

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	6
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	13
Overzicht	14
Bedieningselementen	15
Aan/Uit-toets	16
Naderingssensor	16
Sensortoetsen	17
Touchdisplay.....	18
Symbolen.....	19
Principe van de bediening	20
Menupunt kiezen	20
Bladeren.....	20
Menuniveau verlaten.....	20
Waarde of instelling wijzigen	20
Instelling in een keuzelijst wijzigen.....	20
Cijfers invoeren met de cijferrol.....	20
Cijfers invoeren met het cijferblok	20
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	20
Letters invoeren	21
Contextmenu weergeven	21
Functies verplaatsen.....	21
Pull down menu weergeven.....	21
Help weergeven.....	21
MobileStart activeren	21
Uitvoering	22
Typeplaatje	22
Bijgeleverd	22
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	22
Veiligheidsfuncties	27
PerfectClean-veredelde oppervlakken	27
Pyrolysebestendige accessoires	27
Ingebruikneming van het apparaat	28
Miele@home	28
Basisinstellingen.....	29
Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen.....	30
Instellingen	32
Overzicht instellingen	32
Menu “Instellingen” oproepen	35
Taal 	35
Dagtijd.....	35
Datum	35
Verlichting.....	36
Startscherm	36

Display	36
Volume	36
Eenheden	37
Booster	37
Voorgeprogram. temperaturen	37
Pyrolyse	37
Naloop ventilator	37
Camera in oven	38
Naderingssensor	38
Veiligheid	39
Meubelfrontherkenning	39
Miele@home	39
Afstandsbediening	40
MobileStart activeren	40
SuperVision	40
RemoteUpdate	41
Softwareversie	42
Juridische informatie	42
Handelaar	42
Fabrieksinstellingen	42
Bedrijfsuren (totaal)	42
Alarm + kookwekker	43
De functie Alarm gebruiken	43
De functie Kookwekker gebruiken	44
Hoofd- en submenu's	45
Tips om energie te besparen	47
Bediening	49
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	49
Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen	49
Bereidingstijden instellen	49
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	50
Ingestelde bereidingstijden wissen	50
Bereiding afbreken	50
Ovenruimte voorverwarmen	50
Booster	51
Voorverwarmen	51
Crisp function	52
Een andere functie kiezen	52
Professional	53
Bereiding met Professional starten	54
Restwater verdampen	56
Automatische programma's	58
Categorieën	58

Inhoud

Automatische programma's gebruiken	58
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik.....	58
Zoeken.....	59
Speciale toepassingen	60
Ontdooien.....	60
Drogen.....	61
Servies verwarmen.....	62
Gistdeeg laten rijzen	62
Warmhouden	62
Lage temperatuur	63
Sabbat-programma	64
Inmaken	66
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten	67
MyMiele	68
Eigen programma's	69
Bakken	72
Tips bij het bakken.....	72
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	72
Informatie over de functies	73
Braadvlees	74
Tips voor het braden	74
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	74
Informatie over de functies	75
Bratometer	76
Grillen	79
Tips voor het grillen.....	79
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	79
Informatie over de functies	80
Reiniging en onderhoud	82
Ongeschikte reinigingsmiddelen	82
Normale verontreinigingen verwijderen	83
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)	83
Ovenruimte met Pyrolyse reinigen.....	84
Ontkalken.....	87
Deur uitbouwen	90
Deur uit elkaar halen	91
Deur inbouwen	94
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren	94
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen	95
Nuttige tips	96
Service	100
Contact bij storingen.....	100
Garantie	100

Installatie	101
Inbouwmaten	101
Inbouw in een hoge kast of onderkast	101
Zijaanzicht in hoge kast	102
Zijaanzicht in onderkast	103
Aansluitingen en ventilatie	104
Oven inbouwen	105
Elektrische aansluiting	106
Bereidingstabellen	108
Roerdeeg	108
Kneeddeeg	109
Gistdeeg	110
Kwark-oliedeeg	111
Biscuitdeeg	111
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak	112
Hartige gerechten	113
Rund	114
Kalf	115
Varken	116
Lam, wild	117
Gevogelte, vis	118
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	119
Testgerechten volgens EN 60350-1	119
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1	120
Productkaart voor huishoudelijke bakovens	120
Technische gegevens	121
Conformiteitsverklaring	121
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule	121
Auteursrechten en licenties	122

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 entrillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht of door Miele worden vervangen.
- ▶ Deze oven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse F.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ 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.

▶ 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”).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de oven volledig van het elektriciteitsnet zijn losgekoppeld. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
 - draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de 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.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bij te lange griltijden 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 omhulwast 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.
- ▶ Door de warmteophoping kan het email van de bodem van de oven barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.
Als u de bodem van de oven wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hetelucht plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Kans op letsel door waterdamp. Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een stoominjectie.

▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.
- ▶ 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.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde Miele-bratometer. Als de bratometer defect is, moet u hem vervangen door een nieuwe originele bratometer van Miele.
- ▶ De kunststof van de bratometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de bratometer niet bij grillfuncties. Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.
- ▶ Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd. Haal alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor niet pyrolysebestendige accessoires die u achteraf koopt (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

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

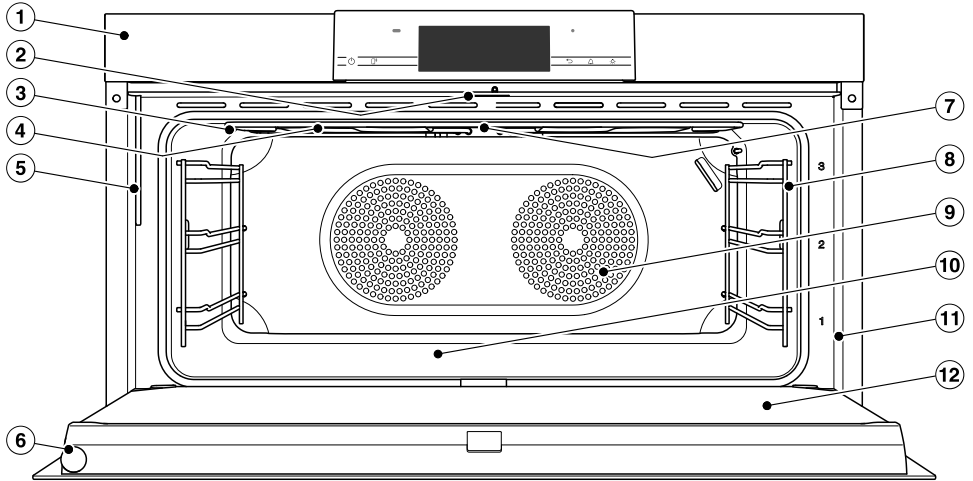
Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen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



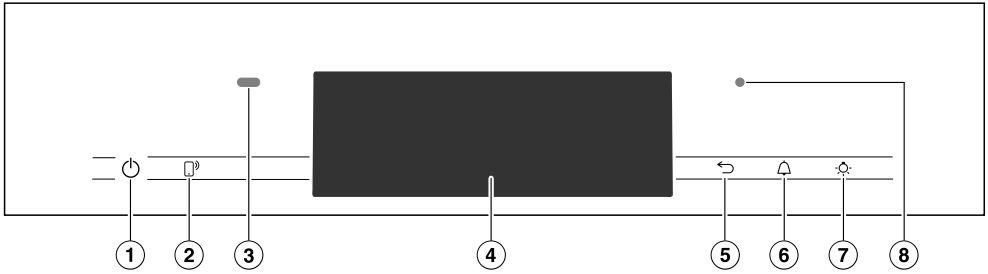
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet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






Overzicht

Oven




- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling
- ③ Verwarmingselement voor “Bovenwarmte”/“Grill”, met antenne voor de snoerloze bratometer
- ④ Openingen voor de stoomtoevoer
- ⑤ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑥ Snoerloze bratometer
- ⑦ Camera
- ⑧ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑨ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-element
- ⑩ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”
- ⑪ Frontlijst met typeplaatje
- ⑫ Deur



- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Met deze toets kunt u de oven in- en uitschakelen
- ② Sensortoets 
Voor het aansturen van uw oven via uw mobiele apparaat
- ③ Naderingssensor
Schakelt de ovenverlichting en het display in en bevestigt de geluidssignalen, die klinken, wanneer u in de buurt komt
- ④ Touchdisplay
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑥ Sensortoets 
Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden
- ⑦ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑧ Optische interface
(alleen voor Miele technici)

Bedieningselementen

Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

Naderingssensor

De naderingssensor bevindt zich linksboven in het bedieningspaneel. De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert.

Als u de overeenkomstige instellingen geactiveerd heeft, kunt u de ovenverlichting inschakelen, de oven inschakelen of de geluidssignalen activeren (zie hoofdstuk “Instellingen” paragraaf “Naderingssensor”).

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u ook uitzetten door de instelling **Volume | Toetssignaal | Uit te kiezen**.

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

Sensortoets	Functie
	<p>Als u de oven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbediening in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiele apparaat aansturen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p>
	<p>Als een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen (zie hoofdstuk “Alarm en kookwekker”).</p>
	<p>U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.</p>

Bedieningselementen

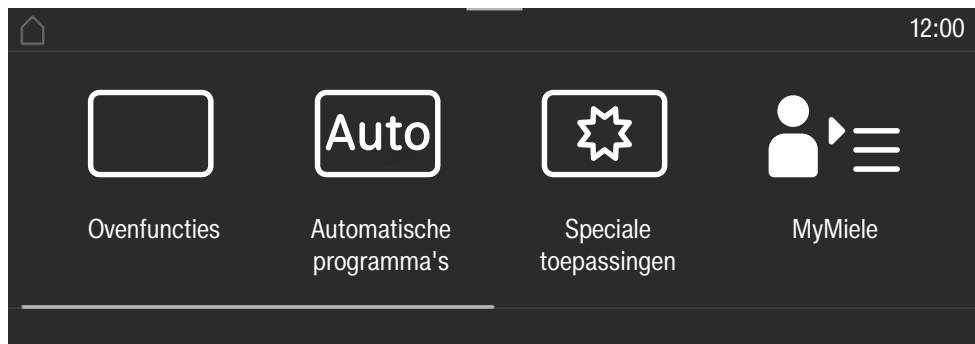
Touchdisplay

Het gevoelige oppervlak van het touchdisplay kan door puntige of scherpe voorwerpen (zoals pennen) bekrast raken.


Raak het touchdisplay alleen met uw vingers aan.

Er mag geen water achter het touchdisplay komen.


Het touchdisplay bestaat uit meerdere delen.



In de **kopregel** wordt links het menupad weergegeven. De afzonderlijke menu-punten zijn door een verticaal streepje van elkaar gescheiden. Als het menupad wegens ruimtegebrek niet meer volledig kan worden weergegeven, worden hogere menupunten door ... I vervangen.

Wanneer u een menunaam in de kopregel aanraakt, wisselt de weergave naar het betreffende menu. Raak  aan om naar het startscherm te wisselen.

De dagtijd wordt rechts in de kopregel weergegeven. U kunt de actuele dagtijd instellen door aanraking.

Daarnaast kunnen ook meer symbolen verschijnen, bijvoorbeeld SuperVision .










Aan de bovenste rand van de kopregel bevindt zich een oranje lijn vanwaar u het pull down menu naar beneden kunt trekken. Zo kunt u tijdens een bereiding instellingen in- of uitschakelen.

In het **midden** verschijnt het actuele menu met de menupunten. Door hier over het display te swipen, bladert u naar rechts of links. Als u een menupunt aanraakt, kiest u dit (zie hoofdstuk “Principe van de bediening”).

In de **voetregel** verschijnen afhankelijk van het menu verschillende velden voor de bediening, zoals Timer, Opslaan of OK.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.
	Alarm
	Kookwekker
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	De ingebruiknamebeveiliging of de toetsvergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”). De bediening is geblokkeerd.
	Kerntemperatuur bij gebruik van de bratometer
	Afstandsbediening (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling Afstandsbediening Aan hebt gekozen)
	SuperVision (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling SuperVision SuperVision-weergave Aan hebt gekozen)

Principe van de bediening

U bedient de oven met het touchscreen door de gewenste menupunten aan te raken.

Als u een mogelijke keuze aanraakt, kleurt de betreffende optie (woord en/of symbool) **oranje**.

De velden waarmee u een bedieningsstap kunt bevestigen, zijn **groen** gemarkeerd (bijvoorbeeld *OK*).

Menupunt kiezen

- Raak op het touchdisplay het gewenste veld of de gewenste waarde aan.



Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te swipen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchdisplay en swipe met de vinger in de gewenste richting.

De balk onderin toont waar in het huidige menu u zich bevindt.

Menuniveau verlaten

- Raak de sensortoets  of het symbool ... I in het menupad aan.
- Raak het symbool  aan om naar het startscherm te wisselen.

Alle instellingen die u tot dat moment hebt uitgevoerd en niet met *OK* hebt bevestigd, worden niet opgeslagen.

Waarde of instelling wijzigen

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De actueel gekozen instelling wordt oranje gemarkeerd.

- Kies de gewenste instelling.

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

Cijfers invoeren met de cijferrol

- Swipe op de cijferrol naar boven of naar beneden, totdat de gewenste waarde in het midden staat.
- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Cijfers invoeren met het cijferblok

- Druk op de waarde die in het midden van de cijferrol staat.

Het cijferblok verschijnt.

- Druk op de betreffende cijfers.


Als u een geldige waarde hebt ingevoerd, wordt de achtergrond van de toets *OK* groen.

Met de pijl wist u het laatst ingevoerde cijfer.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

Sommige instellingen worden weergegeven door middel van een segmentbalkje . Als alle segmenten gevuld zijn, is de maximale waarde ingesteld.

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

- Raak het overeenkomstige segment op het segmentbalkje aan om de instelling te wijzigen.
- Kies *Aan* of *Uit* om de instelling in- of uit te schakelen.
- Bevestig uw keuze met *OK*.

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

Letters invoeren

Letters kunt u via een toetsenbord invoeren. Kies korte, betekenisvolle namen.

- Raak de gewenste letters en tekens aan.

Tip: Met het teken] kunt u naar de volgende regel gaan, als u een lange programmanaam wilt gebruiken.

- Raak Opslaan aan.

De naam wordt opgeslagen.

Contextmenu weergeven

In bepaalde menu's kan een contextmenu worden weergegeven, bijvoorbeeld om eigen programma's te hernoemen of functies onder MyMiele te verplaatsen.


- Raak bijvoorbeeld een eigen programma aan totdat het contextmenu wordt geopend.
- Tik buiten het menuvenster op het touchdisplay om het contextmenu te sluiten.

Functies verplaatsen

U kunt de volgorde van eigen programma's of functies onder MyMiele wijzigen.

- Raak bijvoorbeeld een eigen programma aan totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Verschuiven.
- Houd uw vinger op het gemarkeerde veld en sleep het naar de gewenste plaats.

Pull down menu weergeven

Zo kunt u tijdens een bereiding instellingen zoals bijvoorbeeld Booster of Voorverwarmen of de WiFi-functie  in- of uitschakelen.


- Sleep het pull down menu naar beneden vanaf de oranje lijn onder de kopregel.
- Kies de instelling die u wilt wijzigen. Actieve instellingen zijn oranje gemarkeerd. Instellingen die niet actief zijn, worden naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Display").
- Sleep het pull down menu weer naar boven of raak het touchdisplay aan buiten het menuvenster om het pull down menu te sluiten.


Help weergeven


Bij sommige functies is een helpfunctie beschikbaar. Op de onderste regel verschijnt Help.

- Raak Help aan om de aanwijzingen met afbeeldingen en tekst weer te geven.
- Raak Sluiten aan om naar het vorige menu terug te gaan.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

De rechtstreekse bediening van de oven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app. Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Uitvoering

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

Typeplaatje

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

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

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

Bijgeleverd

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Bratometer
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap om het stoomsysteem te ontkalken
- 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).

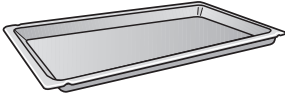
De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

De FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) worden op de onderste spijl bevestigd.

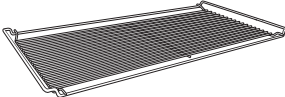
U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen").

Universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

Universele bakplaat HUBB 91:



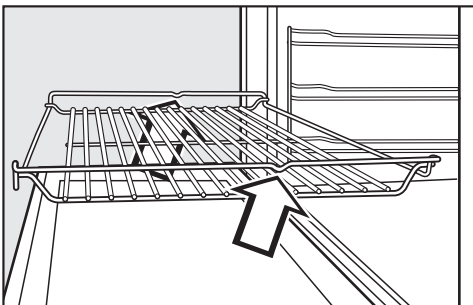
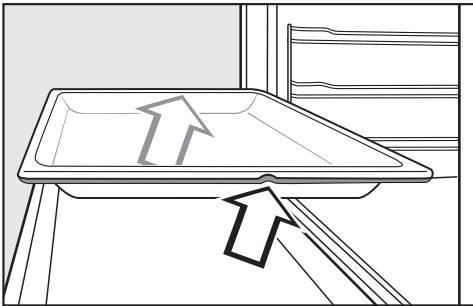
Rooster HBBR 92:



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 een uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.

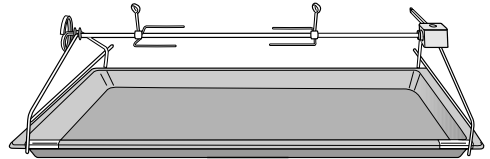


Schuif de onderdelen met de uittrekbeveiliging naar achteren in de oven.



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.

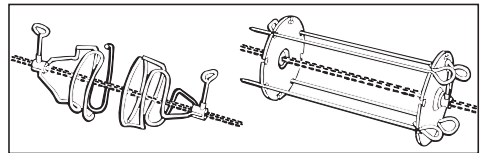
Draagrill



Vlees, zoals rollade of gevogelte, kunt u met de draagrill bereiden. Door de draaibeweging wordt het gerecht aan alle kanten gelijkmatig bruin.

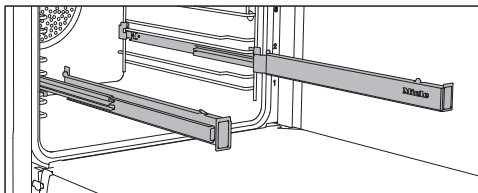
De draagrill mag met maximaal 5 kg worden belast.

Voor het grillen van gevogelte en sjasliek zijn speciale accessoires verkrijgbaar, die op de grillspies kunnen worden bevestigd:



Uitvoering

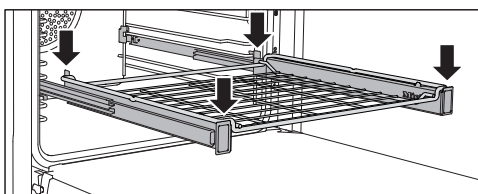
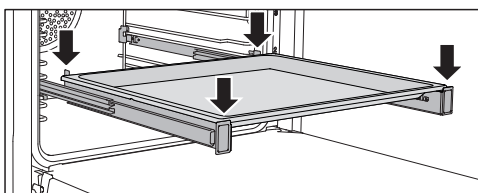
FlexiClip-geleiders HFC 92



U kunt de FlexiClip-geleiders gebruiken op de niveaus 1–3.

Schuif de FlexiClip-geleiders eerst helemaal in de ovenruimte voordat u de accessoires erop plaatst.

De accessoires worden vervolgens automatisch veilig tussen de nokken voor en achter geplaatst, zodat ze niet naar beneden kunnen glijden.



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

FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

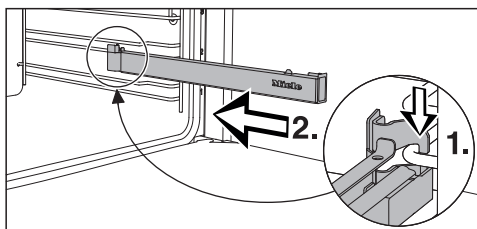
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

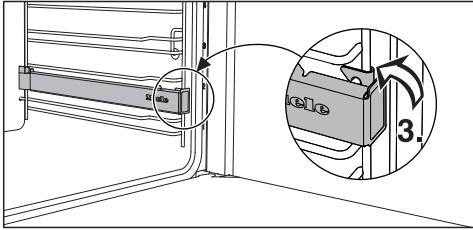
De uitschuifbare FlexiClip-geleiders worden tussen de stijlen van een niveau ingebouwd.

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 op de onderste stijl van een niveau (1) en schuif de geleider langs de stijl in de ovenruimte (2).

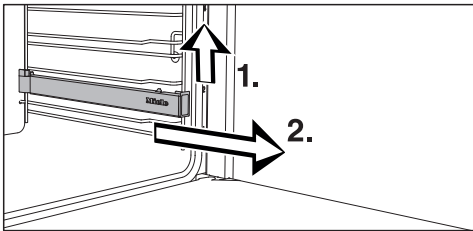


- Zet de FlexiClip-geleider op de onderste stijl van het niveau (3) vast.

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

Om een FlexiClip-geleider te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.



- Til de FlexiClip-geleider vooraan even op (1) en trek deze langs de stijl van het niveau eruit (2).

Ronde bakvormen



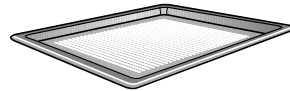
De **ronde bakvorm zonder gaatjes HBF 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

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 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 functieDrogen 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.

- Schuif het bak- en braadrooster in de oven en zet de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes op het rooster.

Uitvoering

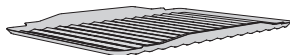
Gourmet bak- en pizzasteen HBS 70



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 verwijdert.

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

Grill- en bakplaat HGBB 92



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.

Braadslede HUB deksel HBD

De braadsledes van Miele worden op het rooster geplaatst. Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag en is geschikt voor inductiekookplaten.

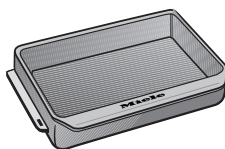
De braadsledes zijn in verschillende dieptes verkrijgbaar. De breedte en de hoogte zijn gelijk.

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

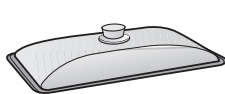
Schuif het rooster in de oven op niveau 1 en zet de braadslede op het rooster.

Diepte: 22 cm

HUB 62-22

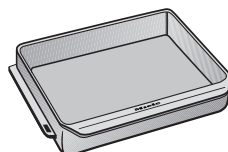


HBD 60-22

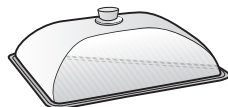


Diepte: 35 cm*

HUB 62-35

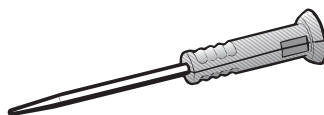


HBD 60-35



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

Bratometer



Uw oven is voorzien van een bratometer. Hiermee kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren (zie het hoofdstuk "Braden", paragraaf "Bratometer"). De bratometer wordt in de deur bewaard.

Als u de bratometer niet helemaal in de opbergruimte schuift, kan deze beschadigd raken als u de ovendeur sluit.

Doe de bratometer na gebruik altijd weer volledig in de daarvoor bestemde opbergruimte.

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Ontkalkingstabletten, kunststof slang met houder voor het ontkalken van de oven
- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging**  (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsvergrendeling** (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator** (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsuitschakeling**
De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd wanneer de oven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Geventileerde deur**
De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating. Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.
U kunt de deur voor reinigingsdoeleinden 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
- Grill- en braadplaat
- Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes
- Ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes
- Ronde bakvorm

Pyrolysebestendige accessoires

Lees de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

De volgende accessoires kunnen tijdens de pyrolyse in de ovenruimte blijven:

- Geleiderails
- FlexiClip-geleiders HFC 92
- Rooster

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om Miele@home te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:

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

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

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

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

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

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

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

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

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

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


Miele app

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



Basisinstellingen

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet.

Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als het apparaat op de netspanning wordt aangesloten, wordt het automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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

Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.

Miele@home installeren

In het display verschijnt Miele@home instellen?.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, kiest u *Verder*.
- Als u dit later wilt instellen, kiest u *Overslaan*.
Informatie om dit op een later tijdstip te installeren vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.
- Kies de gewenste verbindingmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren.

Het display en de Miele app leiden u door de verdere stappen.

Datum instellen

- Stel achtereenvolgens de dag, de maand en het jaar in.
- Bevestig met *OK*.

Tijd instellen

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

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikneming van het apparaat




Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen

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. Het is ook nuttig om het stoomsysteem door te spoelen.

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.
- Schakel de oven in met de Aan/Uit-toets .

Het hoofdmenu verschijnt.

- Kies Ovenfuncties .
- Kies Professional .
- Kies Professional + Hetelucht plus .

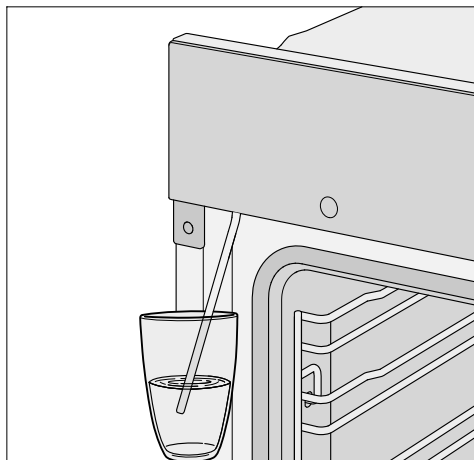
De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximaal mogelijke temperatuur (250 °C) in.
- Kies Verder.
- Kies Automatisch.

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

- Vul een bakje met de benodigde hoeveelheid leidingwater.
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid leidingwater kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.


- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

U hoort nog een keer een kort pompge-luid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.


De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Na enige tijd wordt automatisch een stoominjectie uitgevoerd.


Ingebruikneming van het apparaat

 Kans op letsel door waterdamp. De naar buiten komende waterdamp is zeer heet. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Verwarm de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

- Schakel na minstens een uur de oven met de Aan/Uit-toets  uit.

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.
- Verwijder eventueel aanwezige resten van het afdekplaatje van de camera boven in de ovenruimte.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.


Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan* Uit Nachtschakeling Kloktype Analoog* Digitaal Tijdformaat 24 h* 12 h (am/pm) Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Startscherm	Hoofdmenu* Ovenfuncties Automatische programma's Speciale toepassingen Eigen programma's MyMiele
Display	Lichtsterkte  Kleurenschema Licht Donker* QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Temperatuur °C* °F

* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Booster	Aan* Uit
Voorgeprogram. temperaturen	
Pyrolyse	Met advies Zonder advies*
Naloopt ventilator	Tijdgestuurd Temperatuurgestuurd*
Camera in oven	Aan Uit*
Naderingssensor	Bij nadering licht aan Tijdens een bereiding* Bij dagtijd aan / bij apparaat aan Uit Bij nadering display aan Aan Uit* Bij nadering signalen uit Aan* Uit
Veiligheid	Vergrendeling  Aan Uit* Toetsvergrendeling Aan Uit*
Meubelfrontherkenning	Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
SuperVision	SuperVisionweergave Aan Uit* Weergave bij stand-by Aan Alleen foutmeldingen* Apparatenlijst Apparaat weergeven Geluidssignalen

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Juridische informatie	Open source licenties
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Eigen programma's MyMiele Voorgeprogram. temperaturen
Bedrijfsuren (totaal)	

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

U bevindt zich in het hoofdmenu.

■ Kies  Instellingen.

■ Kies de gewenste instelling.




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kiest u  in het hoofdmenu. Gebruik het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

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

- Aan

De tijd wordt altijd in het display weergegeven.

Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt en de naderings-sensor registreert automatisch wanneer u in de buurt van het display komt.

Als u ook de instelling Display |

QuickTouch | Uit kiest, moet u de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.

- Uit

Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.

- Nachtschakeling

Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker.

Kloktype

U kunt de dagtijd Analooq (in de vorm van een klok met wijzerplaat) of Digitaal (h:min) laten weergeven.

Bij digitale weergave verschijnt in het display ook de datum.

Tijdformaat

U kunt de dagtijd in een 24- of 12-uursformaat (24 h of 12 h (am/pm)) laten weergeven.

Instellen

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

Tip: Als er geen bereiding bezig is, selecteert u de dagtijd in de kopregel om deze te wijzigen.

Na een stroomstoring wordt de huidige dagtijd weer weergegeven. De dagtijd wordt ongeveer 150 uren bewaard.

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



Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

De datum verschijnt bij uitgeschakelde oven alleen als u kiest voor de instelling Dagtijd | Kloktype | Digitaal.

Instellingen


Verlichting

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

Startscherm

Standaard verschijnt bij het inschakelen van de oven het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startscherm ook bijvoorbeeld meteen de functies of de instellingen onder MyMiele kiezen (zie hoofdstuk "MyMiele").



Het gewijzigde startscherm wordt pas na het opnieuw inschakelen van de oven getoond.

U komt door  te kiezen of via het menupad in de kopregel in het hoofdmenu.

Display

Lichtsterkte

De lichtsterkte van het display wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- 
maximale lichtsterkte
- 
minimale lichtsterkte

Kleurenschema

Kies of in het display een licht of donker kleurenschema moet worden weergegeven.

- Licht
Het display heeft een lichte achtergrond met donker opschrift.
- Donker
Het display heeft een donkere achtergrond met licht opschrift.

QuickTouch

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


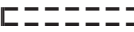
- Aan
Als u ook de instelling Dagtijd | Weergave | Aan of Nachtschakeling gekozen hebt, reageren de sensortoetsen en de naderingssensor ook als de oven uitgeschakeld is.
- Uit
Onafhankelijk van de instelling Dagtijd | Weergave reageren de sensortoetsen en de naderingssensor alleen wanneer de oven ingeschakeld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

Volume

Geluidssignalen

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

De geluidsterkte van het signaal wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.


- 
maximaal volume
- 
Geluidssignalen zijn uitgeschakeld

Toetssignaal

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

- ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte
- □■■■■■■□
toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de Aan/Uit-toets  hoort, uit- of inschakelen.

Eenheden

Temperatuur

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

Booster

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

- **Aan**
De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase van een bereiding automatisch ingeschakeld. Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig voor op de gewenste temperatuur.
- **Uit**
De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de oven voor.

U kunt de functie **Booster** voor een bereiding ook in- of uitschakelen via het pull down menu.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen. Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de functies.

- Kies de gewenste functie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op. Tegelijk verschijnt het bereik waaruit u kunt kiezen.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.

Pyrolyse

U kunt instellen of het advies om een pyrolyse uit te voeren verschijnt (Met advies) of niet (Zonder advies).

Naloop ventilator

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

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

Instellingen

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

Als u in het apparaat gerechten warmhoudt, zal bij de instelling Tijdgestuurd de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er condensvorming onder het werkblad optreden.

Houd bij de instelling Tijdgestuurd geen gerechten warm in het apparaat.

Camera in oven

Als u de instelling Camera in oven | Aan hebt gekozen, kunt u tijdens de bereiding beelden vanuit de ovenruimte op uw mobiele apparaat ontvangen.

U dient daarvoor wel de Miele-app op uw mobiele apparaat te installeren en over het systeem Miele@home te beschikken (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).

Als de deur gesloten is, maakt de camera met regelmatige tussenpozen een foto van het gerecht dat op het bovenste niveau staat.

De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld om een optimale beeldkwaliteit voor de overdracht te krijgen.

Indien nodig, kunt u de instellingen voor de bereiding aanpassen via de Miele app.

Naderingssensor

De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert.

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

Bij nadering licht aan

- Tijdens een bereiding
Zodra u tijdens een bereiding in de buurt van het touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Bij dagtijd aan / bij apparaat aan
Zodra u in de buurt van het touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting voor 15 seconden in.

Bij nadering display aan

- Aan
Als de dagtijd wordt weergegeven, wordt de oven ingeschakeld en verschijnt het hoofdmenu zodra u in de buurt van het touchscreen komt.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert. Schakel de oven in met de Aan/Uit-toets .

Bij nadering signalen uit

- Aan
Zodra u in de buurt van het touchdisplay komt, worden de geluidssignalen uitgeschakeld.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert. Schakel de geluidssignalen handmatig uit.

Veiligheid

Vergrendeling


De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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


De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan
De ingebruiknamebeveiliging wordt geactiveerd. Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u het apparaat inschakelen en het symbool  minimaal 6 seconden ingedrukt houden.
- Uit
De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de oven gewoon gebruiken.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen daarvoor worden gewijzigd. Als de toetsvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de Aan/Uit-toets .

- Aan
De toetsvergrendeling is actief. Houd OK minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit
De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Als u de oven wilt uitschakelen terwijl de toetsvergrendeling is ingeschakeld, raakt u de Aan/Uit-toets  aan totdat de oven wordt uitgeschakeld.

Meubelfrontherkenning

- Aan
De meubelfrontherkenning is actief. De oven registreert automatisch via de naderingssensor of de deur van het meubel gesloten is.
Als de deur van het meubel gesloten is, wordt de oven na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.
- Uit
De meubelfrontherkenning is niet actief. De oven kan niet registreren of de deur van het meubel gesloten is.

Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) is geplaatst, kunnen oven, ombouwkast en vloer beschadigd raken door warmte- en vochtophoping achter een gesloten meubelfront.

Laat de meubeldeur steeds open als de oven in gebruik is.

Sluit de meubeldeur pas als de oven volledig is afgekoeld.

Tip: Schakel de meubelfrontherkenning uit wanneer u het sabbatprogramma wilt gebruiken.

Miele@home

De oven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de SuperVision-functie.

Uw oven is in de fabriek al voorzien van een wifi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

Instellingen

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

- **Activeren**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De wifi-functie wordt weer ingeschakeld.
- **Deactiveren**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft geïnstalleerd, de wifi-functie wordt uitgeschakeld.
- **Verbindingsstatus**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In het display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de wifi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.
- **Opnieuw instellen**
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. Reset de netwerkinstellingen en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
- **Resetten**
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. De wifi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het wifi-netwerk wordt gereset naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het wifi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken. Reset de netwerkinstellingen wanneer u de oven afvoert, verkoopt of een gebruikte oven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de oven.
- **Instellen**
Deze instelling is alleen zichtbaar als er nog geen verbinding met een wifi-netwerk bestaat. U dient de verbinding


met het wifi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.


Afstandsbediening

Als u de Miele-app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd heeft, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijv. aanwijzingen m.b.t. lopende bereidingsprocessen van uw oven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

SuperVision

De oven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de functie SuperVision om andere huishoudelijke apparaten via Miele@home te controleren.

U kunt de functie SuperVision pas activeren nadat u een Miele@home-systeem hebt aangemaakt.

SuperVisionweergave

- **Aan**
De functie SuperVision is ingeschakeld. Het symbool  verschijnt rechtsboven in het display.

- Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld.

Weergave bij stand-by

De functie SuperVision is ook beschikbaar als de oven in stand-by staat. Voorwaarde is dat de dagtijdweergave van de oven is ingeschakeld (Instellingen | Dagtijd | Weergave | Aan).

- Aan
Actieve apparaten die zijn aangemeld in het Miele@home-systeem, worden altijd weergegeven.
- Alleen foutmeldingen
Alleen storingen van actieve apparaten worden weergegeven.

Apparatenlijst

Alle in het Miele@home-systeem aangemelde huishoudelijke apparaten worden weergegeven. Als u een apparaat selecteert, kunt u meer instellingen oproepen:

- Apparaat weergegeven
 - Aan
De functie SuperVision is ingeschakeld voor dit apparaat.
 - Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld voor dit apparaat. Het apparaat is verder bij het Miele@home-systeem aangemeld. Storingen worden weergegeven, ook als de functie SuperVision voor dit apparaat is uitgeschakeld.
- Geluidssignalen
U kunt instellen of de geluidssignalen voor dit apparaat ingeschakeld (Aan) of uitgeschakeld (Uit) zijn.

RemoteUpdate

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

De software van uw oven kan met de RemoteUpdate worden bijgewerkt. Als er voor de oven een update beschikbaar is, wordt deze automatisch door de oven gedownload. De installatie van de update vindt niet automatisch plaats, maar moet handmatig worden gestart. Als u een update niet installeert, kunt u de oven gewoon gebruiken. Miele beveelt echter aan om updates te installeren.

Inschakelen/uitschakelen

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

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

Verloop van de RemoteUpdate

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

Als er een update beschikbaar is, wordt in het display van de oven een melding weergegeven.

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

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

Instellingen

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

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

Softwareversie

Het menupunt "Softwareversie" is bestemd voor Miele Service. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

- Bevestig met *OK*.

Juridische informatie

Onder Open source licenties vindt u een overzicht van de geïntegreerde open source componenten.

- Bevestig met *OK*.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandelaar de oven presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de oven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding De demo-functie is ingeschakeld. De verwarming werkt niet.

- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd als u *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd als u *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de oven gewoon gebruiken.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Eigen programma's
Alle eigen programma's worden gewist.
- MyMiele
Alle MyMiele-instellingen worden gewist.
- Voorgeprogram. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Bedrijfsuren (totaal)

Door Bedrijfsuren (totaal) te kiezen, kunt u het totale aantal gebruiksuren van uw oven opvragen.

Met de sensortoets  kunt u een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen.

U kunt tegelijkertijd twee alarmen, twee kookwekkertijden of één alarm en één kookwekkertijd instellen.


De functie Alarm gebruiken

De alarmfunctie  kunt u gebruiken om een vast tijdstip in te stellen, waarop een akoestisch signaal moet worden afgegeven.


Alarm instellen


Als u voor de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om het alarm te kunnen instellen. Het tijdstip van het alarm wordt dan weergegeven, terwijl de oven uitgeschakeld is.

- Kies de sensortoets .
- Kies  Alarm.
- Stel het tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met Sluiten.

Als de oven uitgeschakeld is, verschijnen het tijdstip van het alarm en het symbool  in plaats van de dagtijd.


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen het tijdstip van het alarm en het symbool  rechtsboven in het display.

Als de ingestelde tijd voor het alarm is bereikt, knippert  naast de tijd in het display en klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets  of de ingestelde tijd voor het alarm in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Alarm wijzigen


- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Stel het nieuwe tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met Sluiten.

Het gewijzigde alarm wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Alarm wissen

- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.


De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

Het alarm wordt gewist.

Alarm + kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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

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



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


Tip: Gebruik voor een functie met vochttoevoer de kookwekker om u eraan te herinneren dat u eventuele handmatige stoominjecties op het juiste moment uitvoert.


Kookwekkertijd instellen


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


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

- Kies de sensortoets .
- Kies  Kookwekker.
- Stel de kookwekkertijd in.
- Bevestig met Sluiten.

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


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en  rechtsboven in het display.

Als de kookwekker is afgelopen, knip-pert , de tijd wordt bijgeteld en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de sensortoets  of de gewenste kookwekkertijd in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen


- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Stel de nieuwe kookwekkertijd in.
- Bevestig met Sluiten.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af. Kookwekkertijden van minder dan 10 minuten tellen af per seconde.

Kookwekkertijd wissen





















- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.







- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Ovenfuncties 		
Hetelucht plus 	160 °C	30–250 °C
Boven-/ Onderwarmte 	180 °C	30–280 °C
Professional 		
Professional + Braadautomaat 	160 °C	130–230 °C
Professional + Hetelucht plus 	160 °C	130–250 °C
Professional + Intens. bakken 	170 °C	130–250 °C
Prof. + Boven-/ Onderwarmte 	180 °C	130–280 °C
Draaigrill 		
Draaigrill groot 	240 °C	200–300 °C
Draaigrill klein 	240 °C	200–300 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Onderwarmte 	190 °C	100–280 °C
Bovenwarmte 	190 °C	100–250 °C
Grill groot 	240 °C	200–300 °C
Grill klein 	240 °C	200–300 °C
Circulatiegrill 	200 °C	100–260 °C
Eco-hetelucht 	190 °C	100–250 °C
Automatische programma's 		

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Speciale toepassingen 		
Ontdooien	25 °C	25–50 °C
Drogen	60 °C	30–70 °C
Servies verwarmen	80 °C	50–100 °C
Gistdeeg laten rijzen		
15 minuten rijzen	–	–
30 minuten rijzen	–	–
45 minuten rijzen	–	–
Lage temperatuur	100 °C	80–120 °C
Sabbat-programma	180 °C	50–250 °C
Warmhouden	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigen programma's 		
Instellingen 		
Onderhoud 		
Ontkalken		
Pyrolyse		

Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het 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 energieverstopping 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 bereidingen op één niveau bespaart u tot 30% energie terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is. Open de deur niet tijdens een bereiding.
- Gebruik voor grillgerechten de functie Circulatiegrill . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid 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.

Tips om energie te besparen

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”).
- Als u voor een bereiding een bereidingstijd hebt ingevoerd, wordt de ovenverwarming vlak voor het einde van de bereiding vanzelf uitgeschakeld. De restwarmte in de oven is voldoende om de bereiding af te ronden.
- De pyrolyse kan u het best onmiddellijk na een bereiding starten. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

Instellingen

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

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”).

- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies de gewenste functie.

De functie en voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnen.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur nadien wijzigen door op de temperatuurweergave te drukken.

- Bevestig met *OK*.

De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen en de opwarmfase 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.

- Kies na de bereiding *Beëindigen*.
- Haal het gerecht uit de ovenruimte.
- Schakel de oven uit.

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 om
- Start om
- Booster
- Voorverwarmen
- Crisp function

Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Instellingen | Voorgeprogrammeerde temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

De kerntemperatuur  verschijnt alleen als u de bratometer gebruikt (zie hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer”).

- Raak de temperatuurweergave aan.
- Wijzig zo nodig de temperatuur en de kerntemperatuur .
- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

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 gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Einde om of Start om, kunt u het bereidingsproces automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming auto-

Bediening

matisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.

- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
 - Start om
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Kies ☺ of Timer.
 - Stel de gewenste tijden in.
 - Bevestig met *OK*.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies ☺, de tijdweergave of Timer.
- Kies de gewenste tijd en wijzig deze.
- Bevestig met *OK*.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies ☺, de tijdweergave of Timer.
- Kies de gewenste tijd.
- Kies *Wissen*.
- Bevestig met *OK*.

Als u Bereidingstijd wist, worden de ingestelde tijden voor Einde om en Start om ook gewist.

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

Bereiding afbreken

De verwarming en de verlichting worden uitgeschakeld wanneer u een bereiding afbreekt. De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies *Beëindigen*.

Het hoofdmenu verschijnt.

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies *Afbreken*.

Functie afbreken? verschijnt.

- Kies *Ja*.

Het hoofdmenu verschijnt.

Ovenruimte voorverwarmen





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

De functie *Voorverwarmen* kan bij elke functie worden gebruikt en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas af te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt en u het gerecht in de oven hebt geplaatst.

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





- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.

- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
 - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus , Professional  en Boven-/ Onderwarmte 
 - Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en gevoelig deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/ Onderwarmte  (zonder de functie Booster)

Booster

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

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

- Hetelucht plus 
- Boven-/ Onderwarmte 
- Braadautomaat 
- Professional 

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

Kwetsbare deegsoorten (bijv. biscuit en koekjes) worden met de functie Booster van bovenaf te snel gebruid.

Bij deze bereidingen schakelt u de functie Booster uit.

Booster om een bereiding in- of uit te schakelen

Als u de instelling **Booster | Aan** hebt gekozen, kunt u de functie voor een enkele bereiding uitschakelen.

Op dezelfde manier kunt u de functie voor een enkele bereiding inschakelen, wanneer u de instelling **Booster | Uit** hebt gekozen.

Voorbeeld: u heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijv. een temperatuur.

U wilt de functie **Booster** voor deze bereiding uitschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Booster is oranje gemarkeerd.

- Kies **Booster**.

Booster is naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de oven voor.

Voorverwarmen

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

De meeste gerechten kunt u in de koude ovenruimte zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.

Als u een bereidingstijd heeft ingesteld, begint deze pas af te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt en u het gerecht in de ovenruimte heeft geplaatst.

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

Bediening

Voorverwarmen inschakelen

De functie Voorverwarmen kan bij elke functie gebruikt worden en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Voorbeeld: u heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijv. een temperatuur.

U wilt de functie Voorverwarmen voor deze bereiding inschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Voorverwarmen is naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd.

- Kies Voorverwarmen.

Voorverwarmen is oranje gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

De melding Gerecht in de oven om verschijnt met een tijd. De oven wordt voorverwarmd op de ingestelde temperatuur.

- Plaats het gerecht in de oven zodra u dit gevraagd wordt.
- Bevestig met *OK*.

Crisp function

Het gebruik van de functie Crisp function (vochtvermindering) is zinvol bij gerechten zoals quiche, pizza, plaattaarten met vochtig beleg of muffins.

Vooral gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

Crisp function inschakelen

De functie Crisp function kan bij elke functie gebruikt worden en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

U heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, bijv. een temperatuur.

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Crisp function is naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd.

- Kies Crisp function.

Crisp function is oranje gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

De functie Crisp function is ingeschakeld.


Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.





- Kies het symbool van de gekozen functie.
- Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, bevestigt u de melding Functie afbreken? met *Ja*.
- Kies de nieuwe functie.

In het display verschijnen de gewijzigde functie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

- Stel de waarden voor het bereidingsproces in en bevestig met *OK*.

Uw oven heeft een stoomsysteem waarmee u tijdens bereidingen het vochtgehalte in de ovenruimte kunt verhogen. Tijdens bakken, braden en koken met de functie Professional  zorgen de stoomtoevoer en de luchtgeleiding voor een perfect bereidings- en bruiningsresultaat.

U kunt de vochtregeling met verschillende verwarmingssoorten combineren:

- Professional + Braadautomaat 
- Professional + Hetelucht plus 
- Professional + Intens. bakken 
- Prof. + Boven-/ Onderwarmte 

Nadat u de gewenste functie hebt gekozen, stelt u de temperatuur in en bepaalt u het soort en aantal stoominjecties (Automatisch, Handmatig of Met timer).

Met de vulbuis (links onder het bedieningspaneel) laat u het apparaat vers leidingwater voor het stoomsysteem opzuigen.

Andere vloeistoffen dan water beschadigen de oven.

Gebruik uitsluitend leidingwater voor bereidingen met vochttoevoer.

Het water wordt tijdens de bereiding in de vorm van stoom in de ovenruimte geïnjecteerd. De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich linksachter in de bovenhoek van de ovenruimte.

Geschikte gerechten

Een stoominjectie duurt circa 5–8 minuten. Het gerecht bepaalt het aantal stoominjecties en het tijdstip:

- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoominjectie bij het begin van de bereiding plaatsvindt. Het deeg rijst dan beter.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als aan het begin van het proces een stoominjectie wordt gegeven. De korst wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoominjectie plaatsvindt.
- Als u **vetrijk vlees braadt**, wordt het vet beter uitgebakken als een stoominjectie bij het begin van de bereiding wordt uitgevoerd.

De functie is niet geschikt voor deegsoorten die veel vocht bevatten, zoals bij eiwitgebak. Hier moet tijdens het bakken een droogproces plaatsvinden.

Tip: Gebruik de bijbehorende recepten of de Miele app als basis.

Professional

Bereiding met Professional starten

Het is normaal dat er tijdens een stoominjectie vocht op de binnenkant van de ruit neerslaat. Tijdens de bereiding verdampt dit neergeslagen vocht.

- Bereid het gerecht voor en plaats het in de oven.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies Professional .
- Kies de gewenste functie met vochttoevoer.
De bereidingen verlopen bij alle verwarmingssoorten op dezelfde manier.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt.

Temperatuur instellen

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Kies Verder.
- Indien nodig schakelt u de functie Voorverwarmen in via het pull down menu.

De keuze voor het activeren van de stoominjecties verschijnt.

Stoominjecties kiezen

- Kies Automatisch, Handmatig of Met timer.
 - Automatisch
De oven voert 1 stoominjectie na de opwarmfase automatisch uit.
 - Handmatig
U voert zelf 1, 2 of 3 stoominjecties uit via het touchdisplay.
 - Met timer
U stelt de tijden voor de stoominjecties in. De oven voert 1, 2 of 3 stoominjecties op de ingestelde tijdstippen uit.

Als u levensmiddelen zoals brood of broodjes in de voorverwarmde ovenruimte wilt bereiden, kunt u de stoominjecties het beste handmatig uitvoeren en schakelt u de functie Voorverwarmen in. Voer de eerste stoominjectie meteen uit nadat u het gerecht in de oven hebt geplaatst.

Als u meer dan één stoominjectie hebt gekozen, kan de tweede stoominjectie op zijn vroegst bij een oventemperatuur van minstens 130 °C worden geactiveerd.

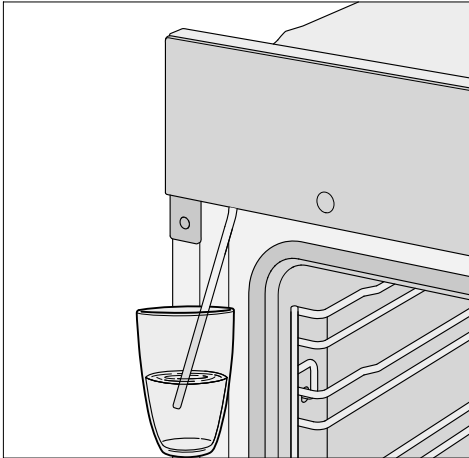
Als u de functie Voorverwarmen wilt gebruiken, houd dan rekening met de opwarmfase bij de handmatige en tijdgestuurde stoominjecties (zie het hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Voorverwarmen").

- Kies het aantal stoominjecties (enkel bij Handmatig of Met timer).
- Indien nodig stelt u de tijdstippen voor de stoominjecties in.
- Kies Verder.

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

Water klaarzetten en opzuigen starten

- Vul een bakje met de benodigde hoeveelheid leidingwater.
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid water kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.

U kunt het opzuigen op elk moment afbreken en weer voortzetten door *Stop* of *Start* te kiezen.

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

U hoort nog een kort pompgeluid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.

De ovenverwarming en de koelventilator worden ingeschakeld. De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen.

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

Als u *Met timer* hebt gekozen, kunt u de tijd controleren voor het uitvoeren via **i** Info.

Stoominjecties uitvoeren

! Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Bovendien leidt neerslag van waterdamp op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen en het touchdisplay. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Automatisch

Na de opwarmfase wordt de stoominjectie automatisch uitgevoerd.

Het water verdampt in de ovenruimte en Stoominjectie verschijnt.

Na de stoominjectie dooft Stoominjectie.

- Laat het gerecht gaar worden.

Handmatig

U kunt de stoominjecties uitvoeren zodra Stoominjectie verschijnt en *Start* groen gemarkeerd is.

Wacht totdat de opwarmfase is afgelopen, zodat de stoom gelijkmatig in de warme ovenlucht wordt verdeeld.

Tip: Voor het tijdstip van de stoominjecties kunt u de informatie bij de recepten in het meegeleverde kookboek of in de Miele-app gebruiken. Gebruik de functie *Kookwekker* **!** om u aan het tijdstip te herinneren.

Professional

■ Kies Start.

De stoominjectie wordt uitgevoerd. Start is gedeactiveerd.

■ Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk zodra Start groen gemarkeerd is.

Na de laatste stoominjectie is Start gedeactiveerd.

■ Laat het gerecht gaar worden.

Met timer

De oven voert de betreffende stoominjectie op het ingestelde tijdstip uit.

Stoominjectie verschijnt wanneer de stoominjectie wordt uitgevoerd.


Na de laatste stoominjectie dooft Stoominjectie.

■ Laat het gerecht gaar worden.


Restwater verdampen

Bij een bereiding met vochttoevoer die zonder onderbreking plaatsvindt, blijft er geen restwater in het systeem achter. Al het water wordt gedurende de stoominjecties verdampt.

Als een bereiding met vochttoevoer handmatig of door een stroomstoring wordt onderbroken, blijft het nog niet verdampte water in het stoomsysteem.

Bij een volgend gebruik van Professional  of een automatisch programma met vochttoevoer verschijnt Restwater verdampen.

■ Start de restwaterverdamping bij voorkeur meteen, zodat bij een volgende bereiding alleen vers water wordt verdampt.

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Het verdampen kan maximaal 30 minuten in beslag nemen.

De ovenruimte wordt verwarmd en het achtergebleven water verdampt, zodat vocht in de ovenruimte en op de deur neerslaat.

■ Verwijder dit vocht uit de ovenruimte en van de deur na het afkoelen van de ovenruimte.

Restwaterverdamping meteen uitvoeren



Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag Restwater verdampen? verschijnt.

- Kies Ja.

Restwater verdampen en een tijdwaarde verschijnen in het display.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.

De aangeduide tijd is afhankelijk van de hoeveelheid water in het stoomsysteem. Deze tijd kan gedurende de restwaterverdamping worden aangepast, afhankelijk van de daadwerkelijk aanwezige waterhoeveelheid.

Na afloop van de restwaterverdamping verschijnt Einde.

- Kies Sluiten.

U kunt nu een bereiding uitvoeren met een functie of met een automatisch programma met vochttoevoer.

Bij de restwaterverdamping slaat vocht neer in de ovenruimte en op de oven deur. Verwijder dit vocht nadat de ovenruimte afgekoeld is.

Restwaterverdamping overslaan

Onder zeer ongunstige omstandigheden kan water vanuit het stoomsysteem in de ovenruimte stromen als opnieuw water voor stoominjecties wordt opgezogen.

Breek de restwaterverdamping dan ook niet af.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen? verschijnt.

- Kies Overslaan.

U kunt nu een bereiding uitvoeren met een functie of met een automatisch programma met vochttoevoer.

Als u de volgende keer een functie of een automatisch programma met vochttoevoer gebruikt alsmede bij het uitschakelen van de oven wordt u opnieuw verzocht de restwaterverdamping uit te voeren.

Automatische programma's

Met de vele automatische programma's krijgt u op een comfortabele en veilige manier een optimaal bereidingsresultaat.

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automatische programma's **Auto**.

De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de aanwijzingen in het display.

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

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Tip: Via **i** Info kunt u afhankelijk van de bereiding bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen of omkeren van gerechten.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met een bepaald programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Een betreffende melding met tijdsaanduiding verschijnt in het display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht worden toegevoegd. Hieromtrent verschijnt een melding met tijdsaanduiding in het display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De opgave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdwijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de begintemperatuur van het vlees.
- Bij gebruik van de bratometer is de bereidingstijd afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur.
- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie **Nakoken** of **Nabakken**. De gerechten worden met de conventionele verwarming steeds 3 minuten nagegaard of nagebakken.

Zoeken

(afhankelijk van de taal)

U kunt bij de functie Automatische programma's zoeken naar de naam van een categorie of van een automatisch programma.

De complete tekst wordt doorzocht. U kunt ook een deel van een woord zoeken.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies Automatische programma's .

Het keuzemenu van de categorieën verschijnt.

- Kies Zoeken.
- Voer met het toetsenbord de tekst in die u wilt zoeken, bijvoorbeeld "Brood".

In de voetregel verschijnt het aantal zoekresultaten.

Als er geen of meer dan 40 zoekresultaten zijn, is het veld treffers gedeactiveerd en moet u de zoektekst wijzigen.

- Kies XX treffers.

De gevonden categorieën en automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma of de categorie en daarna het gewenste automatische programma.

Het automatische programma start.

- Volg de aanwijzingen in het display.


Speciale toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Drogen
- Servies verwarmen
- Gistdeeg laten rijzen
- Lage temperatuur
- Sabbat-programma
- Warmhouden
- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Ontdooien

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

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Ontdooien.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.

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.


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 Air-Fry-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 Speciale toepassingen .
- Kies Drogen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.
- 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

-  Speciale toepassing/functie,
- 🌡️ temperatuur, 🕒 droogtijd,
-  speciale toepassing Drogen,
-  functie 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 speciale toepassing Drogen.

- 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.


Speciale toepassingen

Servies verwarmen

Door het servies voor te verwarmen, koelen de gerechten niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

- Schuif het rooster op niveau 1 in de oven en plaats het te verwarmen 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 Speciale toepassingen .
- Kies Servies verwarmen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.


 **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. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen.

Draag altijd ovenwanten als u het serviesgoed uit de oven haalt.

Gistdeeg laten rijzen

Dit programma is ontwikkeld voor het rijzen van gistdeeg.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Gistdeeg laten rijzen.
- Kies de rijstijd.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Warmhouden

U kunt gerechten meerdere uren warmhouden in de oven.

Om de kwaliteit van de gerechten te behouden kiest u een zo kort mogelijke tijd.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Warmhouden.
- Plaats de warm te houden gerechten in de oven en bevestig met *OK*.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Lage temperatuur

Koken op lage temperaturen 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, alsook 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.

Speciale toepassing Lage temperatuur gebruiken

Neem ook de aanwijzingen in het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer” in acht.

- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Lage temperatuur.
- Volg de aanwijzingen in het display. Laat bij het voorverwarmen de benodigde accessoires in de oven.
- Stel de temperatuur en de kerntemperatuur in.
- 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.

- Zodra de melding Gerecht met bratometer in het apparaat plaatsverschijnt, legt u het aangebraden vlees op het rooster en steekt u de bratometer in het vlees. De metalen punt moet midden in het vlees zitten.
- Sluit de deur.

Na afloop van het programma verschijnt Einde en hoort u een signaal.


Speciale toepassingen

Functie Boven-/ Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het einde van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 1 in de oven.
- Kies Ovenfuncties .
- 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 heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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


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

Sabbat-programma

De speciale toepassingen Sabbath-programma en Yom-Tov dienen ter ondersteuning bij religieuze gebruiken.

Volg de aanwijzingen in het display, als u de voorschriften voor de sabbat wilt naleven.

De oven wordt tot de door u ingestelde temperatuur verwarmd en houdt deze temperatuur maximaal 24 uur (Sabbat-programma) of 76 uur (Yom-Tov) vast. Na 76 uur wordt de oven bij beide speciale toepassingen automatisch uitgeschakeld.

- Schakel de meubelfrontherkenning uit.
- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Sabbath-programma.
- Kies de gewenste speciale toepassing (Sabbat-programma of Yom-Tov).

Wanneer u een kookwekker of een alarm heeft ingesteld, kunt u de speciale toepassing niet starten.

U kunt een gestarte speciale toepassing niet wijzigen of onder Eigen programma's opslaan.

Bij een stroomstoring wordt de speciale toepassing afgebroken. De oven blijft slechts in de sabbatmodus staan zolang hij is losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Zodra de verbinding weer is hersteld, verschijnt Stroomstoring functie afgebroken in het display.


Sabbat-programma gebruiken

Deze speciale toepassing is geschikt voor de wekelijkse sabbat (sjabbat). U kunt met deze toepassing levensmiddelen maximaal 24 uur verwarmen, tot de deur voor de eerste keer wordt geopend.

- Stel de temperatuur in.
- Kies Start.

Sabbat-programma en de ingestelde temperatuur verschijnen.


De ovenverwarming wordt ca. 30 seconden nadat u de deur heeft gesloten, ingeschakeld. De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

De dagtijd verschijnt niet. De naderings-sensor en alle sensortoetsen (behalve de Aan/Uit-toets ) reageren niet.

De melding Sabbath - Deur niet openen verschijnt. Deze melding verdwijnt aanvankelijk na 45 minuten en verschijnt van tijd tot tijd opnieuw.

Als de melding **niet** verschijnt, verwarmt de oven niet en kunt u de deur openen en weer sluiten. Zodra u de deur eenmaal heeft geopend, **blijft** de ovenverwarming **uitgeschakeld** tot het einde van de speciale toepassing.

Als u de deur gesloten laat tot het einde van de speciale toepassing, wordt de ovenverwarming pas na 24 uur uitgeschakeld. De oven blijft ingeschakeld.

- Als u de speciale toepassing voortijdig wilt beëindigen, moet u de oven uitschakelen met de Aan/Uit-toets .

Na het einde van de speciale toepassing verdwijnt de melding Sabbath - Deur niet openen en wordt de ovenverwarming uitgeschakeld. De overige meldingen blijven in het display staan tot de oven na

76 uur automatisch wordt uitgeschakeld.


Yom-Tov gebruiken

Deze speciale toepassing is geschikt voor meerdaagse feestdagen binnen de week. U kunt met deze toepassing levensmiddelen maximaal 76 uur verwarmen. Gedurende deze periode kunt u de deur meerdere keren openen en sluiten.

- Stel de temperatuur in.
- Kies Start.


Yom-Tov en de ingestelde temperatuur verschijnen.

De ovenverwarming wordt ca. 30 seconden nadat u de deur heeft gesloten, ingeschakeld. De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

De dagtijd verschijnt niet. De naderings-sensor en alle sensortoetsen (behalve de Aan/Uit-toets ) reageren niet.

De melding Sabbath - Deur niet openen verschijnt. Deze melding verdwijnt aanvankelijk na 45 minuten en verschijnt van tijd tot tijd opnieuw.


Als de melding **niet** verschijnt, kunt u de deur meerdere keren openen en sluiten. De ovenverwarming **blijft ingeschakeld**.

- Als u de speciale toepassing voortijdig wilt beëindigen, moet u de oven uitschakelen met de Aan/Uit-toets .

De ovenverwarming blijft ingeschakeld tot het einde van de speciale toepassing. Na 76 uur wordt de oven automatisch uitgeschakeld.


Speciale 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 6–8 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 1 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 inmaakt temperatuur 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

 /  Inmaakt temperatuur 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 be-
waar deze koel en gebruik het inge-
maakte 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.

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd.
Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de universele bakplaat kan de plaat zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als de plaat heet is. Elk verder gebruik leidt tot meer vervorming.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Deze diepvriesproducten kunt u bakken op de universele bakplaat, waarop u bakpapier heeft gelegd.
- 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.

MyMiele

Onder MyMiele  kunt u vaak gebruikte toepassingen opslaan.

Vooraf bij automatische programma's hoeft u dan niet meer alle menuniveaus te doorlopen om een programma te starten.






Tip: U kunt de menupunten die u onder MyMiele opneemt ook als startscherm vastleggen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Startscherm”).

Functies toevoegen

U kunt maximaal 20 functies toevoegen.

- Kies MyMiele .
- Kies Functie toevoegen

U kunt punten uit de volgende rubrieken kiezen:


- Ovenfuncties 
- Automatische programma's 
- Speciale toepassingen 
- Eigen programma's 
- Onderhoud 

- Bevestig met *OK*.

In de lijst verschijnt het gekozen punt met het bijbehorende symbool.


- Als u nog meer functies wilt toevoegen, gaat u op dezelfde manier te werk. U kunt alleen kiezen uit punten die u nog niet heeft toegevoegd.

Functies wissen

- Kies MyMiele .
- Raak de functie die u wilt wissen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.
- Kies Wissen.

De functie wordt uit de lijst verwijderd.

Functies verplaatsen

- Kies MyMiele .
- Raak de functie die u wilt verplaatsen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.
- Kies Verschuiven.

Rond de functie verschijnt een oranje kader.

- Versleep de functie.

De functie staat op de gekozen positie.

U kunt maximaal 20 eigen programma's samenstellen en opslaan.

- U kunt maximaal 10 bereidingsstappen combineren om het verloop van de bereiding van uw lievelingsrecepten of vaak gebruikte recepten vast te leggen. Voor elke bereidingsstap kiest u bijvoorbeeld een functie, een temperatuur en bereidingstijd of een kern-temperatuur.
- U kunt ook de niveaus voor de gerechten vastleggen.
- Ten slotte kunt u voor uw recept een programmaam invoeren.


Als u uw programma opnieuw oproept en start, wordt het automatisch uitgevoerd.

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

- Sla na afloop een automatisch programma als eigen programma op.
- Sla na afloop een bereiding met de ingestelde bereidingstijd op.

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

- Kies Eigen programma's .
- Kies Programma samenstellen.

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen in het display:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.

Als u de functie Voorverwarmen kiest, voegt u via Toevoegen een volgende bereidingsstap toe waarin u een bereidingstijd instelt. Pas dan kunt u het programma opslaan of starten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

U kunt nog meer bereidingsstappen toevoegen, bijvoorbeeld omdat u na de eerste functie nog een andere functie wilt gebruiken.

- Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven bij de eerste bereidingsstap.
- Zodra u alle bereidingsstappen heeft vastgelegd, kiest u Niveau vastleggen.
- Kies de gewenste niveaus.
- Bevestig met *OK*.

Als u de instellingen wilt controleren of nadien wijzigen, kies dan de huidige bereidingsstap.

- Kies Opslaan.
- Voer de programmaam via het toetsenbord in.

Met het teken \int kunt u naar de volgende regel gaan, als u een lange programmaam wilt gebruiken.

- Als u de programmaam heeft ingevoerd, kiest u Opslaan.


In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.

- Bevestig met *OK*.

U kunt het opgeslagen programma meteen of uitgesteld starten of de bereidingsstappen wijzigen.

Eigen programma's


Eigen programma's starten

- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies Eigen programma's .
- Kies het gewenste programma.

Afhankelijk van de programma-instellingen verschijnen volgende menu-punten:

- Meteen starten
Het programma wordt meteen gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
- Einde om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Stappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Acties weergeven
De vereiste acties, bijvoorbeeld het plaatsen van het gerecht, verschijnen.
- Kies het gewenste menupunt.
- Bevestig de melding over het niveau waarop het gerecht in de oven moet worden geschoven met *OK*.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

Via  Info kunt u afhankelijk van de bereiding bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen of omkeren van gerechten.

- Kies Sluiten wanneer het programma ten einde is.

Bereidingsstappen wijzigen

De bereidingsstappen van automatische programma's die u onder een eigen naam heeft opgeslagen, kunt u niet wijzigen.


- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of Toevoegen om een bereidingsstap toe te voegen.
- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Als u het gewijzigde programma wilt starten zonder het te wijzigen, kies dan Starten.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.

- Bevestig met *OK*.

Het opgeslagen programma is gewijzigd en u kunt het meteen of uitgesteld starten.

Eigen programma's hernoemen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Hernoemen.
- Wijzig de programmanaam via het toetsenbord.

Met het teken] kunt u naar de volgende regel gaan, als u een lange programmanaam wilt gebruiken.

- Als u de programmanaam hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.
- In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.
- Bevestig met OK.

Het programma wordt hernoemd.


Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's .
- Raak het programma aan dat u wilt verwijderen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wissen.
- Bevestig de vraag met Ja.

Het programma wordt gewist.

Met Instellingen | Fabrieksinstellingen | Eigen programma's kunt u alle programma's tegelijk wissen.

Eigen programma's verplaatsen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt verplaatsen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Verschuiven.

Rond de functie verschijnt een oranje kader.

- Verschuif het programma.

Het programma staat op de gekozen positie.

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

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

Automatische programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus gebruiken

U kunt met lagere temperaturen bereiden dan bij de functie Boven-/Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld.

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

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.

Professional gebruiken

Gebruik deze functie met de gewenste verwarmingsmethode om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 1.

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 , Professional  en Braadautomaat  een temperatuur die ca. 20 °C lager ligt dan bij Boven- / Onderwarmte .
- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur die ongeveer 10 °C lager is dan in de tabel staat aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op het rooster een temperatuur in die ca. 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

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

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.


Automatische programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus of Braadauto- maat gebruiken

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

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

Bij de functie Braadauto-maat  wordt de oven tijdens de aanbraadfase eerst opgewarmd tot een hoge aanbraadtemperatuur (ca. 230 °C). Zodra deze temperatuur is bereikt, schakelt de oven vanzelf terug naar de ingestelde bereidingstemperatuur (doorbraadtemperatuur).

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

Professional gebruiken

Gebruik deze functie met de gewenste verwarmingsmethode om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 1.

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 1.

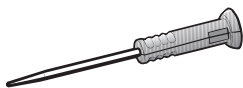
Eco-hetelucht gebruiken

Gebruik deze functie om kleine (vlees)gerechten energiebesparend te braden.

- Plaats het gerecht op niveau 1.

Braadvlees

Bratometer



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

Principe

De metalen punt van de bratometer wordt tot aan de greep in het gerecht gestoken. In de metalen punt bevindt zich een temperatuursensor die tijdens de bereiding de kerntemperatuur meet. Dat is de temperatuur binnen in het gerecht.

De temperatuursensor bevindt zich ca. 2 cm achter de punt. Steek de metalen punt zo in het gerecht dat de temperatuursensor zich in het midden ervan bevindt (zie “Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik”).

Het oplopen van de kerntemperatuur geeft aan hoe gaar het gerecht is. Afhankelijk van de vraag of u bijvoorbeeld uw braadvlees medium of doorbakken wilt hebben, stelt u een lagere of hogere kerntemperatuur in.

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

Voor bereidingen met en zonder bratometer gelden vergelijkbare bereidings-tijden.

Het doorgeven van de kerntemperatuurwaarden aan de ovenelektronica gebeurt via radiosignalen. De zender bevindt zich in de greep van de bratometer. De antenne voor de ontvanger bevindt zich in de achterwand. De waar-

den worden doorgegeven zodra u het gerecht met de bratometer in de oven plaatst.

Voor een optimale signaaloverdracht moet de oven deur gesloten zijn. Als u tijdens een bereiding de deur opent (bijvoorbeeld om het vlees te besprenken), wordt de signaaloverdracht onderbroken. De overdracht begint weer zodra u de deur sluit. Het duurt enkele seconden totdat de actuele kerntemperatuur weer in het display verschijnt.




De temperatuursensor kan bij temperaturen boven 100 °C beschadigd raken. Als u de bratometer gebruikt, kan de voeler niet beschadigd raken, omdat de maximale kerntemperatuur die kan worden ingesteld 99 °C is.

Laat de bratometer tijdens een bereiding niet in de ovenruimte liggen als u deze niet gebruikt, maar stop hem altijd weer in de opbergruimte in de deur.

Gebruiksmogelijkheden

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

U kunt de bratometer ook voor uw eigen programma's en voor de volgende functies gebruiken:

- Braadautomaat 
- Hetelucht plus 
- Intensief bakken 
- Boven-/ Onderwarmte 
- Professional + Braadautomaat 
- Professional + Hetelucht plus 
- Professional + Intens. bakken 
- Prof. + Boven-/ Onderwarmte 

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Voor een optimaal resultaat moet u beslist de volgende aanwijzingen in acht nemen.

De metalen punt van de bratometer kan afbreken.

Gebruik de bratometer niet om het gerecht te dragen.

- Gebruik geen hoge, smalle metalen pannen en schalen, omdat deze de radiosignalen kunnen afzwakken.
- Vermijd metalen voorwerpen boven de draadloze bratometer, zoals deksels of aluminiumfolie. Gebruik ook geen draagrooster of de universele bakplaat op de niveaus erboven. Glazen deksels kunt u wel gebruiken.
- Gebruik niet tegelijk een andere metalen bratometer (zoals voelers die in de handel verkrijgbaar zijn).
- Voorkom dat de greep van de bratometer in het kookvocht, op het gerecht of op de rand van de pan of schaal komt te liggen.
- U kunt vlees in een pan of op het draagrooster bereiden.
- De metalen punt van de bratometer moet tot aan de greep in het gerecht worden gestoken, zodat de temperatuursensor ongeveer de kern van het gerecht bereikt. De greep dient schuin omhoog te wijzen en niet horizontaal richting ovenhoeken of deur.
- Bij gevogelte kunt u de metalen punt het beste in het dikste stuk van het borstgedeelte steken. Met uw duim en wijsvinger vindt u het dikste punt eenvoudig.

- De metalen punt mag niet in aanraking komen met botten of zeer vetrijke delen. Vetweefsel en botten kunnen ertoe leiden dat de oven te vroeg wordt uitgeschakeld.
- Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van de in de bereidings tabel vermelde kerntemperatuur.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, braadfolie of een braadzak steekt u de bratometer door de folie tot in de kern van het gerecht. U kunt de bratometer ook ingestoken in het vlees in de folie doen. Houdt u zich hierbij aan de aanwijzingen van de foliefabrikant.
- De bratometer moet in zeer platte producten, zoals vis, bijna horizontaal worden ingestoken. Bereid platte producten daarom in schalen van glas of keramiek, omdat de wanden van een metalen schaal de radiosignalen kunnen storen.

Als de bratometer tijdens een bereiding niet meer wordt herkend, verschijnt in het display een betreffende melding. Wijzig de positie van de bratometer.

Braadvlees

Bratometer gebruiken

- Trek de bratometer uit de opbergruimte in de deur.
- Steek de metalen punt van de bratometer tot aan de greep in het gerecht.

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

De greep moet schuin omhoog wijzen.

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Kies de functie of het automatische programma.
- Stel indien nodig de temperatuur en de kerntemperatuur in.

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Volg de aanwijzingen in het display.

De bereiding wordt beëindigd zodra de kerntemperatuur is bereikt.



Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De greep van de bratometer kan heet worden. U kunt zich aan de greep branden.

Trek bij het verwijderen van de bratometer ovenwanten aan.

Tip: Steek de bratometer op een andere plaats in het gerecht of verhoog de kerntemperatuur en herhaal de procedure als het gerecht nog niet naar wens is geëgaard nadat de kerntemperatuur is bereikt.

Bereiding met bratometer uitgesteld starten

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

- Kies Start om.

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

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


Resttijdindicatie

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

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

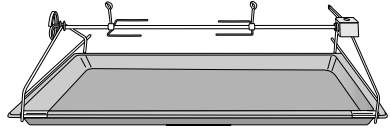
In het begin is de resttijd een geschatte waarde. Omdat de resttijd gedurende de bereiding steeds opnieuw wordt berekend, wordt de waarde steeds aangepast en steeds nauwkeuriger.

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

 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.

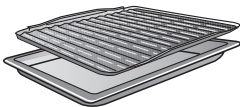
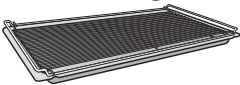
Sluit de deur bij het grillen.



- Daarnaast is de oven voorzien van een draaigrill, waarmee u bijvoorbeeld een rollade of gevogelte kunt bereiden (zie verderop in het hoofdstuk “Grillen met de draaigrill”).

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 rooster 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.



- Bestrijk voor het grillen het rooster met olie. Leg vervolgens het gerecht erop.

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 2 of 3.
- Plaats gerechten met een grotere diameter op niveau 1 of 2.

Grillen

Bereidingstijd 🕒 kiezen

- Grill platte stukken vlees of vis ca. 6–8 minuten aan elke kant. Zorg ervoor dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.
- 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

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

De kunststof van de bratometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de bratometer niet bij grillfuncties.
Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.

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.

Grill klein 🍖 gebruiken

Gebruik deze functie voor het grillen van kleinere hoeveelheden en voor bruineren (kleine vormen).

Alleen het binnenste gedeelte van het verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend. Het verwarmingselement levert de infraroodstraling 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 aangeraaden, voor gerechten met een grotere diameter 180-200 °C.

Draaigrill groot 🍖 en Draaigrill klein 🍖 gebruiken

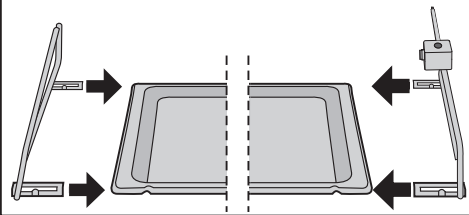
Deze functies zijn geschikt voor het grillen van gerechten met een grotere diameter, zoals rollades of gevogelte.

Door de draaibeweging wordt het gerecht aan alle kanten gelijkmatig bruin.

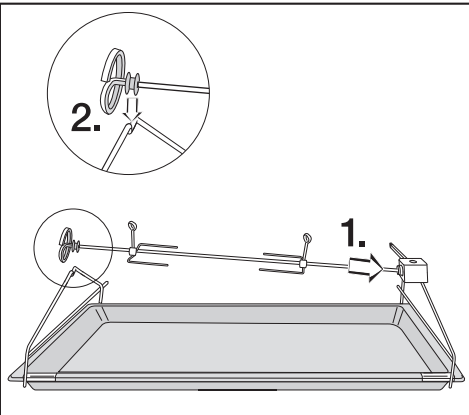
Grillen met de draagrill

De draagrill kan alleen met de ovenfuncties Draagrill groot  en Draagrill klein  worden gebruikt.

De draagrill mag met maximaal 5 kg worden belast.




- Schuif de houders voor de grillspies vanaf de zijkanten op de universele bakplaat totdat ze vastklikken.



- Positioneer het gerecht met de klemmen midden op de grillspies.
- Steek de punt van de grillspies in de opening (1.) en leg de andere kant met het geleidewieltje op de houder (2.).


- Schuif de draagrill op niveau 1 in de oven.

De draagrill klikt automatisch in het aansluitpunt van de grillmotor in de achterwand van de oven.

- Sluit de deur.
- Kies Draagrill  en daarna een ovenfunctie voor de draagrill.
- Bevestig de melding met OK.
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.

De grillmotor wordt ingeschakeld. Door de draaibeweging wordt het gerecht aan alle kanten gelijkmatig bruin.

- Kies na de bereiding Beëindigen.


 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

Draag altijd ovenwanten als u gerechten uit de oven haalt.

- Haal het gerecht uit de oven.
- Schakel de oven uit.

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 krassen 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.

Met uitzondering van de snoerloze bratometer zijn de accessoires 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.

Bratometer reinigen

- Reinig de bratometer met de hand of in de vaatwasser.

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.

Gebruik voor het reinigen van het afdekplaatje van de camera geen spiraal- en staalsponsjes, maar enkel de harde kant van een afwassponsje.

Ovenreinigers gebruiken

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

Als ovenspray in tussenuitruimten 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 tussenuitruimten en openingen van de ovenwanden en achterwand.


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

Reiniging en onderhoud

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

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

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 worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd.

Haal alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor niet-pyrolysebestendige accessoires die u achteraf koopt.

De volgende accessoires kunnen tijdens de pyrolyse in de ovenruimte blijven:

- Geleiderails
- FlexiClip-geleiders HFC 92
- Rooster HBBR 92


- Verwijder alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn.
- Schuif het rooster in het bovenste niveau.

Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben.

Door vastgebakken 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.


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 Onderhoud .
- Kies Pyrolyse.
- Kies de pyrolysestand die bij de vuilgraad past.
- Bevestig met *OK*.

Volg de aanwijzingen in het display.

- Bevestig met *OK*.

U kunt de pyrolyse direct starten of het starttijdstip uitstellen.

Pyrolyse direct starten

- Als u de pyrolyse direct wilt starten, kiest u *Meteen starten*.


- Bevestig met *OK*.

De pyrolyse start.

De deur wordt automatisch vergrendeld. Vervolgens worden de verwarming van de oven en de ventilator automatisch ingeschakeld.

De ovenverlichting wordt tijdens de pyrolyse niet ingeschakeld.

De resttijd van de pyrolyse verschijnt. U kunt deze tijd niet wijzigen.

Als u tussendoor een kookwekker hebt ingesteld, hoort u na afloop van de kookwekkertijd een signaal, knippert  en loopt de tijd op. Als u op de sensor-toets  drukt, worden de akoestische en optische signalen uitgezet.

Pyrolyse later starten

- Als u de pyrolyse later wilt starten, kiest u *Start om*.

- Bevestig met *OK*.

- Stel de tijd in waarop de pyrolyse moet starten.

- Bevestig met *OK*.

De deur wordt automatisch vergrendeld. In het display verschijnen *Start om* en de ingestelde starttijd.

Tot aan de starttijd kunt u een andere start- of eindtijd instellen via *Timer*.

Als de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator automatisch ingeschakeld. In het display verschijnt de resttijd.

Reiniging en onderhoud


Pyrolyse afsluiten

Zodra de resttijd is afgelopen, verschijnt in het display de melding dat de deur ontgrendeld wordt.

Zodra de deur is ontgrendeld, verschijnt Einde en klinkt er een signaal.

- Bevestig de melding met *OK*.
- Kies Sluiten.
- Schakel de oven uit.

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, de ovenruimte en de accessoires.

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijdert en de geleiderails invet.

- Verwijder na afloop van de pyrolyse de eventuele pyrolyseresten (zoals as) uit de ovenruimte en van de voor pyrolyse geschikte accessoires. Deze resten kunnen afhankelijk van de vuilgraad van de ovenruimte ontstaan.
- Verwijder eventueel aanwezige resten van het afdekplaatje van de camera. U kunt de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Doe een paar druppels hittebestendige spijsolie op keukenpapier. Vet daarmee de geleiderails in.

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 ovendeur zichtbare afzettingen ontstaan. U kunt deze verwijderen met een afwasponsje, 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.

FlexiClip-geleiders uittrekken

Na de reiniging kunnen er door verkleuren of verbleken plekken achterblijven op de FlexiClip-geleiders. De gebruikseigenschappen worden daardoor echter niet nadelig beïnvloed.

- Trek de FlexiClip-geleiders na de pyrolyse meerdere keren uit.

Ontkalken

Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt. Dit is afhankelijk van de waterhardheid.

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken.

Na een bepaald aantal bereidingen wordt u automatisch verzocht het stoomsysteem te ontkalken. Dit is nodig voor een goede werking van het apparaat.

De laatste 10 bereidingen tot aan het ontkalken worden weergegeven en afgemeld. Daardoor is het gebruik van de functies en de automatische programma's met vochttoevoer geblokkeerd.

Deze functies kunt u pas weer gebruiken na het ontkalken. Voor functies en automatische programma's zonder vochttoevoer kunt u het apparaat wel gebruiken.

Verloop ontkalkingsprogramma

Als u het ontkalkingsprogramma heeft gestart, moet u het programma compleet uitvoeren. Het programma kan niet worden afgebroken.

Het ontkalken duurt ca. 90 minuten en wordt in meerdere stappen uitgevoerd:

1. Ontkalken voorbereiden
2. Ontkalkingsvloeistof opzuigen
3. Inwerkfase
4. Spoelen 1
5. Spoelen 2
6. Spoelen 3
7. Restwaterverdamping

Ontkalken voorbereiden

U hebt een reservoir nodig met een inhoud van ca. 1 l.

Bij de oven wordt een kunststof slang met zuignap geleverd. U hoeft het reservoir met de ontkalkingsvloeistof daarmee niet onder de vulbuis te houden.

Voor een optimale reiniging adviseren wij de bijgeleverde, speciaal voor Miele ontwikkelde ontkalkingstabletten.

Tip: Nieuwe ontkalkingstabletten zijn verkrijgbaar via de Miele-webshop, bij Miele of bij uw Miele-vakhandelaar.

Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren en/of andere ongewenste stoffen bevatten, bijvoorbeeld chloriden, kunnen tot schade leiden.

Bovendien kan in geval van een foutieve concentratie van het ontkalkingsmiddel het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

- Vul het reservoir met ca. 600 ml koud leidingwater. Laat een ontkalkingstablet volledig in het water oplossen.

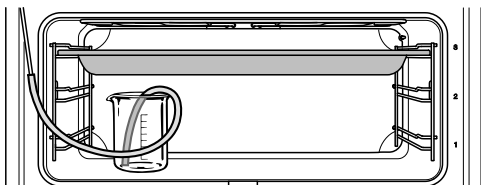
Ontkalking uitvoeren

- Kies Onderhoud .
- Kies Ontkalken.

Als de functies en automatische programma's met vochttoevoer al geblokkeerd waren, kunt u het ontkalken meteen starten door met *OK* te bevestigen.

- Schuif de universele bakplaat tot aan de aanslag in het bovenste niveau om het ontkalkingsmiddel na gebruik op te vangen. Bevestig de melding met *OK*.

Reiniging en onderhoud



- Zet het reservoir met het ontkalkingsmiddel op de bodem van de oven.
- Bevestig de kunststof slang met één uiteinde op de vulbuis. Steek het andere uiteinde tot op de bodem in het reservoir met ontkalkingsmiddel. Bevestig de slang met de zuignap in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

U kunt het opzuigen op elk moment af-breken en weer voortzetten door *Stop* of *Start* te kiezen.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid ontkalkingsmiddel kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een restant in het reservoir achterblij-ven.

Er verschijnt een melding dat het opzuigen is voltooid.

- Bevestig met *OK*.

De **inwerkfase** start. U kunt het tijdver-loop in het display volgen.

- Laat het reservoir inclusief de slang-verbinding met de vulbuis in de oven-ruimte staan. Vul ca. 300 ml water bij. Het systeem zuigt tijdens de inwerk-fase nog eens vloeistof op.

Om de 5 minuten zuigt het systeem op-nieuw vloeistof op. U hoort pompge-luiden.

Gedurende het hele proces blijven de ovenverlichting en de ventilator inge-schakeld.

Na de inwerkfase hoort u een signaal.

Verdampingssysteem na de inwerkfa-se

Na de inwerkfase moet het stoomsys-teem worden doorgespoeld om de res-ten van het ontkalkingsmiddel te verwij-deren.

Hiervoor wordt drie keer ca. 1 l vers lei-dingwater door het stoomsysteem ge-pompt. Het water wordt in de universele bakplaat opgevangen.

- Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reser-voir.
- Verwijder het reservoir, spoel het grondig om en vul het met ca. 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de kunststof slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen voor de **eerste spoelbeurt** start.

Het water wordt door het stoomsys-teem geleid en in de universele bakplaat opgevangen.

Er verschijnen aanwijzingen omtrent de voorbereiding van de **tweede spoel-beurt**.

- Haal de universele bakplaat met het opgevangen water uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reser-voir en vul het reservoir met ca. 1 l vers leidingwater.


- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.
- Ga voor de **derde spoelbeurt** op dezelfde manier te werk.

Laat de universele bakplaat met het water van de derde spoelbeurt tijdens de restwaterverdamping in de ovenruimte.

Restwater verdampen

Na de derde spoelbeurt begint de restwaterverdamping.

- Verwijder het reservoir en de slang uit de oven.
- Sluit de deur.
- Bevestig met *OK*.

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

De ovenverwarming gaat aan en de tijd voor de restwaterverdamping verschijnt.

De weergegeven tijd wordt afhankelijk van de aanwezige hoeveelheid restwater automatisch gecorrigeerd.


Ontkalking afsluiten

Na afloop van de restwaterverdamping verschijnt er een informatievenster met aanwijzingen omtrent de reiniging na het ontkalken.

- Bevestig met *OK*.

Er klinkt een signaal en Einde verschijnt.

- Kies Sluiten.
- Schakel de oven uit met de Aan/Uit-toets .

 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.

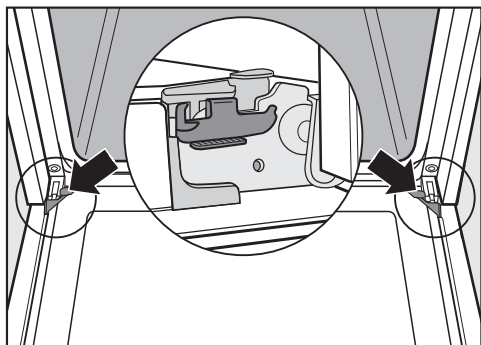
Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- Haal de universele bakplaat met het opgevangen vocht uit het apparaat.
- Reinig daarna de afgekoelde ovenruimte. Verwijder eventueel aanwezig vocht en resten ontkalkingsmiddel.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Reiniging en onderhoud

Deur uitbouwen

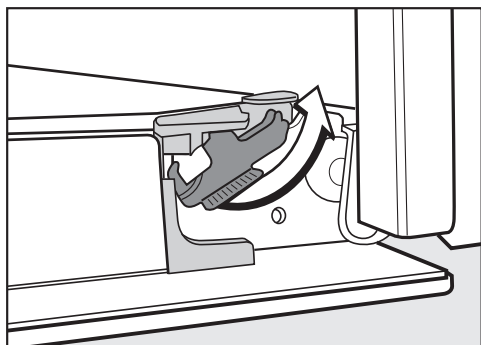
De deur weegt ca. 14 kg.



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.

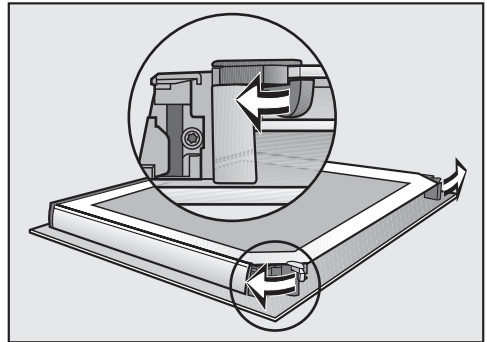
Reinig deze onderdelen enkel met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

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.

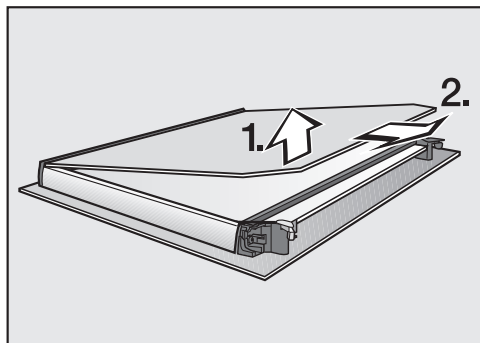
- Leg de deur met de buitenste glasplaat op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). U voorkomt zo krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



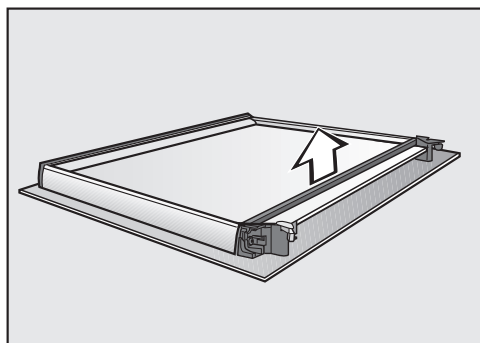
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

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

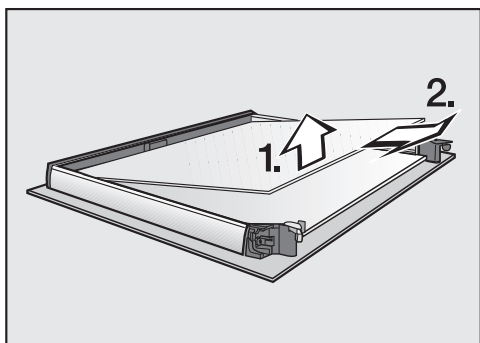
Reiniging en onderhoud



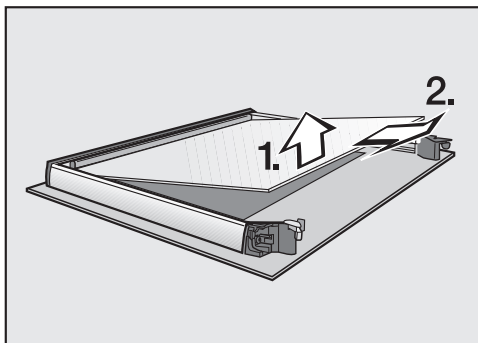
- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.



- Verwijder de dichting.



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



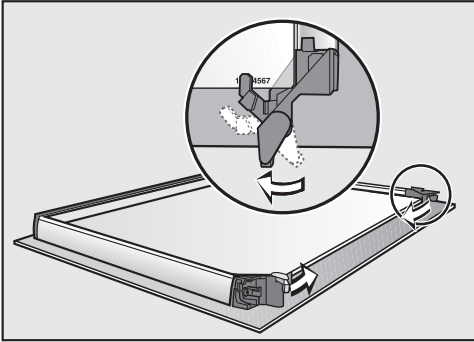
- Til de onderste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.
- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:

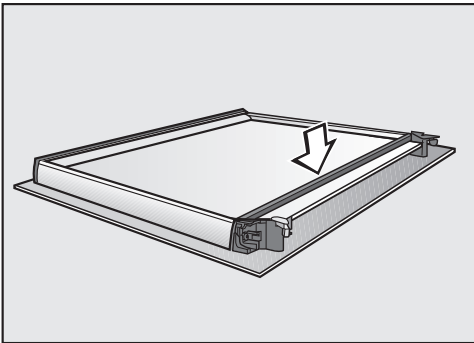
De beide middelste glasplaten zijn identiek. Om ervoor te zorgen dat u de glasplaten correct terugplaatst, zijn de platen voorzien van een materiaalnummer.

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

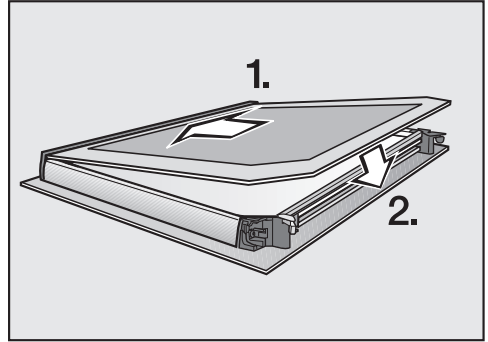
Reiniging en onderhoud



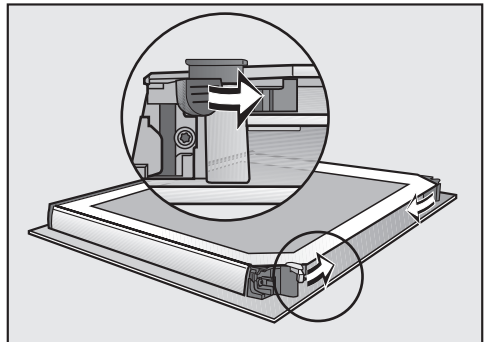
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste glasplaten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld). De glasplaat moet op de vergrendelingen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



- Plaats de dichting terug.



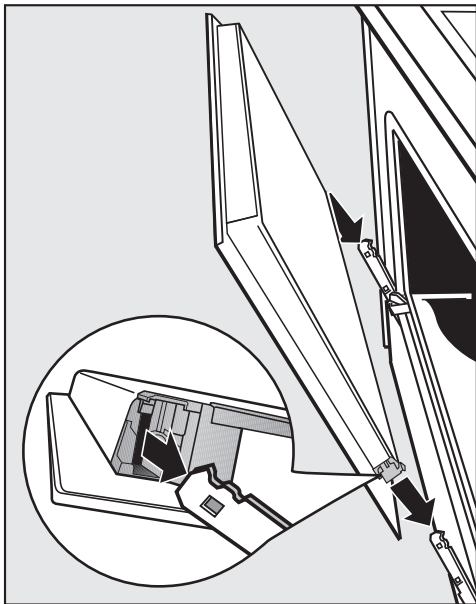
- Schuif de binnenste glasplaat, met de matte kant naar beneden wijzend, in de kunststof lijst en leg de glasplaat tussen de vergrendelingen.



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

Reiniging en onderhoud

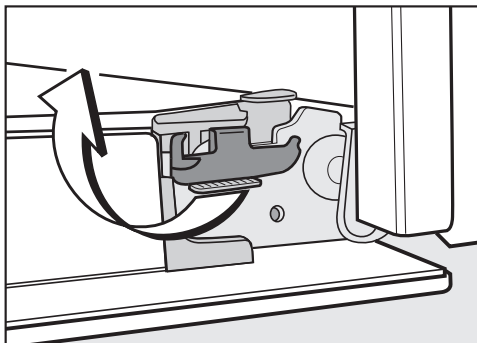
Deur inbouwen



- Pak de deur bij de zijkanen 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

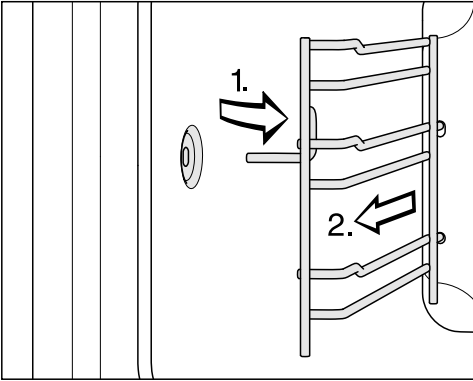
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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.

Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

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

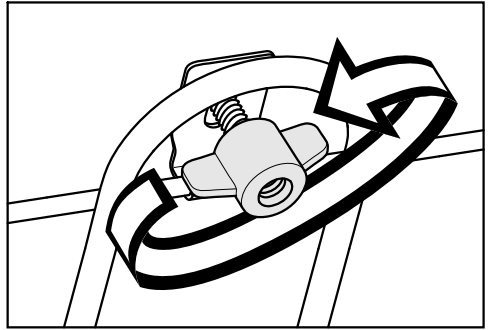
 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

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

- Bouw de geleiderails uit.



- Draai de vleugelmoeren los.

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.

Druk het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.

- Klap het bovenwarmte-/grillelement voorzichtig omlaag.

Nu is de bovenkant van de ovenruimte bereikbaar.

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

De camera raakt beschadigd als het afdekplaatje niet correct geplaatst is. Schroef het afdekplaatje van de camera nooit los.





- Verwijder eventueel aanwezige resten van het afdekplaatje van de camera. U kunt de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Klap het bovenwarmte-/grillelement na het reinigen omhoog.
- Plaats de vleugelmoer en draai deze vast.
- Bouw de geleiderails weer in.

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.	U heeft de instelling Dagtijd Weergave Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de oven is uitgeschakeld. ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling Dagtijd Weergave Aan.
	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. ■ 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.
U hoort geen signaal.	De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. ■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidsterkte via Instellingen Volume Geluidssignalen.
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. ■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit.
In het display verschijnt Vergrendeling  als u de oven inschakelt.	De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld. ■ U kunt de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding deactiveren door het symbool  minstens 6 seconden ingedrukt te houden. ■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen kiest u de instelling Veiligheid Vergrendeling  Uit.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De sensor-toetsen of naderingssensor reageren niet.</p>	<p>U heeft de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen en de naderingssensor niet als de oven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen en de naderingssensor. Als u wilt dat de sensortoetsen en de naderingssensor ook bij uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan. <p>De instellingen voor de naderingssensor zijn uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wijzig de instellingen voor de naderingssensor via Instellingen Naderingssensor. <p>De naderingssensor is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele. <p>De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <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. <p>Als het display ook niet reageert, is er een probleem met de aansturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.
<p>In het display verschijnt Stroomstoring functie afgebroken.</p>	<p>Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.
<p>In het display verschijnt 12:00.</p>	<p>De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.
<p>In het display verschijnt Maximale bedrijfsduur bereikt.</p>	<p>De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bevestig met OK. <p>Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.</p>
<p>In het display verschijnt  Fout F32.</p>	<p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw. ■ Neem contact op met Miele als de melding herhaaldelijk verschijnt.
<p>In het display verschijnt  Fout F33.</p>	<p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnt in het display.	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
In het display verschijnt De ontvangst van de bratometer is niet goed. Wijzig de positie in de oven.	De bratometer wordt niet herkend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wijzig de positie van de bratometer. Als de bratometer nog steeds niet wordt herkend, is hij defect. Bestel een nieuwe bratometer bij uw Miele-vakhandelaar of bij Miele.
Als u de functie Ontkalken kiest, verschijnt in het display Functie op dit moment niet beschikbaar.	Het stoomsysteem is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
Als u een automatisch programma kiest, verschijnt in het display Vochtregeling defect de automatische programma's worden zonder vochtregeling afgewerkt.	Het stoomsysteem is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele. U kunt het automatische programma ook zonder vochttoevoer gebruiken.
Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.	De demo-functie is geactiveerd. U kunt menupunten in het display en sensortoetsen selecteren, maar de pomp van het stoomsysteem functioneert niet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit.
	De pomp van het stoomsysteem is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
Na de bereiding is een geluid te horen.	Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Naloop ventilator").
De oven is vanzelf uitgeschakeld.	Om energie te besparen wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven weer in.

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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kies de temperatuur die in het recept staat.
	De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.
	Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Voor de functie Boven-/ Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.
Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte.	Tijdens de pyrolyse worden aanwezige verontreinigingen verbrand, waarna eventueel as achterblijft. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
U hoort geluiden, als u het rooster of andere accessoires inschuift of uitrekt.	Door het pyrolysebestendige oppervlak van de geleiderails ontstaan er wrijvingseffecten bij het inschuiven of uittrekken van de accessoires. <ul style="list-style-type: none"> ■ Om de wrijving te verminderen, doet u een paar druppels hittebestendige spijsolie op keukenpapier. Vet daarmee de geleiderails in. Herhaal deze procedure na elke pyrolyse.
De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.	U heeft de instelling Verlichting 15 seconden "Aan" gekozen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting Aan.
De ovenverlichting is uit of wordt niet ingeschakeld.	U heeft de instelling Verlichting Uit gekozen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in. ■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting Aan of 15 seconden "Aan".
	De ovenverlichting is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

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 garanti voorwaarden.

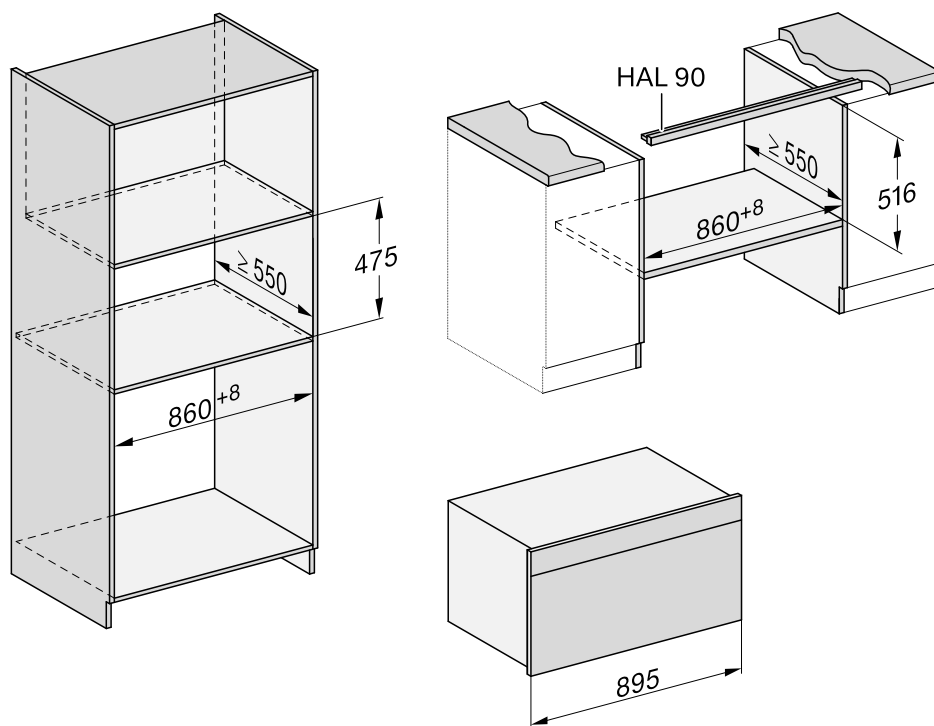
Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast of onderkast

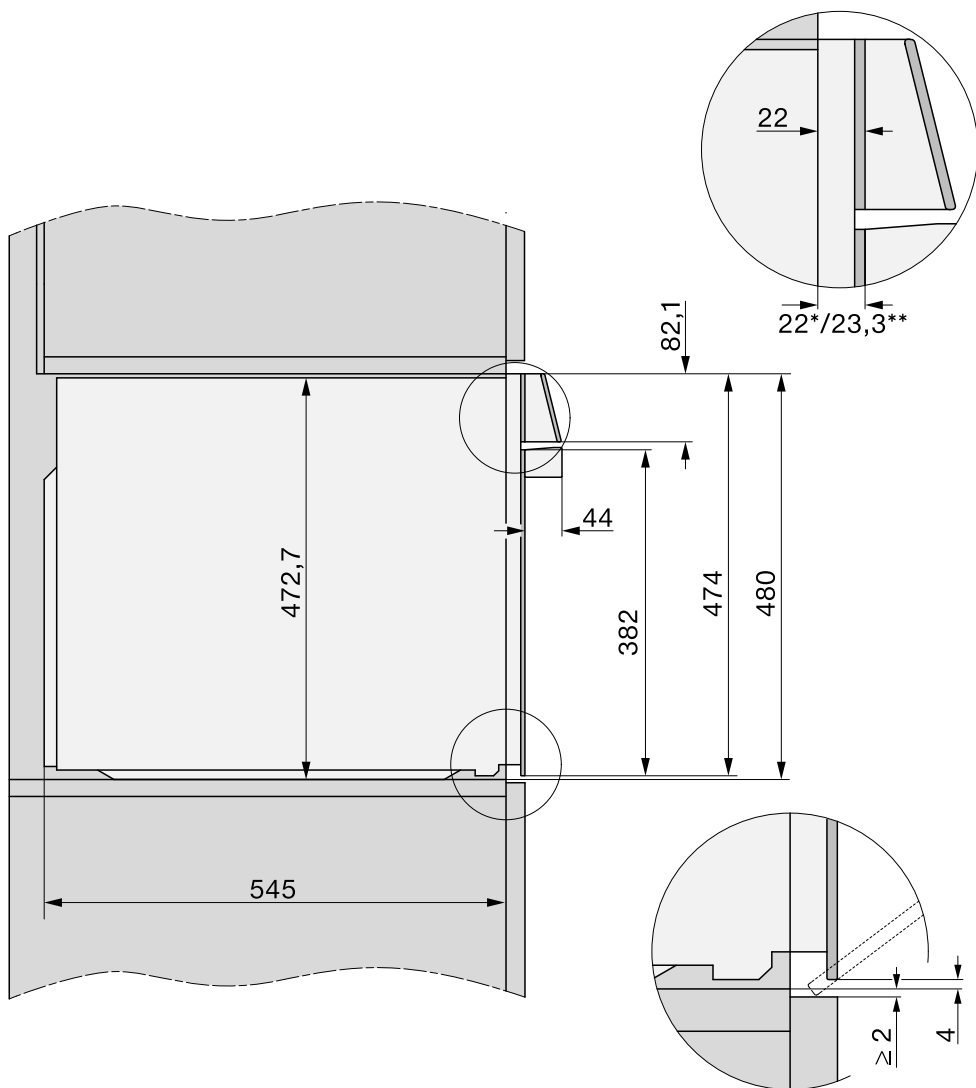
Als u de oven onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.

De opvullijst HAL 90 is alleen nodig bij inbouw in een onderkast en kan als accessoire worden bijbesteld.



Installatie

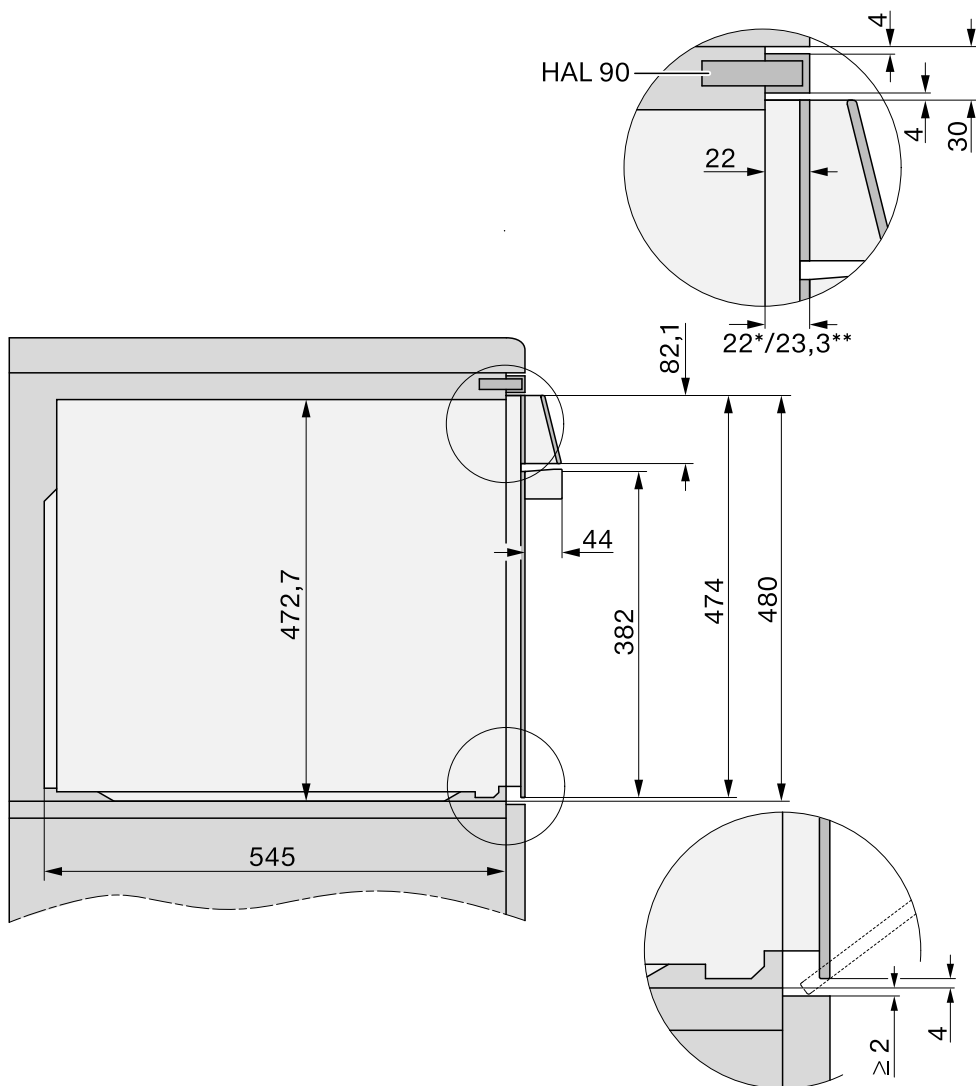
Zijaanzicht in hoge kast



Zijaanzicht in onderkast

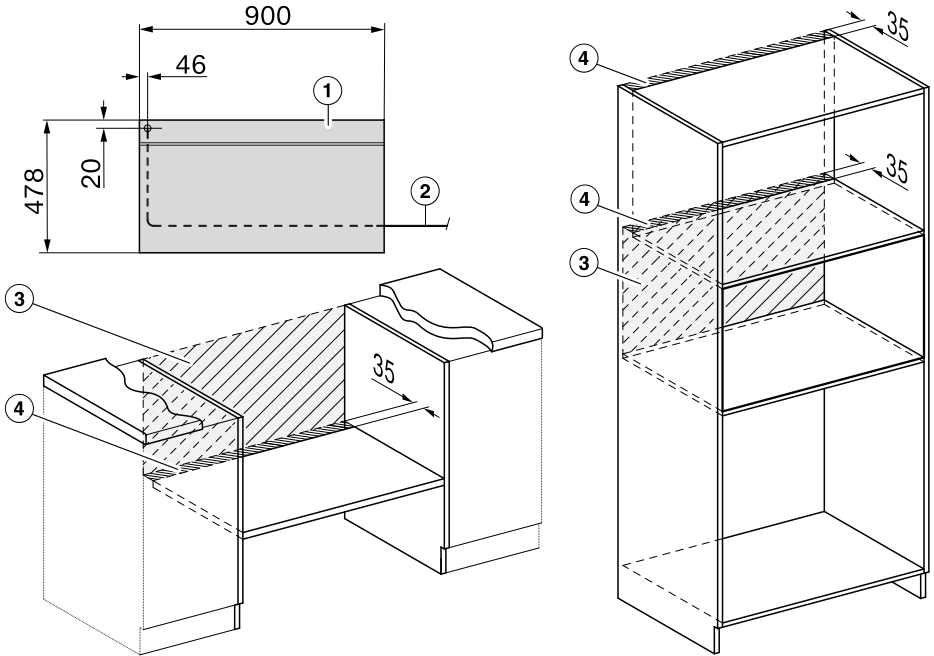
De opvullijst HAL 90 kan als accessoire worden bijbesteld.

- Bevestig de opvullijst HAL in de uitsparing in de kast onder het werkblad.



Installatie

Aansluitingen en ventilatie



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

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.

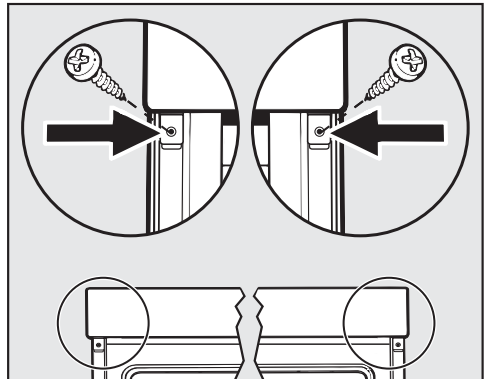
- Sluit de oven op het net aan.

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

Gebruik voor het dragen de draagbeugels aan de zijkant van het apparaat.

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.


- Verwijder de draagbeugels aan de zijkant.
- 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").

Installatie

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.

Werkschakelaars 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-upsysteem) 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.

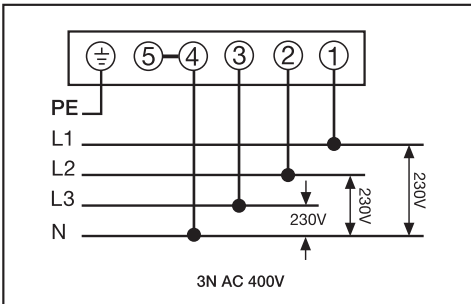
Oven

De oven is voorzien van een circa 2,0 m lange aansluitkabel en moet volgens het aansluitschema worden aangesloten.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Als de aansluiting wordt veranderd of als de kabel wordt vervangen, moet dit volgens het aansluitschema gebeuren. Gebruik een aansluitkabel van het type H 05 VV-F. Let op de juiste draaddoorsnede.

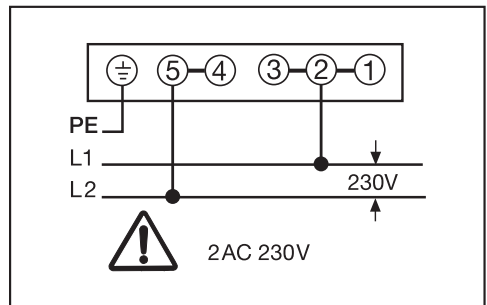
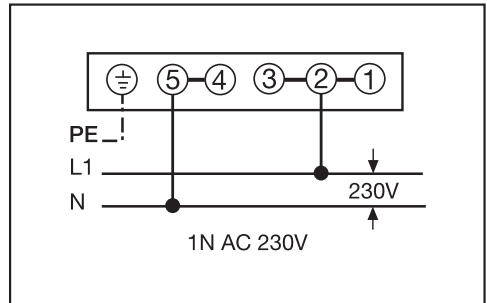
Aansluitschema 3N AC 230 V



Aansluitschema AC 230 V























Dit apparaat is bedoeld voor aansluiting op een stroomvoorziening met een impedantie Z_{\max} bij het overgangspunt (huisaansluiting) van maximaal 0,42 Ohm.








De gebruiker dient erop toe te zien dat het apparaat alleen wordt aangesloten op een net dat aan deze eis voldoet. De impedantie van het elektriciteitsnet kan bij het elektriciteitsbedrijf worden opgevraagd.



Bereidingstabellen

Roerdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 1	 [min]	CF
Muffins (1 plaat)		150–160	–	2	25–35	–
Muffins (2 platen)		150–160	–	1+3	30–40 ²	–
Small cakes (1 plaat)*		140	–	1	30–40	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Small cakes (2 platen)*		150	–	1+3	30–40	–
Zandtaart (langwerpige bakvorm, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 ¹	–	1	65–75	✓
Marmer- en notencake (langwerpige vorm, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Marmer-, notencake (kransvorm/tul- bandvorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Vruchtentaart (bakplaat)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Vruchtentaart (springvorm Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 ¹	–	1	50–60	–
Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ¹	✓	1	15–25	–


























 Functie,  Temperatuur,  Booster,  Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp functie,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

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

² Haal de bakplaat uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	–	1+3	25–35 ²	–
Spritsen (1 bakplaat)*		140	–	1	35–45	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Spritsen (2 bakplaten)*		140	–	1+3	40–50 ²	–
Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ¹	✓	2	20–30	–
Kaastaart (springvorm Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Appeltaart (springvorm Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 ¹	–	1	75–90	–
Appeltaart, afgedekt (springvorm Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Vruchtentaart met glazuur (spring- vorm Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Vruchtentaart met glazuur (bakplaat)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Hartige/zoete taart (bakplaat)		210–220 ¹	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  3
1 Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp function,  Hetelucht plus,  ECO hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken, ✓ aan, – uit























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










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

² Haal de bakplaat uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Bereidingstabellen

Gistdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Tulband (tulbandvorm Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Kerststol		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Kruimeltaart met/zonder fruit (bak- plaat)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Vruchtentaart (bakplaat)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bak- plaat)		160–170	✓	1	25–35	–
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bak- platen)		160–170	✓	1+3	30–40 ³	–
Witbrood (zonder vorm)		200–210	✓	1	30–40 ⁴	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Witbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Volkorenbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Gistdeeg laten rijzen		30–35	–	– ²	–	–

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³ Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp function,  Hetelucht plus,  Professional + Hetelucht plus,  Professional + Boven-/Onderwarmte,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

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










² Plaats het rooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop. Naargelang de grootte van de kom kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.








³ Haal de bakplaat uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

⁴ Voer 2 stoominjecties uit aan het begin van de bereiding.

⁵ Schakel de Crisp function 15 minuten na aanvang van de bereiding in.











Kwark-oliedeeg








Taart/cake/ gebak		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Vruchtentaart (bakplaat)		160–170	–	2	40–50	–
		170–180	–	2	40–50	–
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	✓	2	25–35	✓
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  3
1 Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp function,  Hotelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

¹ Haal de bakplaat uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Biscuitdeeg

Taart/cake/ gebak		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Biscuitbodem, (2 eieren, springvorm Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	15–25	–
Biscuitbodem, (4–6 eieren, spring- vorm Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	35–45	–
Zacht biscuitdeeg (springvorm Ø 26 cm)*		170 ¹	–	1	25–35	–
		150–180 ¹	–	1	20–45	–
Biscuitplaat (plaat)		180–190 ¹	✓	1	15–25	–














 Functie,  Temperatuur,  Booster,  3
1 Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp function,  Hotelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit








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

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

Bereidingstabellen

Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

Taart/cake/ gebak		 [°C]		 1	 [min]	CF
Soezen (1 plaat)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 ¹	✓ ²
Gevuld bladerdeeg (1 bakplaat)		170–180	–	2	20–30	–
Gevuld bladerdeeg (2 bakplaten)		170–180	–	1+3	20–30 ³	–
Macarons (1 plaat)		120–130	–	2	25–50	–
Macarons (2 platen)		120–130	–	1+3	25–50 ³	–
Meringues/schuimgebak (1 bakplaat, 6 stuks van Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Meringues/schuimgebak (2 bakplaten, per 6 stuks van Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  1 Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp functie,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit




















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

¹ Voer 1 stoominjectie uit 8 minuten na aanvang van de bereiding.

² Schakel de Crisp function 15 minuten na aanvang van de bereiding in.

³ Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.


Hartige gerechten

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ₁ ³	 [min]	CF
Hartige taart (bakplaat)		220–230 ³	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Uienbrood (bakplaat)		180–190 ³	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, gistdeeg (bakplaat)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 ³	–	2	25–35	✓
Pizza, kwark-oliedeeg (bakplaat)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ³	✓	2	30–40	✓
Diepvriespizza, voorgebakken (rooster)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (rooster)		300 ⁴	–	2	3–5	–
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) ¹	 ²	275 ⁴	–	2	3–6	–
Gegrilde groente ¹	 ²	275 ⁴	–	3	5–10 ⁵	✓
		250 ⁴	–	2	5–10 ⁵	✓
Ratatouille (universele bakplaat)		180–190	–	2	55–65	–

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  ₁³ Niveau,  Bereidingstijd, CF Crisp function,  Hetelucht plus,  ECO hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken,  Grill groot,  Circulatiegrill, ✓ aan, – uit

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

¹ Gebruik het rooster en de universele bakplaat.

² U kunt, afhankelijk van de hoeveelheid, ook de functie Grill klein  gebruiken.



















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












⁴ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

⁵ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Bereidingstabellen

Rund

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)	 ²	150–160 ³	✓	1	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180 ³	✓	1	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180	–	1	160–180 ⁶	–
Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	180–190 ³	✓	1	25–60	45–75
Runderfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	1	70–80	45–48
Runderfilet medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	1	80–90	54–57
Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	180–190 ³	✓	1	35–65	45–75
Rosbief rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	1	80–90	45–48
Rosbief medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	1	110–120	54–57
Rosbief doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* ¹	 ²	300 ⁴	–	2	15–25 ⁷	–

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  ³ Niveaue,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,
 Braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte,  ECO hetelucht,  Speciale toepassing Lage Temperatuur,  Grill groot, ✓ aan, – uit

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

¹ Gebruik het rooster en de universele bakplaat.

² Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

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
















⁴ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.







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

⁶ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

⁷ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Kalf



















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













 Functie,  Temperatuur,  Booster,  3
1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,
 Braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte,  Speciale toepassing Lage Temperatuur,
 ✓ aan, – uit


- ¹ Gebruik het rooster en de universele bakplaat.
- ² Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- ³ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁴ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

Bereidingstabellen













Varken









Gerecht (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)		160–170	✓	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	140–150 ⁵	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadpan)		180–190	✓	1	140–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ^{7,8}	80–90
Varkensfilet, ca. 350 g ¹		90–100	–	1	70–90	60–69
Beenham, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)		160–170	–	1	130–160 ⁹	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (universele bakplaat)		150–160	✓	1	50–60 ⁶	63–68
Casselerrib, ca. 1 kg ¹		95–105	–	1	140–160	63–66
Gehaktbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	1	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁷	80–85
Ontbijtspek/bacon ¹		275 ⁴	–	3	3–5	–
Braadworst ¹		275 ⁴	–	2	8–15 ¹⁰	–

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte,  ECO hetelucht,  Professional + Hetelucht plus,  Speciale toepassing Lage Temperatuur,  Grill groot, ✓ aan, – uit

- ¹ Gebruik het rooster en de universele bakplaat.
- ² Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- ³ U kunt, afhankelijk van de hoeveelheid, ook de functie Grill klein  gebruiken.
- ⁴ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁵ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- ⁶ Activeer, verdeeld over de bereidingstijd, 3 handmatige stoominjecties na de opwarmfase.
- ⁷ Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- ⁸ Schakel de Crisp function 60 minuten nadat de bereiding is gestart in.
- ⁹ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- ¹⁰ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Lam, wild

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

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,
 Boven-/Onderwarmte,  Speciale toepassing Lage Temperatuur, ✓ aan, – uit
















¹ Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.










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

³ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 50 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis

Gerecht (accessoires)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Gevogelte, 0,8–1,5 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Kip, ca. 1,2 kg (rooster op universele bakplaat)		220–230 ¹	–	1	55–65 ³	85–90
Gevogelte, ca. 2 kg (braadpan)		180–190	✓	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	1	110–130 ⁴	85–90
Gevogelte, ca. 4 kg (braadpan)		160–170	✓	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ⁵	90–95
Vis, 200–300 g (bijv. forel) (universele bakplaat)		210–220 ²	–	1	15–25 ⁶	75–80
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (universele bakplaat)		210–220 ²	–	1	30–40 ⁶	75–80
Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  3
1 niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,
 Braadautomaat,  Circulatiegrill,  Boven-/Onderwarmte,  Professional + Bo-
 ven-/Onderwarmte,  ECO hetelucht, ✓ aan, – uit

¹ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

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

³ Keer het gerecht halverwege indien dat mogelijk is.


















⁴ Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.

⁵ Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.

⁶ Voer 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoominjectie uit.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Small cakes (1 universele bakplaat ¹)		140	–	1	30–40	–
		160 ⁴	–	2	20–30	–
Small cakes (2 universele bakplaten ¹)		150	–	1+3	30–40	–
Spritsen (1 universele bakplaat ¹)		140	–	1	35–45	–
		160 ⁴	–	2	20–30	–
Spritsen (2 universele bakplaten ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Appeltaart (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 ⁴	–	1	75–90	–
Zacht biscuitdeeg (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		170 ⁴	–	1	25–35	–
	 ³	150–180 ⁴	–	1	20–45	–
Toast (rooster ¹)		300 ⁵	–	2	3–5	–
Burgers (rooster ¹ op universele bakplaat ¹)		300 ⁵	–	2	15–25 ⁷	–

 functie,  temperatuur,  booster,  ³₁ niveau,  bereidingstijd, CF Crisp function,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Grill groot, ✓ aan, – uit

- ¹ Gebruik alleen originele Miele-onderdelen.
- ² Gebruik een matte, donkere springvorm. Zet de springvorm in het midden op het rooster.
- ³ Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste bereidingstijd.
- ⁴ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁵ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁶ Haal de bakplaat uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- ⁷ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd 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 .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Kies de instelling Naderingssensor | Bij nadering licht aan | Uit (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Naderingssensor").
- 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 7890 BP
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI _{ovenruimte})	95,9
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	1,45 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,89 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	90 l
Massa van het apparaat	70,0 kg

Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart Miele dat deze oven met magnetron voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- www.miele.nl Downloads of www.miele.be/nl Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

Frequentieband van de wifi-module	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maximaal zendvermogen van de wifi-module	< 100 mW
Frequentieband van de bratometer	433,2 MHz – 434,6 MHz
Maximaal zendvermogen van de bratometer	< 10 mW

Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen opensource-licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (https://<ip_adresse>/Licenses) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

Technische gegevens

Auteursrechten en licenties

Voor de bediening en besturing van het apparaat gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen open source licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat dit apparaat softwarecomponenten die onder open source licentievoorwaarden worden doorgegeven. U kunt de ontvangen open source componenten en de bijbehorende auteursrechtmededelingen, kopieën van de telkens toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie in het apparaat onder Instellingen | Juridische informatie | Open-source-licenties oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregeling van de open source licentievoorwaarden geldt slechts in verhouding tot de betreffende rechthebbenden.

Het apparaat bevat met name softwarecomponenten waarvoor de rechthebbenden volgens de GNU General Public License, versie 2 resp. de GNU Lesser General Public License, versie 2.1, een licentie hebben verstrekt. Miele biedt u of derden gedurende een periode van minimaal 3 jaar na aankoop resp. levering van het apparaat aan een machineleesbare kopie van de broncode van de open source componenten in het apparaat waarvoor volgens de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, of de GNU Lesser General Public License, versie 2.1, een licentie is verstrekt, op een gegevensdrager (cd-rom, dvd of USB-stick) ter beschikking te stellen. Om deze broncode te verkrijgen, verzoeken wij u contact met ons op te nemen onder vermelding van de productnaam, het serienummer en de koopdatum, hetzij per e-mail (info@miele.com), hetzij op het onderstaande postadres:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Wij willen u wijzen op de beperkte garantie ten gunste van de rechthebbenden volgens de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, en de GNU Lesser General Public License, versie 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

**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 7890 BP

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 194 721 / 04