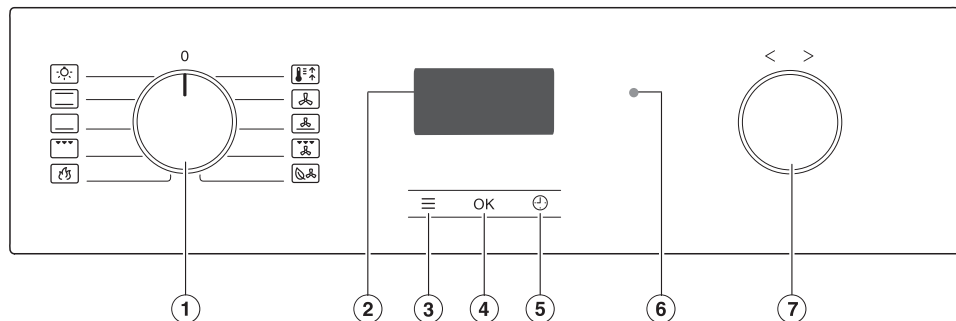
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet 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 af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Oven



- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling voor de pyrolysefunctie
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑤ Geleiderails met 5 niveaus
- ⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”
- ⑦ Frontlijst met typeplaatje
- ⑧ Deur

Bedieningselementen oven



- ① **Functieschakelaar**
Voor het kiezen van de functies
- ② **Display**
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ③ **Sensortoets ≡**
Voor het oproepen van instellingen
- ④ **Sensortoets OK**
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑤ **Sensortoets ↻**
Voor het instellen van kookwekkertijd, bereidingstijd en einde bereidingstijd
- ⑥ **Optische interface**
(alleen voor Miele technici)
- ⑦ **Draaiknop < >**
Voor het instellen van tijden, temperaturen en voor het kiezen van functies en instellingen



Funcieschakelaar

Met de funcieschakelaar kiest u de ovenfuncties en schakelt u de ovenverlichting apart in.

U kunt de schakelaar links- en rechtsom draaien.

In de stand **0** kunt u de schakelaar verzinken door erop te drukken.

Funcies

-  Verlichting
-  Boven-/Onderwarmte
-  Onderwarmte
-  Grill groot
-  Pyrolyse
-  Booster
-  Hetelucht plus
-  Intensief bakken
-  Circulatiegrill
-  Eco-hotelucht

Display

In het display wordt de tijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, temperaturen, bereidingstijden en instellingen.

Draaiknop < >

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

Funcies en instellingen in het display kiest u door naar rechts > of naar links < te draaien.

U kunt de waarden in het display, zoals temperaturen en tijden, verhogen (naar rechts draaien >) of verlagen (naar links draaien <).




Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking. Telkens als u een toets aanraakt, klinkt er een toetssignaal.

Dit toetssignaal kan worden uitgeschakeld. Kies hiervoor bij de instelling **P 5** de status **5 0** (zie "Instellingen").







Bedieningselementen oven

Sensortoetsen onder het display

Sensortoets	Functie
	Met deze sensortoets roept u de instellingen op als de functieschakelaar op 0 of op Verlichting  staat.
<i>OK</i>	Met deze sensortoets kunt u functies oproepen en gewijzigde waarden en instellingen opslaan.
	Met deze sensortoets kunt u verschillende functies voor het instellen van tijden oproepen (Kookwekker/Bereidingstijd/einde bereidingstijd).

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	Betekenis
	Kookwekker
	Bereidingstijd
	Einde bereidingstijd
	Dagtijd
	Temperatuur
<i>PY</i>	Pyrolyse
	Controlelampje voor deurvergrendeling bij pyrolyse
<i>P</i>	Instelling
<i>S</i>	Status van een instelling
<i>LDC</i>	Ingebruiknamebeveiliging
<i>DES</i>	Demo-functie
<i>CRNC</i>	Stroomstoring

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.

Bijgeleverd

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven
- 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 het Miele apparaat afgestemd.

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

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

Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  voor het inschuiven van de accessoires.

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

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen (rechts en links).

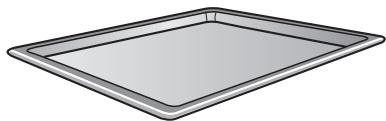
De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

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

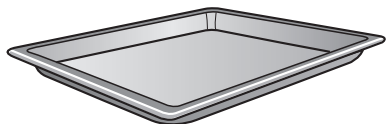
Uitvoering

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

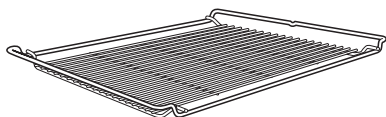
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



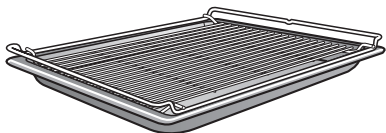
Rooster HBBR 71:



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

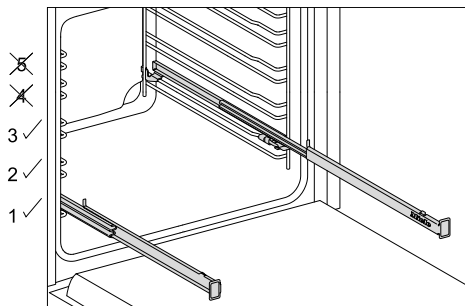
Schuif het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de oven.

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

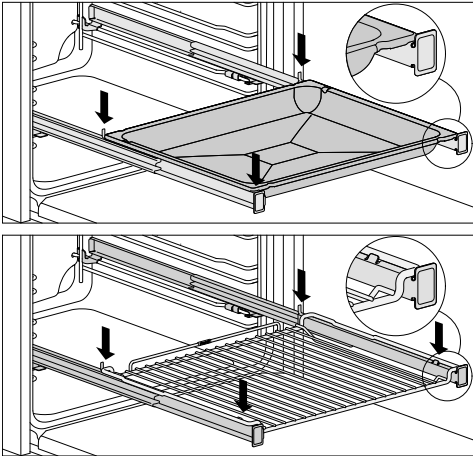
FlexiClip-geleiders HFC 70-C



De FlexiClip-geleiders kunnen alleen op de niveaus 1, 2 en 3 worden geplaatst.

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.



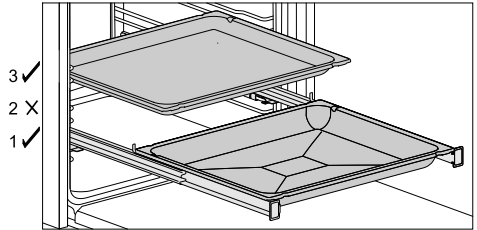
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

- De accessoires moeten zich altijd tussen de opstaande lipjes aan de voor- en achterkant van de geleiders bevinden.
- Het rooster moet altijd met het plateau naar beneden op de FlexiClip-geleiders worden geplaatst.

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

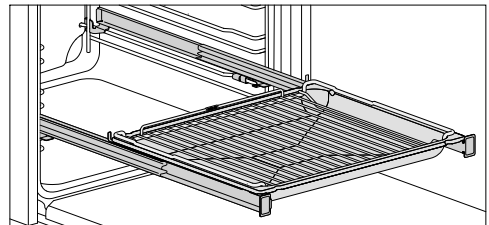
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Als u meerdere (universele) bakplaten of bak- en braadroosters 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 aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

U kunt de universele bakplaat met daarop liggend bak- en braadrooster op de FlexiClip-geleiders plaatsen.



- Plaats de universele bakplaat met het bak- en braadrooster erop op de FlexiClip-geleiders. Het bak- en braadrooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

Uitvoering

FlexiClip-geleiders inbouwen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

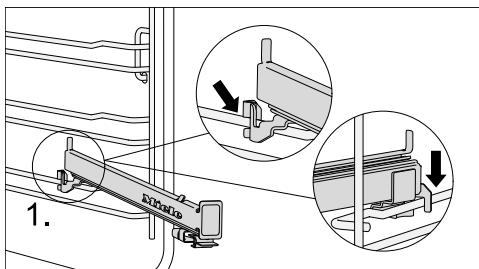
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

Plaats de FlexiClip-geleiders bij voorkeur op niveau 1. Zo kunt u de geleiders voor alle gerechten gebruiken die op niveau 2 worden bereid.

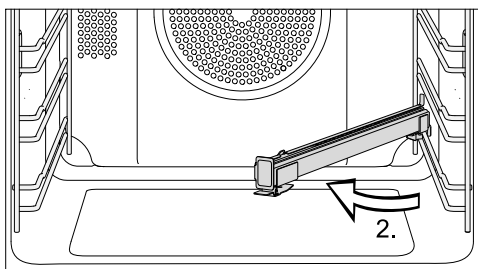
Een niveau bestaat links en rechts uit twee spijlen. De FlexiClip-geleiders moeten telkens op de bovenste spijlen van een niveau worden aangebracht.

Bouw de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele opschrift rechts in.

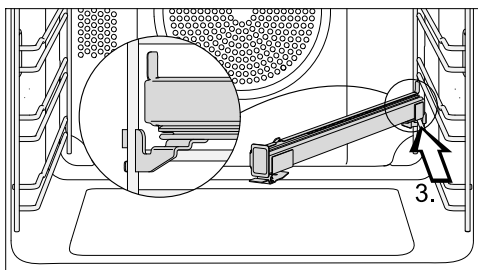
Trek de FlexiClip-geleiders **niet** uit tijdens het plaatsen of verwijderen.



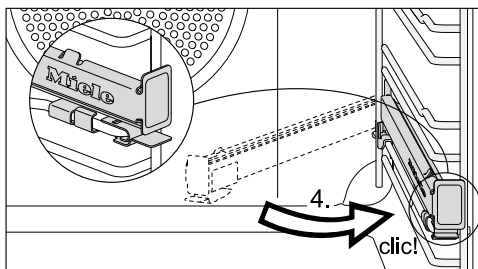
- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).



- 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 uittrekken.

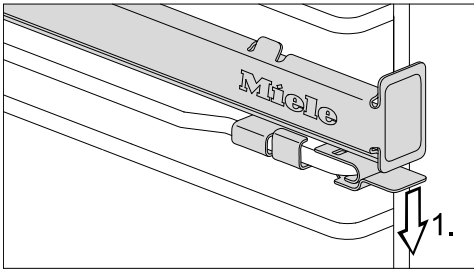
FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

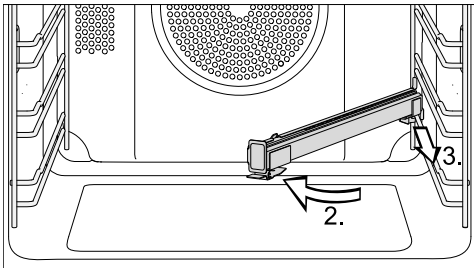
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.

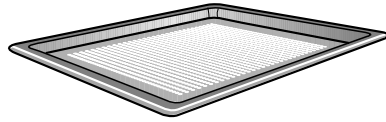


- Druk het lipje van de FlexiClip-geleider naar beneden (1).



- 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.

Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71



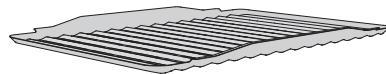
De fijne perforatie van de AirFry-plaat perfectioneert bereidingsprocessen:

- Bij de bereiding van deegwaren van vers gist- en kwark-oliedeeg, brood en broodjes wordt de bruining aan de onderkant verbeterd. Rol het deeg eerst uit op een vlak werkblad en leg het aansluitend op de gourmet bak- en AirFry-plaat.
- Frieten, kroketten en dergelijke kunnen zonder vet in de hete luchtstroom worden gefrituurd (AirFrying).
- Bij de functie Drogen wordt de lucht-circulatie rond de te drogen levensmiddelen geoptimaliseerd.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Voor dezelfde toepassingen kunt u ook de **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** gebruiken.

Grill- en bakplaat HGBB 71



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

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

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Uitvoering

Ronde bakvormen



De **ronde bakvorm zonder gaatjes HBF 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

De **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** heeft dezelfde mogelijkheden als de gourmet bak- en **AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71**.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is met PerfectClean veredeld.

- Schuif het bak- en braadrooster in de oven en zet de bakvorm op het rooster.

Gourmet bak- en pizzasteen HBS 70



Met de Gourmet bak- en pizzasteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak en dergelijke. De Gourmet bak- en pizzasteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de Gourmet bak- en pizzasteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijderd.

- Schuif het rooster in de oven en zet de Gourmet bak- en pizzasteen op het rooster.

Braadslede HUB deksel HBD

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

Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

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

Voor de braadsledes zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de type-aanduiding.

Diepte: 22 cm

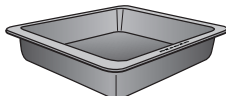
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



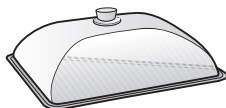
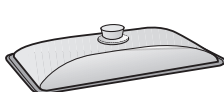
HBD 60-22

Diepte: 35 cm

HUB 5001-XL*

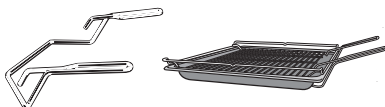


HBD 60-35



** Geschikt voor inductiekookplaten

Koudhandgreep HEG



Voor het uitnemen en plaatsen van de universele bakplaat, de bakplaat en het rooster.

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging** *LDC* voor de oven (zie hoofdstuk “Instellingen”)
- **Koelventilator**
De koelventilator schakelt automatisch in bij elk bereidingsproces. Hij zorgt ervoor, dat de hete lucht in de ovenruimte met koude omgevingslucht vermengd en afgekoeld wordt, voordat zij tussen de deur en het bedieningspaneel vrijkomt.
Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.
De koelventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.
- **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”).
- **Deurvergrendeling**  voor de pyrolyse
Aan het begin van de pyrolyse wordt de deur uit veiligheidsoverwegingen vergrendeld. De vergrendeling wordt pas weer opgeheven als na de pyrolyse de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gezakt.

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:

- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Grill- en braadplaat
- Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes
- Ronde bakvorm
- Ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes

Ingebruikneming van het apparaat

Vóór de eerste ingebruikneming

 U mag de oven alleen gebruiken als deze is ingebouwd.

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


U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de functieschakelaar op **O** staat.

- Stel de dagtijd in.

De dagtijd voor het eerst instellen

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



Na de aansluiting op de netspanning brandt *12:00* in het display en knippert .

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

De dagtijd wordt opgeslagen.

U kunt de dagtijd ook in een 12-uurs-formaat laten weergeven. Kies hiervoor bij de instelling *P 2* de status *12* (zie hoofdstuk “Instellingen”).

Oven voor het eerst opwarmen

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

Zorg daarbij voor een goede ventilatie van de keuken.

U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.


- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingenresten.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.
- Kies de functie **Booster** .

De voorgeprogrammeerde temperatuur (160 °C) verschijnt.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximale temperatuur in (250 °C).
- Verwarm de ovenruimte gedurende minimaal een uur.
- Zet de functieschakelaar na het opwarmen op **0**.

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Instellingen

Overzicht instellingen

Instelling	Status
<i>P 1</i> Dagtijd Weergave	<i>S 0</i> Uit <i>S 1*</i> Aan <i>S 2</i> Nachtschakeling
<i>P 2</i> Dagtijd Tijd- formaat	<i>24*</i> 24-uursweergave <i>12</i> 12-uursweergave
<i>P 3</i> Dagtijd	Instellen, ⌚ knippert
<i>P 4</i> Volume Ge- luidssignalen	<i>S 0</i> Uit <i>S 1*</i> Melodie (<i>1-7, 4*</i>) <i>S 2</i> Solo-toon (<i>1-14, 8*</i>)
<i>P 5</i> Volume Toets- signaal	<i>S 0</i> Uit <i>S 4*</i> Aan: <i>S 1-5 7</i>
<i>P 6</i> Temperatuur Eenheden	<i>°C*</i> Graden Celsius <i>°F</i> Graden Fahrenheit
<i>P 7</i> Ingebruik- namebeveili- ging oven	<i>S 0*</i> Uit <i>S 1</i> Aan De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven door anderen wordt gebruikt. De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief. Als u de oven bij een geactiveerde ingebruiknamebeveiliging inschakelt, verschijnt <i>LOC</i> in het display. De ingebruiknamebeveiliging wordt voor een bereiding gedeactiveerd als u de sensortoets <i>OK</i> ten minste gedurende 6 seconden indrukt.

* Fabrieksinstelling

Instelling	Status
<i>P 8</i> Softwareversie	Weergave
<i>P 9</i> Demo-functie Oven	<i>S 0*</i> Uit De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets <i>OK</i> ten minste 4 seconden lang aanraakt. U kunt de oven gewoon gebruiken. <i>S 1</i> Aan De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets <i>OK</i> ten minste 4 seconden lang aanraakt. Als u de oven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding <i>FE5</i> . Bevestig met <i>OK</i> .
<i>P 10</i> Bedrijfsuren	Weergave

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Instellingen wijzigen

Met de sensortoets \equiv kunt u de instellingen weergeven en uw oven personaliseren, door de fabrieksinstellingen op uw behoeften aan te passen.

U wijzigt een instelling P door de status 5 te wijzigen.

- Zet de functieschakelaar op **O** of Verlichting $\left[\begin{array}{c} \text{O} \\ \text{O} \end{array} \right]$.
- Kies de sensortoets \equiv .



Het keuzemenu voor de instellingen verschijnt.

- Kies de gewenste instelling met de draaiknop $< >$.
- Bevestig met *OK*.



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

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

Om de status 5 te wijzigen:

- Kies met de draaiknop $< >$ de gewenste status.
- Bevestig met *OK*.

De gekozen status wordt opgeslagen en de instelling P verschijnt weer.

Als u nog meer instellingen wilt wijzigen, gaat u op dezelfde manier te werk.

- Kies afsluitend de sensortoets \equiv .

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 heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden of vocht moet toevoegen).


De kookwekkertijd kan maximaal op 59:59 minuten:seconden worden ingesteld.

Kookwekker instellen

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

- Kies de sensortoets .
 - Als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt, kiest u  met de draaiknop < >.
-  knippert en 0:00 verschijnt.
- Stel met de draaiknop < > 6:20 minuten:seconden in.
 - Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt opgeslagen.




 en de aflopende kookwekkertijd verschijnen in het display, ook als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt.

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , klinkt er een geluidssignaal en loopt de tijd op tot maximaal 59:59 minuten:seconden.

- Kies de sensortoets .

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen en wissen










- Kies de sensortoets .
 - Kies  met de draaiknop < >.
-  knippert en de ingestelde kookwekkertijd verschijnt.
- Wijzig met de draaiknop < > de kookwekkertijd.

Tip: Als u de kookwekkertijd wilt wissen, draait u de draaiknop < > net zolang naar links totdat 0:00 verschijnt.

- Bevestig met OK.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen of de kookwekkertijd wordt gewist.


Overzicht functies

Funcities	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
 Hetelucht plus	160 °C	30–250 °C
 Intensief bakken	170 °C	50–250 °C
 Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
 Booster	160 °C	100–250 °C
 Boven-/Onderwarmte	180 °C	30–280 °C
 Onderwarmte	190 °C	100–260 °C
 Grill groot	240 °C	200–280 °C
 Circulatiegrill	200 °C	100–260 °C
 Pyrolyse		

Bereidingsprocessen

- 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 product na de kortste tijd.
- 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). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterend aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverpilling bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht 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-hetelucht  is een innovatieve functie die geschikt is voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes (zandkoekjes), maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Bij berei-

dingen 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 zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Restwarmtebenutting

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de gerechten op het einde te garen. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”).
- De pyrolyse kan u het best onmiddellijk na een bereiding starten. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.


Energiebesparende functie

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

Bediening

Eenvoudige bediening

- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies met de functieschakelaar de gewenste functie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt en  knippert.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur met de draaiknop < >.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur achteraf wijzigen met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de verwarmingsfase begint.

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

- Zet de functieschakelaar na het bereidingsproces op **0**.
- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.




- Kies met de functieschakelaar de nieuwe functie.

De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

-  Temperatuur
-  Bereidingstijd
-  Einde bereidingstijd

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur tijdens een bereiding alleen wijzigen als in het display de werkelijke temperatuur verschijnt of er een tijd wordt afgeteld.

- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < >.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.




Bereidingstijden instellen

Het resultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Bij het bakken kan het deeg 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 ovenruimte gezet, een functie en de temperatuur gekozen.

Als u Bereidingstijd  of Einde bereidingstijd  met de sensortoets  invoert, kunt u de bereiding automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd


U stelt de tijd die het gerecht nodig heeft om te garen, in uren:minuten in. Na afloop van deze bereidingstijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.

- Einde bereidingstijd

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

Bereiding direct starten en automatisch uitschakelen

Als u de bereiding direct wilt starten en automatisch wilt uitschakelen, stelt u een bereidingstijd **of** het tijdstip van het einde bereiding in.

■ Kies de sensortoets .

,  en  verschijnen.


 knippert.


■ Als u een bereidingstijd wilt instellen, bevestigt u met *OK*.


 knippert.

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


■ Bevestigt met *OK*.

U heeft de bereidingstijd ingesteld. De ingestelde tijd verschijnt in het display en  knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

■ Kies de sensortoets .



De bereidingstijd verschijnt in het display en  brandt.


De bereiding wordt na afloop van deze tijd automatisch uitgeschakeld.




Als u in plaats van de bereidingstijd het tijdstip voor het einde van de bereidingstijd wilt instellen, kiest u .

Bediening

Bereiding op een later moment automatisch in- en uitschakelen


Als u de bereiding op een later moment automatisch wilt in- en uitschakelen, stelt u beide tijden (Bereidingstijd  en Einde bereidingstijd ) in.

- Stel eerst de **bereidingstijd** in: kies de sensortoets .

,  en  verschijnen.


 knippert.

- Bevestig met *OK*.


0:00 verschijnt en  knippert.

- Stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop < >.


- Bevestig met *OK*.

U heeft de bereidingstijd ingesteld. De ingestelde bereidingstijd verschijnt en  knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

- Stel nu het tijdstip voor het **Einde bereidingstijd** in:


Kies  met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.


Het automatisch berekende tijdstip voor het einde van de bereidingstijd (dagtijd + bereidingstijd) verschijnt en  knippert.

- Stel het gewenste tijdstip voor het einde van de bereidingstijd in met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.

U heeft het tijdstip voor het einde van de bereidingstijd ingesteld. Het ingestelde tijdstip verschijnt en  knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

- Kies de sensortoets .

Het tijdstip waarop de bereiding moet starten, verschijnt in het display en  brandt.

De bereiding start op het weergegeven tijdstip en wordt na afloop van de ingestelde bereidingstijd automatisch uitgeschakeld.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets .

- Kies de gewenste tijd met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnen vier streepjes --:--.

- Draai de draaiknop < > naar rechts of naar links totdat de ingestelde tijd verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

- Wijzig de ingestelde tijd met de draaiknop < >. Het betreffende symbool knippert.



- Bevestig met *OK*.

- Kies de sensortoets .



De gewijzigde tijd verschijnt in het display en het betreffende symbool brandt.

Bij een stroomstoring worden de tijden gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies de sensortoets .
 - Kies de gewenste tijd.
 - Bevestig met *OK*.
- Er verschijnen vier streepjes --:--.
- Bevestig met *OK*.
 - Kies de sensortoets .

U heeft de ingestelde tijd gewist.

Als u de bereidingstijd  wist, wordt het tijdstip voor het Einde bereidingstijd  eveneens gewist en wordt de bereiding voortgezet.

Als u het tijdstip voor het Einde bereidingstijd  wist, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.


Ovenruimte voorverwarmen


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

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


- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de verwarmingsfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
 - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus  en Boven-/Onderwarmte 
 - Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte 

Snel opwarmen

Met de functie Booster  kunt u de opwarmfase verkorten.

Gebruik voor pizza en kwetsbare deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor het voorverwarmen niet de functie Booster .

De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.

- Kies Booster .
- Stel de temperatuur in.
- Kies de gewenste functie als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats het gerecht in de oven.

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 een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- U kunt in principe het rooster, de bakplaat, de universele bakplaat en elke bakvorm van 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.
- Plaats 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 het rooster.
- Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

Bakpapier gebruiken

Miele accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean veredeld (zie ook "Uitvoering"). In de meeste gevallen hoeft u PerfectClean-veredelde oppervlakken niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

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

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen dan aangegeven is de bereidingstijd weliswaar korter, maar zal het gerecht heel onregelmatig bruin worden 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 product gaar is. Steek een houten stokje in het deeg.

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

Informatie over de functies

Een overzicht van de functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden vindt u in het gelijknamige hoofdstuk.

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 taart 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 van donker blik, met donker email, van mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een anti-aanbaklaag zijn goed 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 (zandkoekjes) energiebesparend te bakken.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Braadvlees

Tips voor het braden

- U kunt elk soort kookgerei van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/ braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, het rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- Het **voorverwarmen** van de oven is alleen nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Over het algemeen 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 het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Neem bij gebruik van een **braadfolie of -zak** de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2–3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.

- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende braadpannen, vleessoorten en gewoonten.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen wordt het vlees(gerecht) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.
- Kies bij Hetelucht plus  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 bereidingstabel is aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op het draagrooster 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 product gaar is.


Tips

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

Informatie over de functies



Een overzicht van de functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden vindt u in het gelijknamige hoofdstuk.

Kies de functie Onderwarmte  tegen het einde van de bereidingstijd als het product 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.

Hetelucht plus 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.

- 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 (vlees)gerechten energiebesparend te braden.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Grillen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

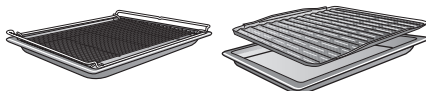
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur 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 snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en bestrooi deze met zout. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop het 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.



Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende vleessoorten en gewoonten.
- Controleer het gerecht na afloop van de kortste tijd.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen wordt het vlees (gerecht) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Niveau kiezen

- Houd bij het niveau rekening met de dikte van het gerecht.
- Plaats platte 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 product gaar is.
- **Test** of het vlees gaar is door er met een lepel op te drukken. Zo kunt u na gaan of het vlees voldoende gaar is.
- **rood**
Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.
- **medium**
Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.
- **doorbakken**
Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

Tip: Als een groot stuk vlees aan de buitenkant al behoorlijk bruin wordt, terwijl het binnenin 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 functies

Een overzicht van de functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden vindt u in het gelijknamige hoofdstuk.

Grill groot 🍖 gebruiken

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

Het gehele verwarmingselement voor de bovenwarmte en grill 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 gerechten wordt meestal een temperatuur van 220 °C aangeraden, voor gerechten met een grotere diameter 180-200 °C.

Overige toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Lage temperatuur
- Inmaken
- Drogen
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten
- Servies verwarmen

Ontdooien

Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven grotendeels behouden als diepvriesproducten voorzichtig worden ontdooid.

- Kies de functie **Hotelucht plus**  en een temperatuur van 30–50 °C.

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 ontdooivocht 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 het 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 de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Lage temperatuur

Koken op lage temperatuur is ideaal voor stukken rund, varken, kalf en lam die zeer behoedzaam moeten worden bereid.

Braad het vlees eerst in korte tijd op hoge temperatuur rondom en gelijkmatig aan (op de kookplaat).

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

Hierbij ontspant zich 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 pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld gesmolten boter of spijsoolie.
- Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.


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


- U kunt het vlees meteen na de bereiding aansnijden. U hoeft voor het vlees geen doorwarmtijd aan te houden.
- U kunt het vlees in de ovenruimte 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 te snel afkoelt. Het vlees heeft de optimale temperatuur.

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 het rooster op niveau 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-/Onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.**


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

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

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


Overige toepassingen

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 afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden

De gegevens gelden voor 6 glazen met een inhoud van 1 l.

Gebruik alleen speciale glazen die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakglazen of glazen met schroefdeksel). Gebruik uitsluitend onbeschadigde glazen en rubberen ringen.

- Spoel de glazen voor het inmaken met heet water uit en vul deze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de glazen na het vullen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.
- Plaats de universele bakplaat op niveau 2 in de oven en zet de glazen daarop.
- Kies de functie Hetelucht plus  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en komkommers inmaken

- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de ovenruimte nawarmen.

Groente inmaken


- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven inmaakttemperatuur in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

		
Fruit	-/-	30 °C 25–35 min
Komkommers	-/-	30 °C 25– 30 min
Rode biet	120 °C 30–40 min	30 °C 25– 30 min
Bonen (groen of geel)	120 °C 90– 120 min	30 °C 25– 30 min

 Inmaakttemperatuur en -tijd zodra het water in de glazen gaat borrelen

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Glazen na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De glazen zijn na het inmaken erg heet.

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

- Haal de weckglazen uit de oven.
- Dek de weckglazen met een doek af en laat ze nog ca. 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 glazen en controleer dan of alle glazen goed zijn afgesloten.

Maak open glazen opnieuw in of bewaar deze koel en gebruik het ingemaakte fruit of de groente onmiddellijk.

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

Overige toepassingen

Drogen

Drogen is een traditionele manier om fruit, sommige groentesoorten en kruiden te conserveren.






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




- Schil de te drogen levensmiddelen en verwijder de pit indien nodig; snijd de levensmiddelen in kleine stukken.
- Verdeel de te drogen levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk over het rooster of de universele bakplaat, afhankelijk van de grootte.


Tip: U kunt ook de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes gebruiken, indien aanwezig.

- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats de te drogen levensmiddelen op de niveaus 1+3. Als u het rooster en de universele bakplaat gebruikt, schuift u de universele bakplaat onder het rooster in de oven.
- Kies Hetelucht plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer de te drogen levensmiddelen op de universele bakplaat regelmatig om.

Bij volledige en gehalveerde te drogen levensmiddelen worden de droogtijden langer.


Te drogen levensmiddelen		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruit		60–70	2–8
Groente		55–65	4–12
Paddenstoelen		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 is ingeschakeld bij de functie Hetelucht plus.

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

Het gedroogde product uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Draag altijd ovenwanten als u het gedroogde product uit de oven haalt.

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

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

- Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze platen 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

- Dergelijke diepvriesproducten kunt u wel op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de producten regelmatig om.


Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

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 functie en de temperatuur die op de verpakking vermeld staan.
- 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 serviesgoed de functie Hetelucht plus .

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.


- Schuif het bak- en braadrooster op niveau 1 en plaats het serviesgoed erop. Afhankelijk van de grootte van het serviesgoed kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten. U kunt daarnaast nog de geleiderails uitbouwen.
- Kies Hetelucht plus .
- Stel een temperatuur van 50–80 °C in.

 Verbrandingsgevaar!

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

- Haal het warme serviesgoed uit de ovenruimte.

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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 en poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekensponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- spiraal- en staalsponsjes

Als vervuilingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen. Als u de oven vaker gebruikt zonder deze tussentijds te reinigen, kan dit meer werk veroorzaken.

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

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

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Bouw de deur uit.
- Bouw de geleiderails met de Flexi-Clip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Klap het bovenwarmte-/grillelement omlaag.

Normale verontreinigingen verwijderen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Reinig deze afdichting niet als dat niet noodzakelijk is. Het materiaal is erg kwetsbaar. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

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 schoon water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben namelijk een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

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

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

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

Ovenreinigers gebruiken

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredelde oppervlakken de ovenreiniger van Miele. 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.

Reiniging en onderhoud

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders


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

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.

Ovenruimte met Pyrolyse reinigen

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte reinigen met de functie Pyrolyse .

Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot meer dan 400 °C verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij de hoge temperaturen. Er blijft alleen as over.

U kunt uit 3 pyrolysestanden kiezen. Elke stand heeft een eigen duur.

- Stand 1 bij lichte verontreiniging
- Stand 2 bij ernstigere verontreiniging
- Stand 3 bij ernstige verontreiniging

Na de start van de pyrolyse wordt de deur automatisch vergrendeld. U kunt de deur pas na het reinigingsproces weer openen.

U kunt de pyrolyse ook op een later tijdstip laten starten, bijvoorbeeld om gebruik te maken van een lager tarief voor nachtstroom.

Na de pyrolyse kunt u de pyrolyseresten (zoals as), die afhankelijk van de vervuiling van de ovenruimte kunnen ontstaan, eenvoudig verwijderen.

Pyrolyse voorbereiden

Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse raken accessoires beschadigd. Haal alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor de geleiderails en accessoires die u achteraf koopt.


Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben.

Door vastzittende resten kunnen op geëmailleerde oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan.

Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte voordat u de pyrolyse start en schraap vastzittende resten met een glasschraper van de geëmailleerde oppervlakken.

- Neem alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de ovenruimte.


Pyrolyse starten

 Kans op letsel door schadelijke dampen.

Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen.

Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Tijdens de pyrolyse wordt de oven warmer dan tijdens normaal gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.

- Kies de ovenfunctie “Pyrolyse ”.




PY 1 verschijnt. Het cijfer knippert.

Met de draaiknop < > kunt u kiezen uit *PY 1*, *PY 2* en *PY 3*.

- Kies de gewenste pyrolysestand.

- Bevestig met *OK*.



PY en  verschijnen in het display.

Terwijl het symbool  knippert, wordt de deur automatisch vergrendeld. Zodra de deur vergrendeld is, brandt  en verschijnt de duur van de pyrolyse .

Vervolgens worden de verwarming van de oven en de ventilator automatisch ingeschakeld.

De pyrolyse start. U kunt de duur niet wijzigen.

De ovenverlichting is tijdens de pyrolyse uitgeschakeld.

Als u tijdens de pyrolyse een kookwekkertijd instelt, wordt het aftellen van de kookwekkertijd met voorrang weergegeven. Als de kookwekkertijd is afgelopen, klinkt er een signaal, knippert  en begint de tijd op te lopen. Als u de sensortoets  kiest, worden de akoestische en optische signalen uitgezet. De resterende pyrolysetijd verschijnt weer.

Reiniging en onderhoud

Pyrolyse later starten

Start de pyrolyse en verschuif binnen de eerste vijf minuten de eindtijd.


- Kies de sensortoets .


 knippert.

- Bevestig met *OK*.

- Verschuif de eindtijd met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.

Zolang  knippert, verschijnt de eindtijd die wordt berekend uit de actuele dagtijd plus de duur die bij de gekozen pyrolyse hoort.



Als  brandt, verschijnt de starttijd van de pyrolyse.

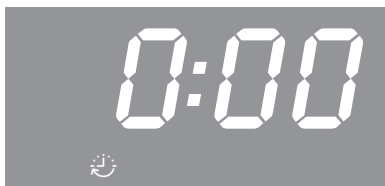
Zodra de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator ingeschakeld en kan het verloop van de pyrolyseduur worden gevolgd.

Tip: Als de starttijd nog niet is bereikt, kunt u met de sensortoets  de eindtijd altijd weer gedurende 15 seconden laten weergeven en veranderen.



Na afloop van de pyrolyse

In het display verschijnen ,  en .

Zolang het symbool  brandt, is de deur nog vergrendeld. Als  knippert, wordt de deur ontgrendeld.




Zodra de deur ontgrendeld is:

-  dooft.
-  knippert.
- U hoort een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Klok – Instellingen wijzigen”).

- Zet de functieschakelaar op **0**.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

Na de pyrolyse is de oven nog zeer heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenruimte.

Laat de verwarmingselementen en de ovenruimte afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijdert.

- Verwijder na afloop van de pyrolyse de eventuele pyrolyseresten (zoals as) uit de ovenruimte.

De meeste resten kunt u met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje verwijderen. U kunt ook een schoon, vochtig microvezeldoekje gebruiken.

Afhankelijk van de vuilgraad kunnen aan de binnenkant van de oven deur zichtbare afzettingen ontstaan. U kunt deze verwijderen met een afwasponeer, een glasschraper of een spiraalspons (bijvoorbeeld Spontex Spirinett) en gewoon afwasmiddel.



Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Reinig deze afdichting niet als dat niet noodzakelijk is. Het materiaal is erg kwetsbaar. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken.

Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

Geëmailleerde oppervlakken kunnen door overgelopen fruitsap blijvend verkleuren. Deze kleurveranderingen beïnvloeden de eigenschappen van het email niet.


Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen.

Pyrolyse wordt afgebroken


Na het afbreken van de pyrolyse blijft de deur vergrendeld, totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gekomen. Het symbool  brandt totdat de temperatuur onder de genoemde waarde is gedaald. Als  knippert, wordt de deur ontgrendeld.

De pyrolyse kan om de volgende redenen worden afgebroken:

- U zet de functieschakelaar op een andere ovenfunctie of op de stand **O**.

Zet de functieschakelaar weer op pyrolyse  als u de pyrolyse opnieuw wilt starten.

- De stroomvoorziening valt uit.

Als de stroomvoorziening weer in orde is, brandt **Py** zo lang totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gedaald. Daarna knippert  en wordt de deur ontgrendeld. Aansluitend knippert **Py**.

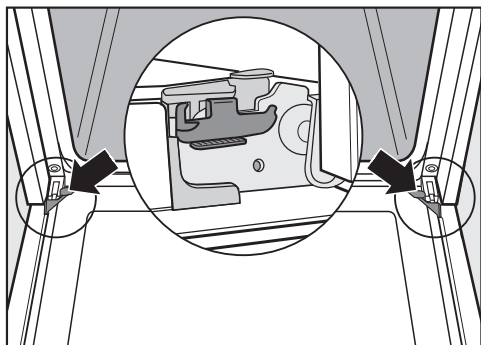
- Als u de pyrolyse opnieuw wilt starten, bevestigt u dit met **OK**. Daarna kunt u de gewenste pyrolyse weer kiezen en starten.

Zodra u de functieschakelaar naar **O** draait, blijft **Py** knipperen. Voer de dag-tijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”).

Reiniging en onderhoud

Deur uitbouwen

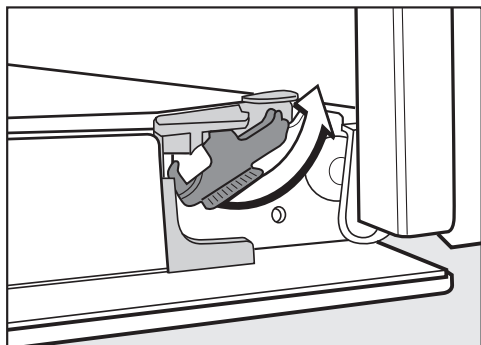
De deur weegt ca. 10 kg.



De deur is door middel van houders verbonden met de deurscharnieren.

Voordat u de deur van deze houders kunt trekken, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Open de deur helemaal.



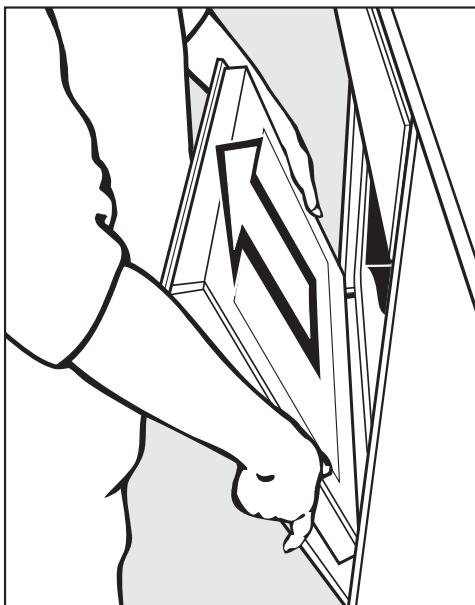
- Ontgrendel de beugels door deze tot aan de aanslag te draaien.

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 het apparaat.

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.



- 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 4 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 in de ruimte tussen de glasplaten verontreinigingen neerslaan, kunt u de deur uit elkaar halen om de binnenkanten van de platen 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.

De afzonderlijke zijden van de glasplaat zijn anders bekleed. De naar de ovenruimte gerichte zijde is warmte-reflecterend.


De oven raakt beschadigd als u de glasplaat verkeerd weer inbouwt.

Let op dat u de glasplaat na het reinigen weer in de juiste positie terugplaatst.

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.

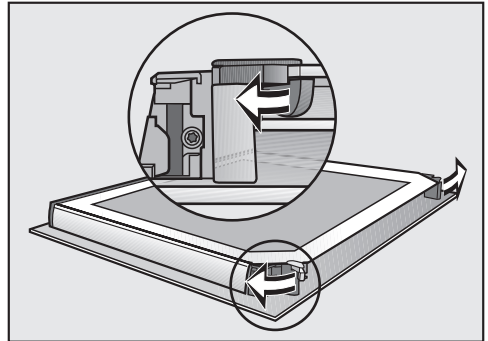
De glasplaat kan breken als ze valt. Bewaar de verwijderde glasplaat veilig.

 Kans op 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 deur met de buitenste glasplaat op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). U voorkomt zo krassen.

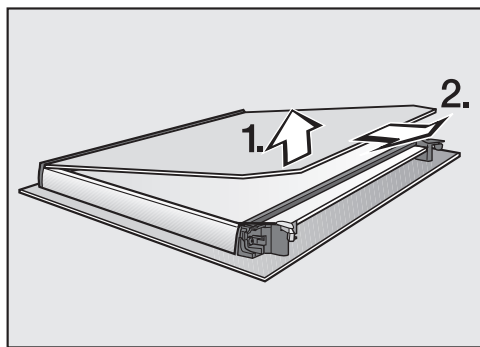
Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



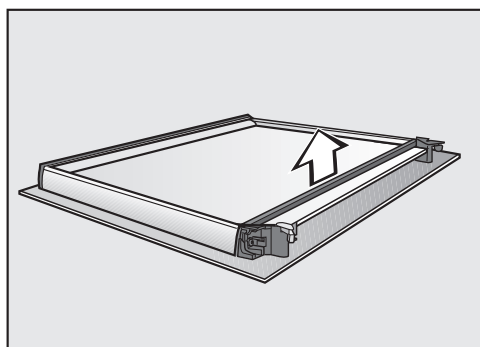
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

Reiniging en onderhoud

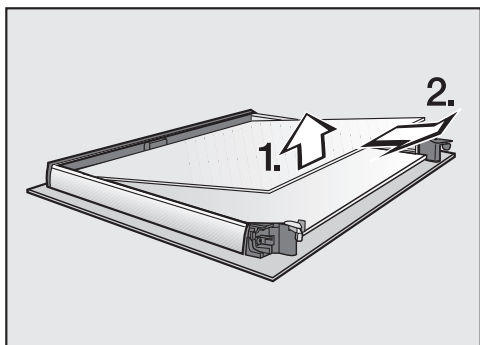
Verwijder na elkaar de binnenste glasplaat en de beide middelste glasplaten:



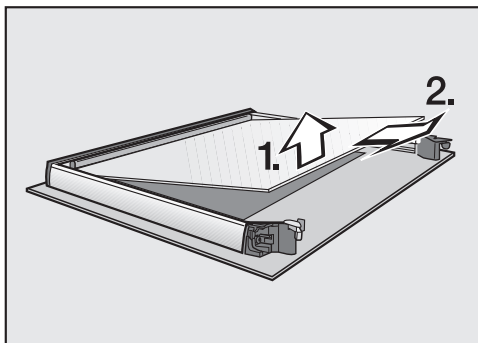
- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.



- Verwijder de dichting.



- Til de bovenste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.



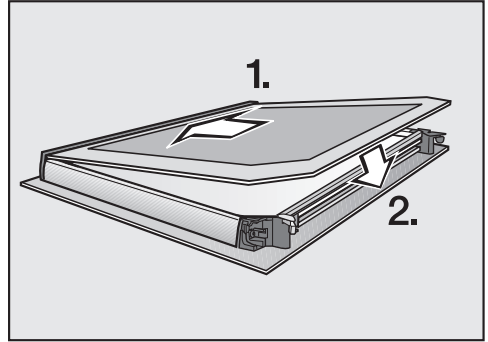
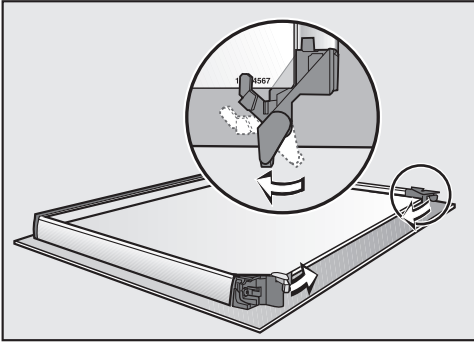
- Til de onderste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.
- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:

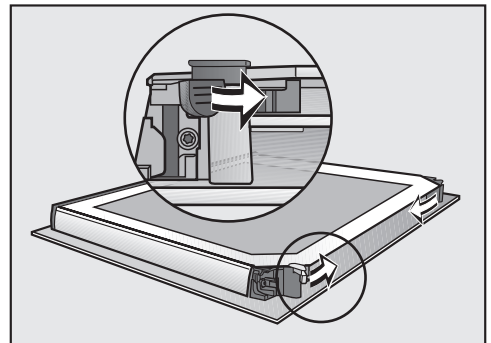
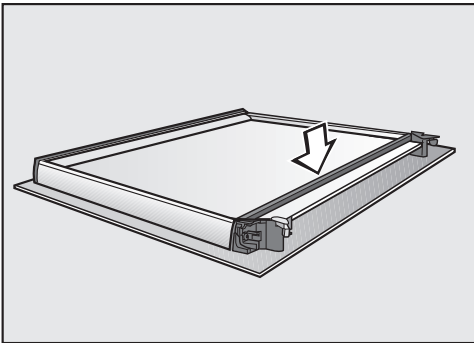
De beide middelste glasplaten zijn identiek. Om ervoor te zorgen dat u de glasplaten correct terugplaatst, zijn de platen voorzien van een materiaalnummer.

- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).

Reiniging en onderhoud



- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste glasplaten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld). De glasplaat moet op de vergrendelingen liggen.



- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De deur is weer compleet.

- Plaats de dichting terug.

Reiniging en onderhoud

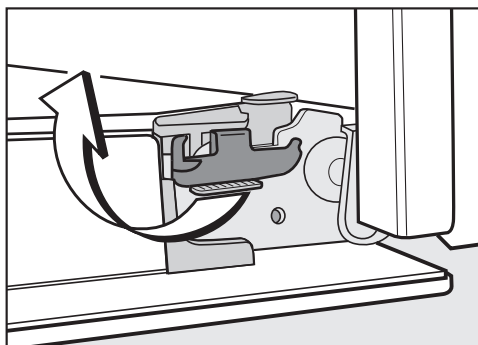
Deur inbouwen



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

Als u de beugels niet vergrendelt, kan de deur van de houders losraken en beschadigd raken.

Vergrendel de beugels altijd.




- Vergrendel de beugels door deze weer terug te draaien, tot aan de aanslag. Ze staan dan horizontaal.

Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

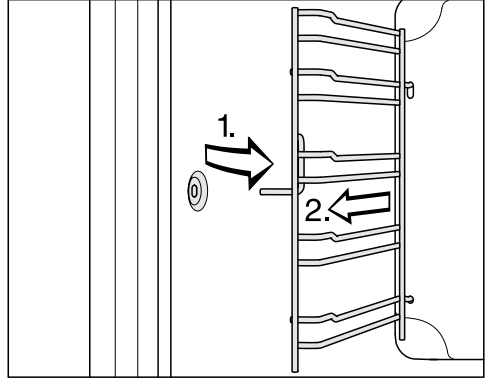
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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 hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

Laat het verwarmingselement, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze reinigt.



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

De **inbouw** vindt in omgekeerde volgorde plaats.


- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.


Nuttige tips

De meeste storingen en problemen die bij 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.


Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.

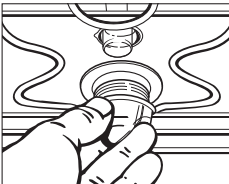

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en het probleem te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
De ovenruimte wordt niet heet.	De ingebruiknamebeveiliging <i>LDC</i> is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de ingebruiknamebeveiliging uit (zie hoofdstuk “Instellingen”).
	De demo-functie <i>DES</i> is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de demo-functie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”).
	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
De dagtijd is niet correct of <i>ERR</i> verschijnt in het display.	Er is een stroomstoring geweest. <ul style="list-style-type: none">■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”). Ook tijden voor bereidingen moeten opnieuw worden ingevoerd.
In het display verschijnt overwacht 0:00. Tegelijk knippert het symbool . U hoort eventueel ook een signaal.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none">■ Zet de functieschakelaar op 0. U kunt de oven daarna meteen weer gebruiken.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Py brandt of knippert in het display.</p>	<p>Er is een stroomstoring geweest en de pyrolyse is daardoor afgebroken.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Zolang de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 280 °C, brandt het symbool  en blijft de deur vergrendeld.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de functieschakelaar naar O draait, blijft Py knippen. Voer de dagtijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”).
<p>F 32 verschijnt in het display.</p>	<p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zet de functieschakelaar op O en kies de gewenste pyrolyse opnieuw. Neem contact op met Miele als het probleem niet is verholpen.
<p>F 33 verschijnt in het display.</p>	<p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zet de functieschakelaar op O. Neem contact op met Miele als het probleem niet is verholpen.
<p>F XX verschijnt in het display.</p>	<p>Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
<p>U hoort geen geluidssignaal.</p>	<p>Het geluidssignaal is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het geluidssignaal in (zie hoofdstuk “Instellingen”).
<p>Na de bereiding is een geluid te horen.</p>	<p>Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. De ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.</p>
<p>De oven is vanzelf uitgeschakeld.</p>	<p>Om energie te besparen wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven weer in.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept. ■ Kies de temperatuur die in het recept staat.
	De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. ■ Ga na of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.	De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed. ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.
	Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie. ■ Voor de functie Boven-/Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.
U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschui-ven.	Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders. ■ Vet de kogellagers in met speciaal vet van Miele. Alleen het speciale vet van Miele is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale vet van Miele is verkrijgbaar via uw Miele vakhandelaar of bij Miele.
Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte.	Tijdens de pyrolyse worden aanwezige verontreinigingen verbrand, waarna eventueel as achterblijft. ■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje. Als u daarna nog steeds relatief grove verontreinigingen ziet, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur.
Na de pyrolyse kan de deur niet worden geopend.	De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet. ■ Zet de functieschakelaar op O . ■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p data-bbox="73 201 269 316">De bovenste ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</p> 	<p data-bbox="320 201 645 233">De halogeenlamp is defect.</p> <div data-bbox="325 236 1031 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="339 245 630 284">⚠ Verbrandingsgevaar!</p> <p data-bbox="339 288 978 347">De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.</p> </div> <ul data-bbox="320 379 1025 722" style="list-style-type: none"> ■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9). ■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien). ■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet. <p data-bbox="320 735 1025 798">U hebt de functie Eco-hetelucht  gekozen. In deze functie wordt de ovenverlichting niet ingeschakeld.</p>

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

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

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

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

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer 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 apparaat bedraagt 2 jaar.

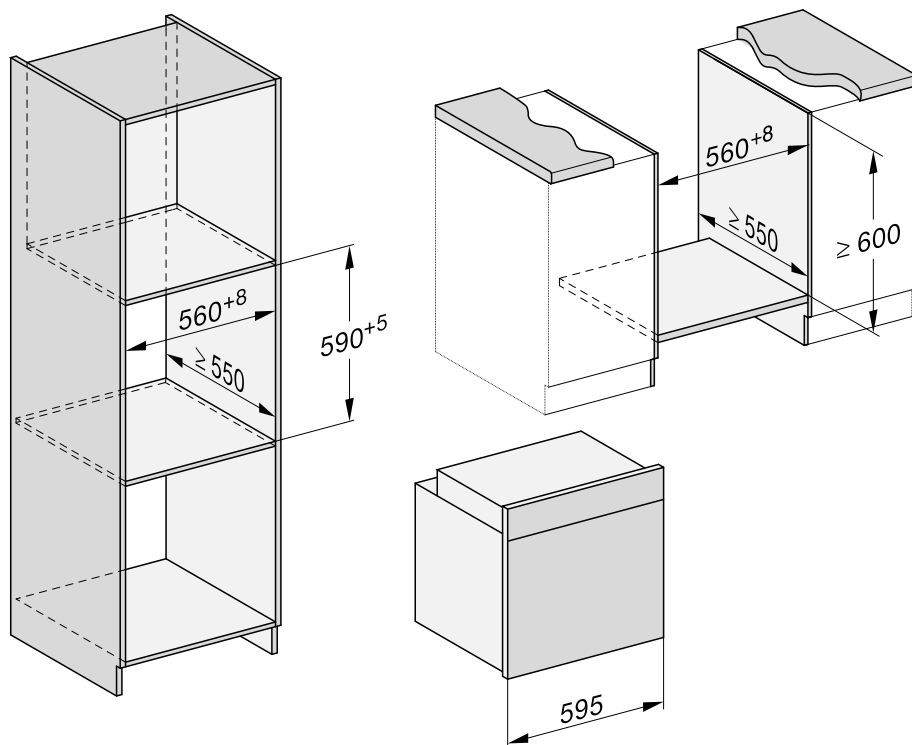
Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

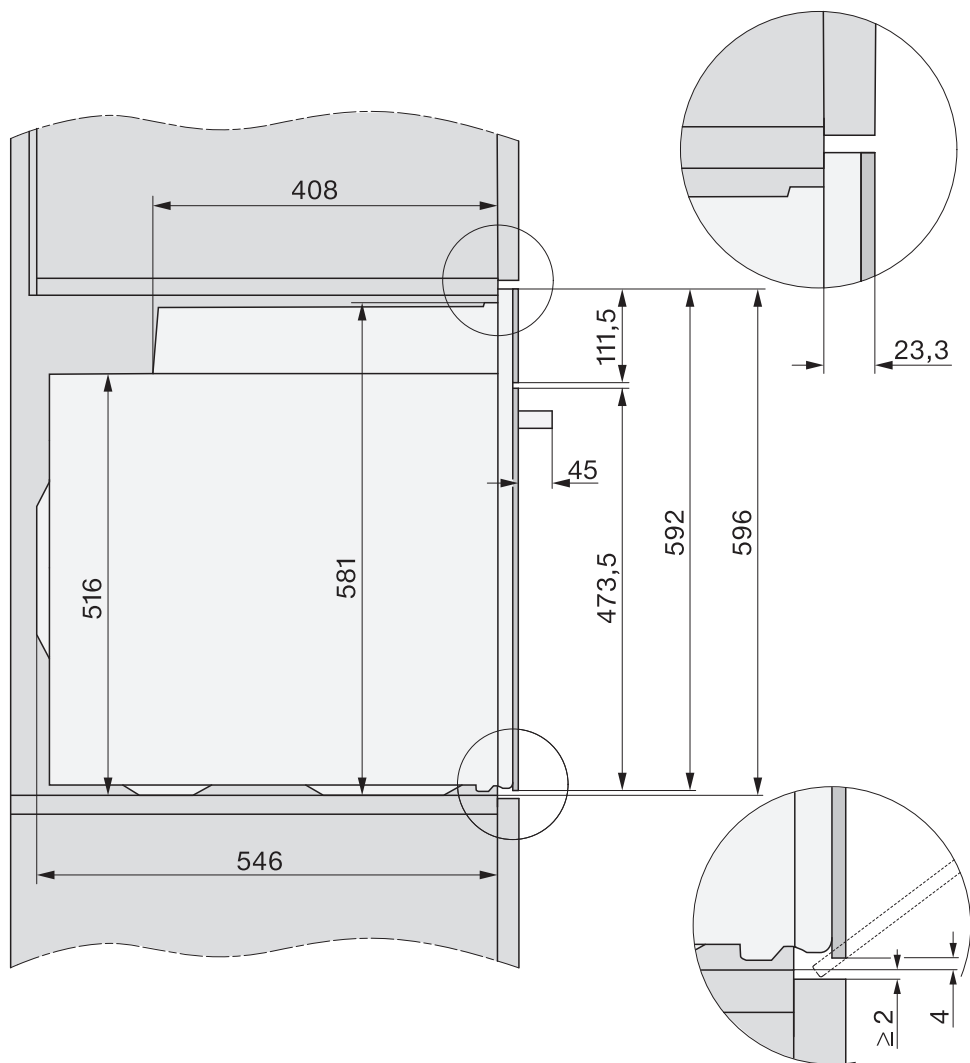
Inbouw in een boven- of onderkast

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.

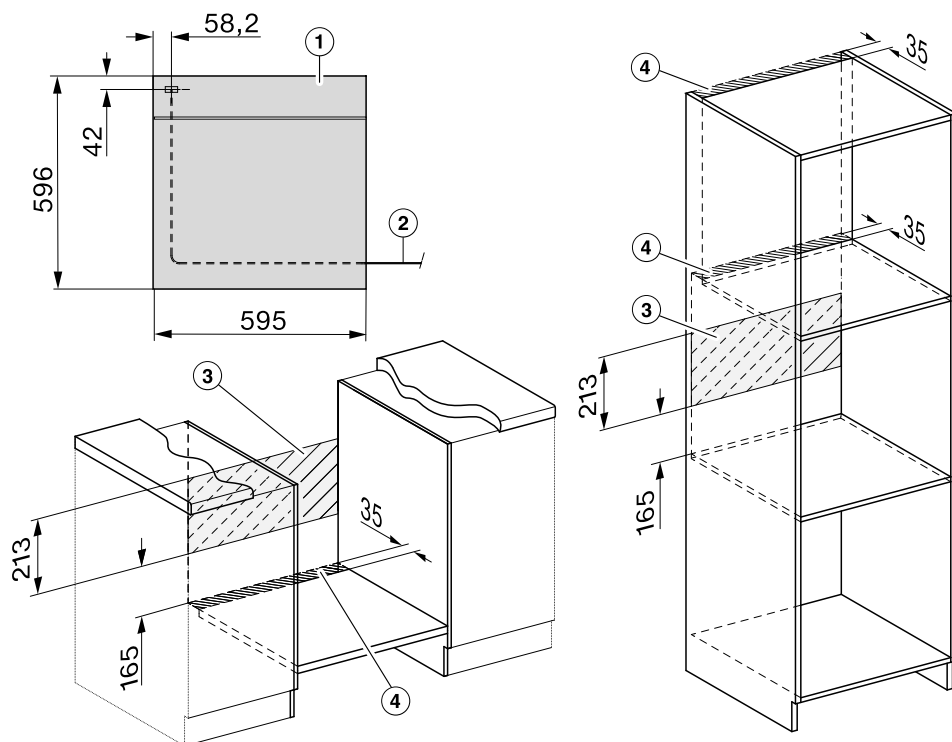


Installatie

Zijaanzicht H 24xx



Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 1.500 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Installatie

Oven inbouwen

Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen 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 beslist 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.

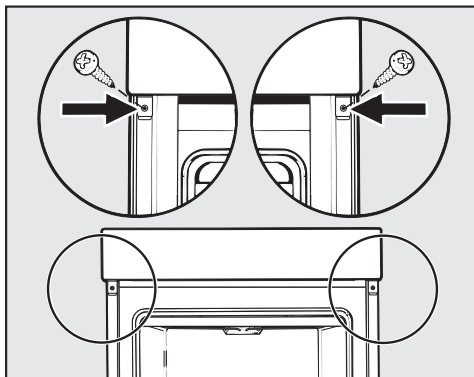
- Sluit de oven op het net aan.

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

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

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

- Schuif de oven in de keukenkast en stel de oven af.
- Open de deur als u deze niet heeft 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 inbouwen").

Elektrische aansluiting



Gevaar voor verwondingen!

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 uitsluitend 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 de daarvoor geldende normen (zoals NEN 1010) zijn geïnstalleerd.

Aansluiting op een contactdoos (volgens NEN 1010) is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

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

Werkshakelaars zijn schakelaars met een contactopening van minstens 3 mm. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte. De

waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten overeenkomen.

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

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

Als de 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 energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

Oven




















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





Het apparaat moet met 16 A zijn beveiligd en worden aangesloten op een geaarde contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.


Bereidingstabellen

Roerdeeg






















Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffins (1 bakplaat)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 bakplaten)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Small cakes* (1 bakplaat)		150	1 ⁴	2	30–40
		160 ²	2 ⁴	3	20–30
Small cakes* (2 bakplaten)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Zandtaart (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Marmere- en notecake (bak- en braadrooster, langwerpige vorm, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmere- en notecake (bak- en braadrooster, tulbandvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Vruchtentaart (1 bakplaat)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Vruchtentaart (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Taartbodemp (bak- en braadrooster, taartbodenvorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25









 Functie, 🌡️ Temperatuur, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

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

- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- 4 Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- 5 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.


Korstdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Niveau ⁵ ₁		Bereidingstijd [min]
			+HFC	-HFC	
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Spritsen* (1 bakplaat)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Spritsen* (2 bakplaten)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodemvorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Cheesecake (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Appeltaart* (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Appeltaart, afgedekt (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Vruchtentaart met glazuur (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Vruchtentaart met glazuur (1 bakplaat)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Zoete taart (1 bakplaat)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Functie,  Temperatuur,  Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken



















* 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 het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 4 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Bereidingstabellen







Gistdeeg





Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Niveau ⁵		Bereidingstijd [min]
			+HFC	-HFC	
Tulband (bak- en braadrooster, tulband- vorm, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Kerststol (1 bakplaat)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bakplaat)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Vruchtentaart (1 bakplaat)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	1	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Witbrood, zonder vorm (1 bakplaat)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Witbrood (bak- en braadrooster, langwer- pige bakvorm, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Volkorenbrood (bak- en braadrooster, lang- werpige bakvorm, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Gistdeeg laten rijzen (bak- en braadrooster)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 4 Plaats het bak- en braadrooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop. Afhankelijk van de grootte van de kom kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- 5 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.








Kwark-oliedeeg





Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Vruchtentaart (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 ¹	1+3	25–35 ²


 Functie, 🌡️ temperatuur, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

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

Biscuitdeeg












Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biscuitbodem (2 eieren) (bak- en braad- rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Biscuitbodem (4–6 eieren) (bak- en braad- rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Zacht biscuitdeeg* (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Biscuitplaat (1 bakplaat)		180–190 ²	1	2	15–25





 Functie, 🌡️ Temperatuur, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

- * De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.
Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
 - 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

Bereidingstabellen
















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak











Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]	 +HFC -HFC		 [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 ¹	1+3	20–30 ²
Macarons (1 bakplaat)		120–130	1	2	25–50
Macarons (2 bakplaten)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Meringues/schuimgebak (1 bakplaat, 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringues/schuimgebak (2 bakplaten, per 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

Functie,  Temperatuur,  Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus



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

Hartige gerechten

Gerecht (accessoires)		Temperatuur [°C]	Niveau ⁵		Bereidingstijd [min]
			+HFC	-HFC	
Hartige taart (1 bakplaat)		220–230 ¹	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Uienbrood (1 bakplaat)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Diepvriespizza, voorgebakken (bak- en braadrooster)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bak- en braadrooster)		250	–	3	6–9
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (bak- en braadrooster op universele bakplaat)		250 ²	2	3	3–6
Gegrilde groente (bak- en braadrooster op universele bakplaat)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 universele bakplaat)		180–190	1	2	40–60


















 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Grill groot,  Circulatiegrill

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

- 1 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 2 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.



Bereidingstabellen

Rundvlees















Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Runderfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Runderfilet medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbief rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbief medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbief doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (bak- en braadrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1)	 ²	280 ⁵	4	15–25 ⁹	–








 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau,  Bereidingstijd, ¹⁰ Kerntemperatuur,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot


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

- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 7 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 8 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 9 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.
- 10 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Kalfsvlees


















Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Kalfsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Kalfsfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Kalfsfilet medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Kalfsfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Kalfsrug rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Kalfsrug medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Kalfsrug doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66










 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-
lucht plus,  Boven-/Onderwarmte


- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen












Varkensvlees


Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Varkensvlees/nekvlies, ca. 1 kg (braadslede met deksel)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadslede)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Varkensfilet, ca. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Beenham, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (universele bakplaat)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Casselerrib, ca. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Gehaktbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Ontbijtspek/bacon ¹		280 ⁴	4	3–5	–
Braadworst ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–


 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau,  Bereidingstijd, ¹⁰ Kerntemperatuur,  Hete-lucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot

- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 60 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 8 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 9 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.
- 10 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Lamsvlees, wild















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

 Functie,  Temperatuur, ⁵ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Boven-/Onderwarmte



- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 5 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 50 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis














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








 Functie,  Temperatuur,  ⁵₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-lucht plus,  Circulatiegrill,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht



- 1 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 4 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om, indien dat mogelijk is.
- 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 een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		Temperatuur [°C]	Niveau ^{5 6}		Bereidingstijd [min]
			+HFC	-HFC	
Small cakes (1 bakplaat ¹)		150	1 ⁷	2	30–40
		160 ⁴	2 ⁷	3	20–30
Small cakes (2 bakplaten ¹)		150 ⁴	1+3 ⁸	1+3	30–40
Spritsen (1 bakplaat ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Spritsen (2 bakplaten ¹)		140	1+3 ⁸	1+3	40–50 ⁹
Appeltaart (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Zacht biscuitdeeg (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (bak- en braadrooster ¹)		250	–	3	6–9
Burgers (bak- en braadrooster ¹ op niveau 4 en universele bakplaat ¹ op niveau 1)		280 ⁵	–	4	15–25 ¹⁰

 Functie,  Temperatuur,  Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Grill groot

- 1 Gebruik alleen originele Miele onderdelen.
- 2 Gebruik een matte, donkere springvorm.
Zet de springvorm in het midden op het bak- en braadrooster.
- 3 Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortere bereidingstijd.
- 4 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 5 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- 6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 7 Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- 8 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- 9 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- 10 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

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 uitvoeren van de meting:

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Tijdens de meting mogen zich alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte bevinden.
Laat geen andere accessoires in de ovenruimte achter, zoals FlexiClip-geleiders of katalytisch geëmailleerde onderdelen, zoals speciale zij- of bovenwanden.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deur-dichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.
Dit probleem kan worden opgelost door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen soms adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Dit probleem treedt niet op bij normaal gebruik.

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	H 2455 BP
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI _{ovenruimte})	81,7
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	1,10 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 apparaat	47,0 kg

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

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

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

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

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

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**
<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

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

H 2455 BP

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 496 090 / 02