


Gebruiks- en montagehandleiding Oven



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	12
Overzicht oven	13
Bedieningselementen oven	14
Functieschakelaar	15
Temperatuurschakelaar	15
Klok	15
Display	15
Sensortoetsen	15
Uitvoering	16
Typeplaatje	16
Bijgeleverd	16
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires	16
Veiligheidsfuncties	20
PerfectClean-veredelde oppervlakken	20
Ingebruikneming van het apparaat	21
Vóór het eerste gebruik	21
Oven voor het eerst opwarmen	22
Tips om energie te besparen	23
Bediening	24
Eenvoudige bediening	24
Koelventilator	24
Ovenruimte voorverwarmen	24
Klok	25
Display	25
Symbolen in het display	25
Sensortoetsen	25
Principe	26
Weergave van de tijden	26
Na afloop van de tijden	26
Kookwekker  gebruiken	27
Kookwekker instellen	27
Kookwekkertijd wijzigen	28
Kookwekkertijd wissen	28

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	28
Bereidingstijd instellen.....	28
Na afloop van de bereidingstijd:	29
Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen	29
Bereidingstijd wijzigen	31
Bereidingstijd wissen	31
Einde van de bereidingstijd wissen	31
Dagtijd wijzigen.....	32
Instellingen wijzigen	32
Bakken	34
Tips bij het bakken.....	34
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	34
Informatie over de functies	35
Braadvlees	36
Tips voor het braden	36
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	36
Informatie over de functies	37
Grillen	38
Tips voor het grillen	38
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	38
Informatie over de functies	39
Overige toepassingen	40
Ontdooien.....	40
Lage temperatuur	41
Inmaken	42
Drogen.....	44
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten	45
Servies verwarmen.....	45
Reiniging en onderhoud.....	46
Ongeschikte reinigingsmiddelen.....	46
Normale verontreinigingen verwijderen	47
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)	47
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders	48
Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen	49
Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke	49
Olie- en vetspatten verwijderen	49

Inhoud

Deur uitbouwen	50
Deur inbouwen	51
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren	52
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen	52
Achterwand uitbouwen	53
Nuttige tips	54
Service	56
Contact bij storingen.....	56
Garantie	56
Installatie	57
Inbouwmaten.....	57
Inbouw in een hoge kast of onderkast.....	57
Zijaanzicht in hoge kast.....	58
Zijaanzicht in onderkast	58
Aansluitingen en ventilatie	59
Oven inbouwen.....	60
Elektrische aansluiting.....	60
Bereidingstabellen	62
Roerdeeg.....	62
Kneeddeeg.....	63
Gistdeeg	64
Kwark-oliedeeg	65
Biscuitdeeg.....	65
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak.....	66
Hartige gerechten.....	67
Rundvlees	68
Kalf.....	69
Varken.....	70
Lam, wild.....	71
Gevogelte, vis.....	72
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	73
Testgerechten volgens EN 60350-1.....	73
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1	74

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De oven is uitsluitend bestemd voor het thuis bereiden, bakken, braden, grillen, ontdooien, inmaken en drogen van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en trillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- ▶ Deze oven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse G.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de oven niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen de warme lucht van de oven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken als hij aan staat.
- ▶ 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 aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakkracht inspecteren.

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

▶ Stekkerdozen of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

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

▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

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

Open nooit de ommanteling van het apparaat.

▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.

▶ Enkel bij gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veilig gebruik

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange 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 Hete-lucht 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 ombouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de magnetron corrosie veroorzaken. Dek de gerechten bij het verwarmen af.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door warmteophoping barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.
Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken voor bereidingen of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hete-lucht plus  of Eco-hete-lucht .
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. 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.

▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.

▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.

▶ U kunt de katalytisch geëmailleerde achterwand voor reinigingsdoeleinden uitbouwen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand uitbouwen”). Bouw de achterwand weer correct in en gebruik de oven nooit zonder ingebouwde achterwand.

▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving 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.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

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

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

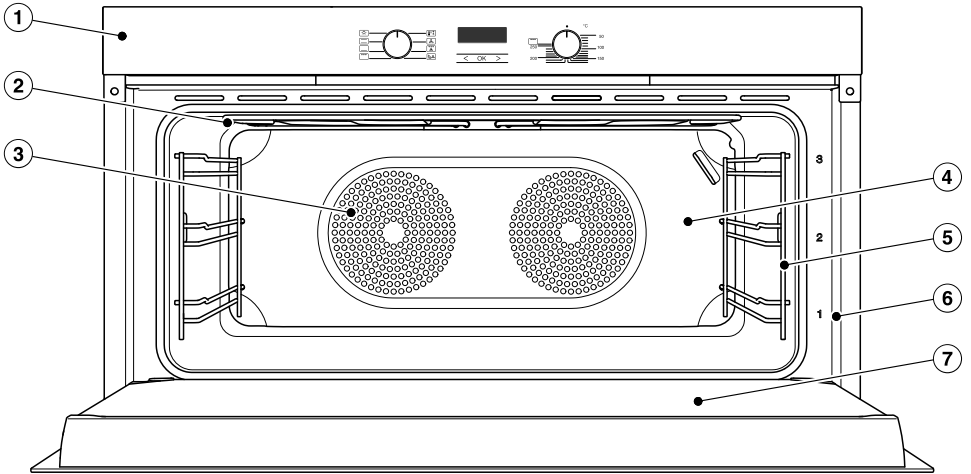
Afdanken van het apparaat

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



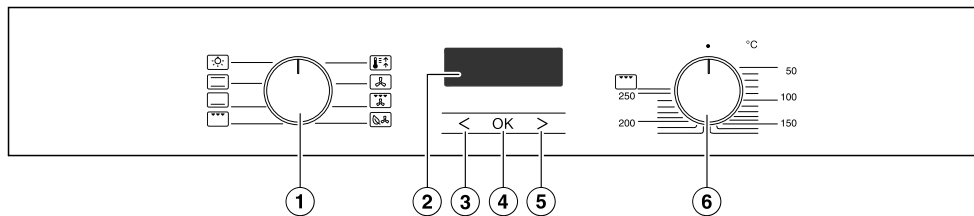
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Overzicht oven



- ① Bedieningselementen
- ② Bovenwarmte-/grillelement
- ③ Aanzuigopeningen voor de ventilator met de daarachter liggende ringverwarmingselementen
- ④ Katalytisch geëmailleerde achterwand
- ⑤ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑥ Frontlijst met typeplaatje
- ⑦ Deur

Bedieningselementen oven



- ① **Functieschakelaar**
Voor het kiezen van de functies
- ② **Klok**
Voor de weergave van de tijd en de instellingen
- ③ **Sensortoets <**
Voor het wijzigen van tijden en instellingen
- ④ **Sensortoets OK**
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑤ **Sensortoets >**
Voor het wijzigen van tijden en instellingen
- ⑥ **Temperatuurschakelaar**
Voor het instellen van de temperatuur

Functieschakelaar

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

U kunt de schakelaar links- en rechtsom draaien.

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

Functies

-  Verlichting
-  Boven-/Onderwarmte
-  Onderwarmte
-  Grill groot
-  Booster
-  Hetelucht plus
-  Circulatiegrill
-  Eco-hetelucht

Temperatuurschakelaar

Met de temperatuurschakelaar stelt u de temperaturen voor de bereidingen in.

U kunt de schakelaar tot de aanslag naar rechts draaien en weer terug. In de stand **•** kunt u de schakelaar verzinken door erop te drukken.

Het temperatuurbereik vindt u op de temperatuurschakelaar. Bij de ovens ziet u de temperaturen ook op het bedieningspaneel.

Klok

Voor de bediening van de klok gebruikt u het **display** en de **sensortoetsen** **<**, **OK** en **>**.

Display

In het display verschijnt de dagtijd of worden uw instellingen weergegeven.

De lichtsterkte neemt iets af als u geen instellingen uitvoert.

Meer informatie vindt u in het hoofdstuk “Klok”.

Sensortoetsen

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

Dit toetssignaal kan worden uitgeschakeld. Kies hiervoor bij de instelling **P 4** de status **5 1** (zie hoofdstuk “Klok”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).

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
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Diverse accessoires

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires


De uitvoering hangt af van het model. Standaard is uw oven uitgerust met geleiderails, een universele bakplaat en een draagrooster (=rooster). Afhankelijk van het model kan uw oven ook gedeeltelijk van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op het Miele apparaat afgestemd.

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

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

Geleiderails

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

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

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

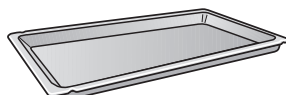
De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

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

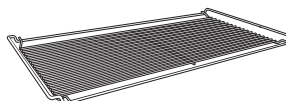
U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen").

Universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

Universele bakplaat HUBB:



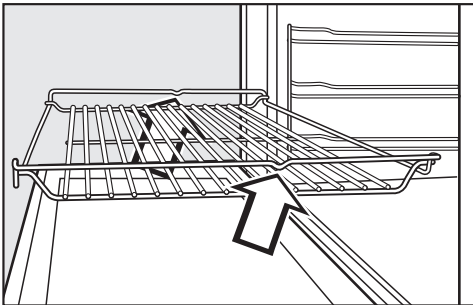
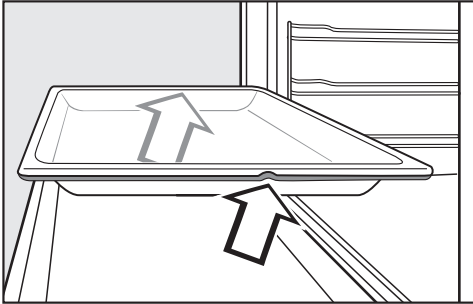
Rooster HBBR:



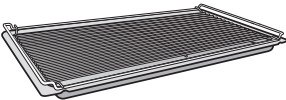
Schuif deze onderdelen altijd tussen de spijlen van een niveau in de oven.

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.

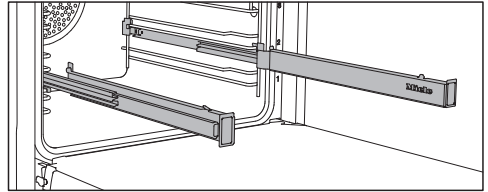


Schuif de onderdelen met de uittrekbeveiliging naar achteren in de oven.



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.

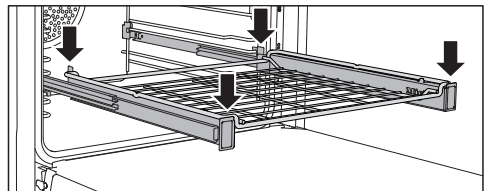
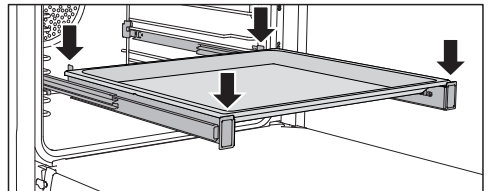
FlexiClip-geleiders HFC



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.

Uitvoering

FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

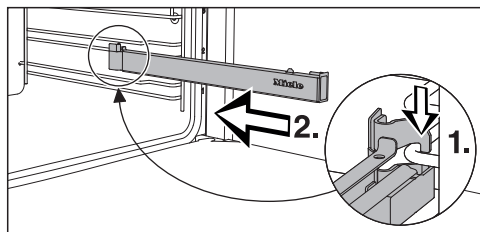
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

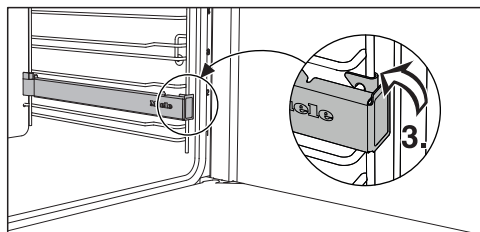
De uitschuifbare FlexiClip-geleiders worden tussen de stijlen van een niveau ingebouwd.

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).

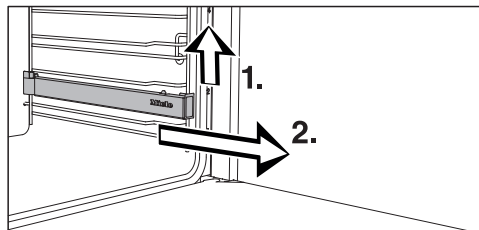


- Zet de FlexiClip-geleider op de onderste stijl van het niveau (3) vast.

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

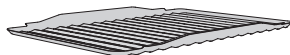
Om een FlexiClip-geleider te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- 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).

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.

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.

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.

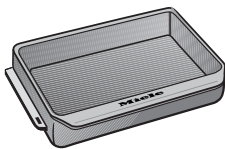
De braadsledes zijn in verschillende dieptes verkrijgbaar. De breedte en de hoogte zijn gelijk.

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

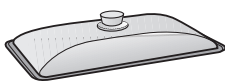
Schuif het rooster in de oven op niveau 1 en zet de braadslede op het rooster.

Diepte: 22 cm

HUB 62-22

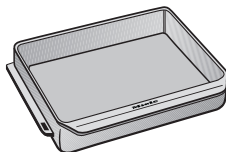


HBD 60-22

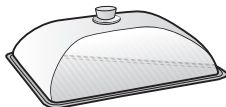


Diepte: 35 cm*

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.

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.

Katalytisch geëmailleerde accessoires Achterwand

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

Vermeld bij uw bestelling de typeaanduiding van uw oven.

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Uitvoering

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging**  voor de oven
(zie hoofdstuk “Klok”, paragraaf “Instellingen wijzigen”)
- **Koelventilator**
De koelventilator schakelt automatisch in bij elk bereidingsproces. Hij zorgt ervoor, dat de hete lucht in de ovenruimte met koude omgevingslucht vermengd en afgekoeld wordt, voordat zij tussen de deur en het bedieningspaneel vrijkomt.
Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.
De koelventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.
- **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.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

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

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

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


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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Ovenruimte
- Universele bakplaat
- Grill- en braadplaat
- Ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes
- Ronde bakvorm

Vóór het eerste gebruik

 U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

- Druk op de functie- en de temperatuurschakelaar, zodat deze naar buiten komen (als de schakelaars nog verzonken zijn).

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

- Stel de dagtijd in.

Het voor het eerst instellen van de dagtijd


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




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

U stelt de dagtijd bloksgewijs in. Eerst de uren, dan de minuten.

- Bevestig met **OK**.

12:00 licht op en  knippert.

- Bevestig met **OK**, zolang  knippert.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met **<** of **>** de uren in.

- Bevestig met **OK**.

De uren worden opgeslagen en het cijferblok voor de minuten knippert.

- Stel met **<** of **>** de minuten in.

- Bevestig met **OK**.

De dagtijd wordt opgeslagen.

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

Ingebruikneming van het apparaat

Oven voor het eerst opwarmen

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

Zorg daarbij voor een goede ventilatie van de keuken.


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

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

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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


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

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterend aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energievervalsing bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht plus  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij Boven-/Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Eco-hetelucht  is een innovatieve functie die geschikt is voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes (zandkoekjes), maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Bij berei-

dingen op één niveau bespaart u tot 30% energie terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is. Open de deur niet tijdens een bereiding.

- Gebruik voor grillgerechten de functie Circulatiegrill . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Restwarmtebenutting

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


Bediening

Eenvoudige bediening


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

De ovenverlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel met de temperatuurschakelaar de gewenste temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld en het controlelampje voor de temperatuur  verschijnt naast de dagtijd in het display:



Het controlelampje voor de temperatuur  brandt als de ovenverwarming is ingeschakeld.

Zodra de gekozen temperatuur is bereikt, gebeurt het volgende:

- De ovenverwarming wordt uitgeschakeld.
- Het controlelampje voor de temperatuur dooft.

De temperatuurregeling zorgt ervoor dat de ovenverwarming en het controlelampje voor de temperatuur weer worden ingeschakeld, zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt.

Na de bereiding:

- Zet de functieschakelaar op **O** en de temperatuurschakelaar op **•**.
- Haal het gerecht uit de oven.

Koelventilator

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




De ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Ovenruimte voorverwarmen


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


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

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:


- Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus  en Boven-/Onderwarmte 
- Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte 

Snel opwarmen

Met de functie Booster  kunt u de opwarmfase verkorten.

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

De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.

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

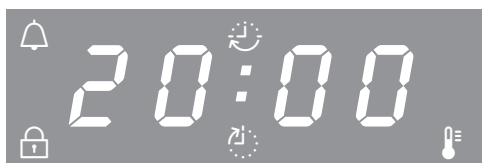
De klok heeft de volgende functies:

- Dagtijdweergave
- Kookwekker
- Automatisch in- en uitschakelen van een bereiding
- Wijzigen van diverse instellingen P

Voor de bediening van de klok gebruikt u het **display** en de **sensortoetsen** $<$, OK en $>$.

Aan de beschikbare functies zijn symbolen toegewezen.

Display



Symbolen in het display

Afhankelijk van de stand van de functieschakelaar \bigcirc en/of het indrukken van een toets verschijnen de volgende symbolen:

Symbool/functie	\bigcirc
Kookwekker	Willekeurig
Bereidingstijd	Functie
Einde bereidingstijd	
Controlelampje voor de temperatuur	
P Instelling	\bigcirc
S Status van een instelling	
Ingebruiknamebeveiliging	

U kunt een functie alleen instellen of wijzigen als de functieschakelaar op de betreffende stand staat.

Sensortoetsen

Sensor-toets	Toepassing
$<$	<ul style="list-style-type: none"> - Functies markeren - Tijden verkorten - Instellingen P oproepen - De status S van een instelling P wijzigen
$>$	<ul style="list-style-type: none"> - Functies markeren - Tijden verlengen - De status S van een instelling P wijzigen
OK	<ul style="list-style-type: none"> - Functies oproepen - Ingestelde tijden en gewijzigde instellingen opslaan - Ingestelde tijden oproepen

De uren, minuten en seconden stelt u in met de sensortoets $<$ of $>$ in stappen van 1.

Als u een sensortoets langer ingedrukt houdt, verspringt de tijd versneld.

Klok

Principe

U stelt de tijden bloksgewijs in:

- bij de dagtijd en bij bereidingstijden eerst de uren en dan de minuten,
- bij een kookwekker eerst de minuten en dan de seconden.

■ Bevestig met *OK*.

De functies verschijnen die bij de stand van de functieschakelaar horen (△, ☺, ☹ en ⊕).

■ Markeer met de sensortoets < of > de gewenste functie.

Het betreffende symbool knippert gedurende ca. 15 seconden.

■ Bevestig met *OK*, zolang het symbool knippert.

De functie wordt opgeroepen en het linker cijferblok begint te knipperen.

U kunt de tijd instellen zolang het cijferblok knippert. Als de tijdspanne verstreken is, moet u de functie opnieuw oproepen.

■ Stel met de sensortoets < of > de gewenste waarde in.

■ Bevestig met *OK*.

Het rechter cijferblok begint te knipperen.

■ Stel met de sensortoets < of > de gewenste waarde in.

■ Bevestig met *OK*.

De ingestelde tijd wordt opgeslagen.

Weergave van de tijden

Als u tijden hebt ingesteld, ziet u dat aan de symbolen △, ☺ of ☹.

Als u de functies Kookwekker △, Bereidingstijd ☺ en Einde bereidingstijd ☹ tegelijk gebruikt, wordt de tijd weergegeven die u het laatst hebt ingesteld.

Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, kan de dagtijd niet worden weergegeven.

Na afloop van de tijden

Als een tijd is afgelopen, knippert het betreffende symbool en hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie hoofdstuk “Klok”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).

■ Bevestig met *OK*.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekker gebruiken

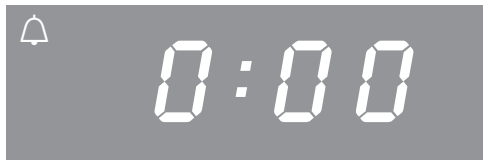
De kookwekker kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt de kookwekkertijd ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden wilt toevoegen of vlees wilt besprenkelen).

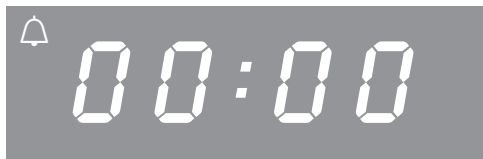
U kunt een kookwekkertijd van maximaal 99 minuten en 59 seconden instellen.

Kookwekker instellen

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

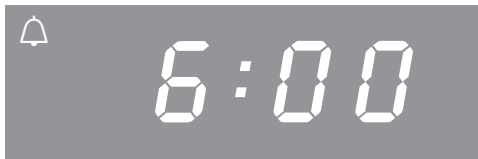


- Druk zo vaak op de toets < totdat het symbool  gaat knipperen.
- Bevestig met *OK*.



00:00 verschijnt en het cijferblok voor minuten knippert.

Als u eerst één keer op < drukt, verschijnen er twee streepjes. Als u opnieuw drukt, verschijnt de maximale waarde voor het cijferblok voor minuten: 99.

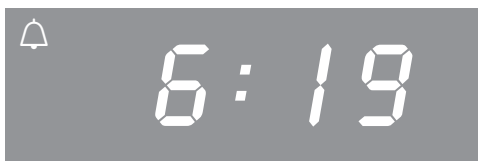


- Stel met < of > de minuten in.
- Bevestig met *OK*.

De minuten worden opgeslagen en het cijferblok voor seconden knippert.




- Stel met < of > de seconden in.
- Bevestig met *OK*.



De kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Het symbool  geeft aan dat u een kookwekkertijd heeft ingesteld.

Na afloop van de kookwekkertijd:

-  knippert.
- De tijd begint op te lopen.
- Gedurende ca. 7 minuten hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie hoofdstuk "Klok", paragraaf "Instellingen wijzigen").
- Bevestig met *OK*.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Als u geen bereidingstijden hebt ingesteld, verschijnt de dagtijd.

Klok

Kookwekkertijd wijzigen

- Druk zo vaak op de toets < totdat het symbool  gaat knipperen.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor de minuten knippert.

- Stel met de sensortoets < of > de minuten in.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor de seconden knippert.

- Stel met de sensortoets < of > de seconden in.

- Bevestig met *OK*.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Kookwekkertijd wissen

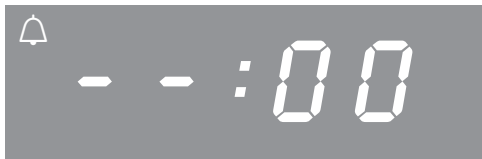
- Druk zo vaak op de toets < totdat het symbool  gaat knipperen.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor minuten knippert.

- Verlaag het aantal minuten met de toets < tot *00* of verhoog het aantal met de toets > tot *99*.

Als u opnieuw op de betreffende toets drukt, verschijnen in plaats van het cijferblok voor minuten twee streepjes:



- Bevestig met *OK*.

Er verschijnen vier streepjes:



- Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Als u geen bereidingstijden heeft ingesteld, verschijnt de dagtijd.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

U kunt het apparaat automatisch laten uitschakelen of in- en uitschakelen.

Stel hiervoor na het kiezen van de ovenfunctie en de temperatuur een bereidingstijd in of een bereidingstijd en een eindtijd (einde van de bereiding).

De maximale bereidingstijd die u voor een bereidingsproces kunt instellen, bedraagt 11 uur en 59 minuten.

Automatisch in- en uitschakelen is ideaal voor het braden van vlees.

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.

Bereidingstijd instellen

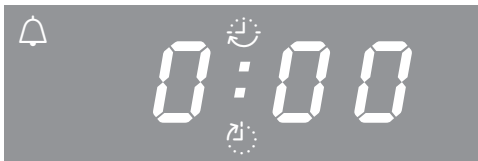
Het bakken van een taart duurt 1 uur en 5 minuten.

- Plaats het gerecht in de oven.

- Kies de functie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Druk zo vaak op de toets > totdat het symbool  gaat knipperen.



0:00 verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

00:00 verschijnt en het cijferblok voor uren knippert.

Als u eerst één keer op < drukt, verschijnen er twee streepjes. Als u opnieuw drukt, verschijnt de maximale waarde voor het cijferblok: //.

- Stel met < of > de uren in.
- Bevestig met OK.

De uren worden opgeslagen en het cijferblok voor minuten knippert.

- Stel met < of > de minuten in.
- Bevestig met OK.

De bereidingstijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Het symbool geeft aan dat u een bereidingstijd heeft ingesteld.

Na afloop van de bereidingstijd:

- 0:00 verschijnt.
- knippert.
- De ovenverwarming wordt automatisch uitgeschakeld.
- De ventilator blijft ingeschakeld.
- Gedurende ca. 7 minuten hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Klok – Instellingen wijzigen”).
- Bevestig met OK.
- De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.
- De dagtijd verschijnt.
- De ovenverwarming wordt weer ingeschakeld.
- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op **•**.
- Haal het gerecht uit de oven.

Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen

U kunt een bereidingstijd en een eindtijd instellen om een bereidingsproces automatisch te laten in- en uitschakelen.

Een voorbeeld: het is 11:15 uur. Een stuk vlees kan in 90 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13:30 uur klaar zijn.

- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies de functie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Klok

Stel eerst de bereidingstijd in:

- Druk zo vaak op de toets > totdat het symbool  gaat knipperen.

- Bevestig met OK.

00:00 verschijnt en het cijferblok voor uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.

- Bevestig met OK.

De uren worden opgeslagen en het cijferblok voor minuten knippert.

- Stel met < of > de minuten in.

- Bevestig met OK.

De bereidingstijd wordt opgeslagen.



Het symbool  geeft aan dat u een bereidingstijd heeft ingesteld.

Stel vervolgens het einde van de bereidingstijd in:

- Druk zo vaak op de toets > totdat het symbool  gaat knipperen.



In het display verschijnt 12:45 (= actuele dagtijd + bereidingstijd = 11:15 + 1:30).

- Bevestig met OK.

Het cijferblok voor uren knippert.



- Stel met < of > de uren in.


- Bevestig met OK.

De uren worden opgeslagen en het cijferblok voor minuten knippert.



- Stel met < of > de minuten in.


- Bevestig met OK.

Het einde van de bereidingstijd  wordt opgeslagen.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden uitgeschakeld.

De ingestelde eindtijd verschijnt in het display.

Als de starttijd (13:30 - 1:30 = 12:00) is bereikt, worden de ovenverwarming, de verlichting en de ventilator ingeschakeld.

De ingestelde bereidingstijd  verschijnt en loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Bereidingstijd wijzigen

- Druk zo vaak op de toets > totdat het symbool  gaat knipperen.

De resterende bereidingstijd verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor de minuten knippert.

- Stel met < of > de minuten in.

- Bevestig met *OK*.

De gewijzigde bereidingstijd wordt opgeslagen.

Bereidingstijd wissen

- Druk zo vaak op de toets < of > totdat het symbool  gaat knipperen.

- Bevestig met *OK*.

Het cijferblok voor uren knippert.

- Druk zo vaak op de toets < of > totdat twee streepjes verschijnen:



- Bevestig met *OK*.

Er verschijnen vier streepjes:



- Bevestig met *OK*.

De bereidingstijd en de eventueel ingestelde eindtijd worden gewist.

Als u geen kookwekker heeft ingesteld, verschijnt de dagtijd.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Als u de bereiding wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op **•**.
- Haal het gerecht uit de oven.

Einde van de bereidingstijd wissen

- Druk zo vaak op de toets < of > totdat het symbool  gaat knipperen.

- Bevestig met *OK*.


Het cijferblok voor de uren knippert.

- Druk zo vaak op de toets < of > totdat twee streepjes verschijnen.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnen vier streepjes.

- Bevestig met *OK*.

Het symbool  verschijnt en de ingestelde bereidingstijd loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Als u de bereiding wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op **•**.
- Haal het gerecht uit de oven.

Als u de functieschakelaar op **0** zet, worden de instellingen voor de bereidingstijd en de eindtijd gewist.

Klok

Dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de functieschakelaar op **0** staat.

- Zet de functieschakelaar op **0**.
- Druk tegelijk op < en >.

Het cijferblok voor uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Bevestig met *OK*.

De uren worden opgeslagen en het cijferblok voor minuten knippert.

- Stel met < of > de minuten in.
- Bevestig met *OK*.

De dagtijd wordt opgeslagen.

Na een stroomstoring moet de dagtijd opnieuw worden ingesteld.

Instellingen wijzigen

Af fabriek heeft de besturing van uw apparaat bepaalde standaardinstellingen (zie "Overzicht instellingen").

U wijzigt een instelling *P* door de status *S* te wijzigen.

- Zet de functieschakelaar op **0**.
- Druk zo lang op < totdat *P* / verschijnt:



- Als u een andere instelling wilt wijzigen, drukt u zo vaak op < of > totdat het betreffende cijfer verschijnt.
- Bevestig met *OK*.



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

De status wijzigen:

- Druk zo vaak op < of > totdat de gewenste status wordt weergegeven.
- Bevestig met *OK*.

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


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

Als u geen instellingen meer wilt wijzigen, gaat u als volgt te werk:

- Wacht ongeveer 15 seconden, totdat de dagtijd verschijnt.

Na een stroomstoring blijven de instellingen behouden.

Overzicht instellingen

Instelling	Status
P1 Volume ge- luidssignalen	50 Het signaal is uitgeschakeld .
	51 tot 530* Het signaal is ingeschakeld . U kunt het volume wijzigen. Als u een status kiest, hoort u meteen het signaal dat bij deze combinatie hoort.
P2 Tijdformaat van de dagtijd	24* De dagtijd verschijnt in het 24-uurs-formaat .
	12 De dagtijd verschijnt in het 12-uurs-formaat . Als u na 13:00 uur van het 12-uurs-formaat naar het 24-uurs-formaat wisselt, moet u het cijferblok voor de uren aanpassen.
P3 Vergrendeling van het appa- raat	50* De vergrendeling is uitgeschakeld .
	51 De vergrendeling is ingeschakeld en in het display ver- schijnt  . De vergrendeling voorkomt dat de oven door anderen wordt gebruikt of onbedoeld wordt ingeschakeld. De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring inge- schakeld.

* Fabrieksinstelling

Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Tips bij het bakken

- Stel een bereidingstijd in. Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- U kunt in principe het rooster, de bakplaat, de universele bakplaat en elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.
- Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Zet bakvormen altijd op het rooster.
- Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

Bakpapier gebruiken

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

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

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen dan aangegeven is de bereidingstijd weliswaar korter, maar zal het gerecht heel onregelmatig bruin worden en wordt het in het slechtste geval zelfs niet gaar.

Bereidingstijd kiezen

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


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

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

Informatie over de functies

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

Hetelucht 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.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Braadvlees

Tips voor het braden

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

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

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

- Houd in principe de laagste temperatuur aan. Bij hogere temperaturen wordt het vlees (gerecht) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.
- Kies bij Hetelucht plus  een temperatuur die ca. 20 °C lager ligt dan bij Boven-/Onderwarmte .
- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur van ca. 10 °C lager dan in de bereidingstabel is aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op het draagrooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

Bereidingstijd kiezen

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

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

Tips



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

Informatie over de functies


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

Hetelucht plus gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

Kies de functie Onderwarmte  tegen het einde van de bereidingstijd als het product aan de onderkant bruiner moet worden.

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.

Grillen

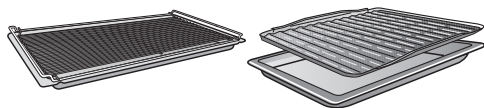
 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en bestrooi deze met zout. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop het 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.

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 nagaan of het vlees voldoende gaar is.
- **rood**
Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.
- **medium**
Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.
- **doorbakken**
Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

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

Informatie over de functies

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

Grill groot gebruiken

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

Het gehele verwarmingselement voor de bovenwarmte en grill wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillen nodig is.

Circulatiegrill gebruiken

Deze functie is geschikt voor het grillen van gerechten met een grotere diameter, bijv. kip.

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

Overige toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

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

Ontdooien

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

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

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



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging. Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

Tips

- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met het rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.
- Vis, vlees en gevogelte hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Lage temperatuur

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

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

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

Hierbij ontspant zich het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen.

Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

- Gebruik alleen goed bestorven, mager vlees zonder pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld gesmolten boter of spijsoolie.
- Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.

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


- U kunt het vlees meteen na de bereiding aansnijden. U hoeft voor het vlees geen doorwarmtijd aan te houden.
- U kunt het vlees in de ovenruimte warmhouden totdat het wordt opgediend. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.


- Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet te snel afkoelt. Het vlees heeft de optimale temperatuur.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het eind van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 1 in de oven.
- Kies de functie Boven-/Onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.


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

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

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


Overige toepassingen

Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

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

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.

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

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden

De gegevens gelden voor 6–8 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 *Hotelucht 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	-/-	50 °C 25-35 min
Komkommers	-/-	50 °C 25-30 min
Rode biet	120 °C 30-40 min	50 °C 25-30 min
Bonen (groen of geel)	120 °C 90-120 min	50 °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 bewaar deze koel en gebruik het ingemaakte fruit of de groente onmiddellijk.

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

Overige toepassingen

Drogen

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






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




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


Tip: U kunt ook de gourmet bak- en 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 Hetelucht plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer de te drogen levensmiddelen op de universele bakplaat regelmatig om.

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


Te drogen levensmiddelen		🌡️ [°C]	⌚ [h]
Fruit		60–70	2–8
Groente		55–65	4–12
Paddenstoelen		45–50	5–10
Kruiden*		30–35	4–8

-  Functie, 🌡️ Temperatuur, ⌚ Droogtijd,
 Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

* Droog kruiden alleen op de universele bakplaat op niveau 2 en gebruik de functie Boven-/Onderwarmte , omdat de ventilator is ingeschakeld bij de functie Hetelucht plus.

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

Het gedroogde product uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

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

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

- Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

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

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

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

Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

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

Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van serviesgoed de functie Hetelucht plus .

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.


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

 Verbrandingsgevaar!

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

- Haal het warme serviesgoed uit de ovenruimte.

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)

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

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

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

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

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Bouw de deur uit.
- Bouw de geleiderails met de Flexi-Clip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Bouw de katalytisch geëmailleerde achterwand uit.
- 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.

Reinig deze glaszijden afdichting niet als dat niet noodzakelijk is.

Normale verontreinigingen verwijderen

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben namelijk een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

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

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

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

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

Bouw de katalytisch geëmailleerde delen in de oven uit voordat u ovenreiniger gebruikt.

Reiniging en onderhoud

Ovenreinigers gebruiken

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

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

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

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

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

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

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

Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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

Reinig de geleiders daarom nooit in de afwasautomaat.

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

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

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

Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen

Bij katalytisch email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. U heeft geen aanvullende reinigingsmiddelen nodig. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

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

Bouw de katalytisch geëmailleerde delen in de oven uit voordat u ovenreiniger gebruikt.

Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke


- Bouw de achterwand uit (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Achterwand uitbouwen").
- Reinig de achterwand handmatig met warm water, gewoon afwasmiddel en een zachte borstel.
- Spoel de achterwand goed af.
- Laat de achterwand drogen, voordat u deze terugplaatst.

Olie- en vetspatten verwijderen

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

De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

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

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

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

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

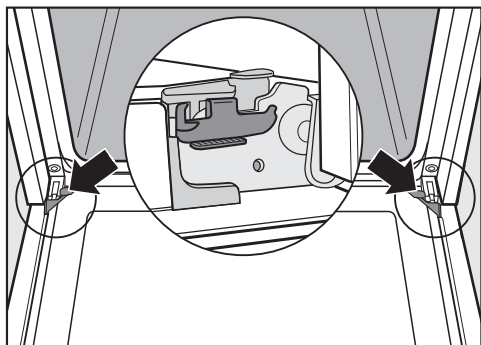
- Reinig de binnenkant van de deur en de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

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

Reiniging en onderhoud

Deur uitbouwen

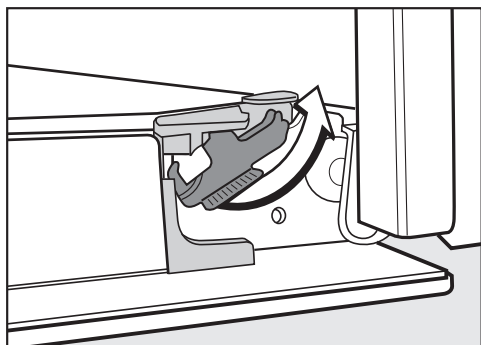
De deur weegt ca. 11 kg.



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.

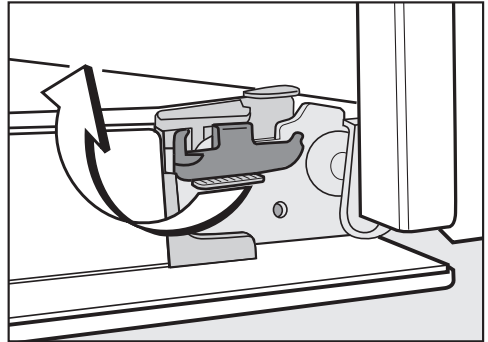
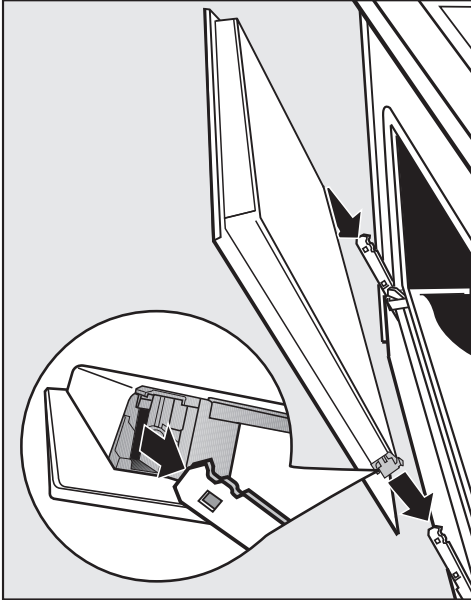
Trek de deur nooit aan de handgreep van de houders. De greep zou kunnen afbreken.

- 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 inbouwen



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

- 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.

Reiniging en onderhoud

Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

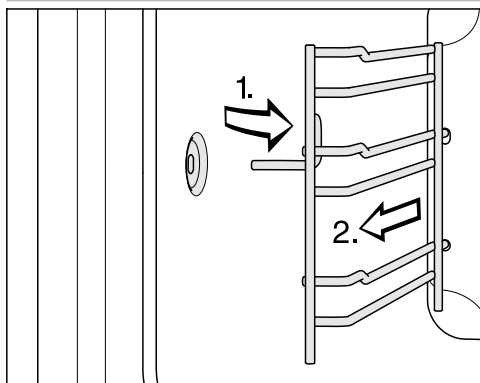
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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

 Gevaar voor letsel door 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.

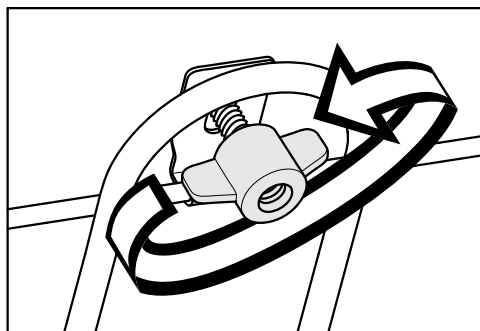
 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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.
- Klap het bovenwarmte-/grillelement na het reinigen omhoog.
- Plaats de vleugelmoer en draai deze vast.
- Bouw de geleiderails weer in.


Achterwand uitbouwen

U kunt de achterwand voor reinigingsdoeleinden uitbouwen.

 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 de achterwand uitbouwt.

 Kans op letsel door de roterende ventilator.

U kunt zich verwonden aan het ventilatorwiel van de heteluchtventilator. Gebruik de oven nooit zonder achterwand.

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

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

- Bouw de achterwand zorgvuldig in.

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


- Bouw de geleiderails weer in.
- Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.

Nuttige tips

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

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

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorge-slagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
De oven wordt niet heet.	U heeft alleen een ovenfunctie of alleen een temperatuur inge-steld. <ul style="list-style-type: none">■ Kies een ovenfunctie en een temperatuur.
	De vergrendeling  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de vergrendeling uit (zie “Klok – Instellingen wij-zigen”).
	De stroomvoorziening is niet in orde. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorge-slagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
12:00 knippert in het display.	Er is een stroomstoring geweest. <ul style="list-style-type: none">■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie “Ingebruikneming van het ap-paraat”). Ook de tijden voor bereidingsprocessen moet u op-nieuw invoeren.
U hoort geen signaal.	Het geluidssignaal is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de signaaltoon in (zie hoofdstuk “Klok”, paragraaf “Instellingen wijzigen”).
Na de bereiding is een geluid te horen.	Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het be-dieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventila-tor na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. De ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitge-schakeld.
Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de be-reidingstabel 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.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.</p>	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen. <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voor de functie Boven-/Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.
<p>Op het katalytisch email bevinden zich roestkleurige vlekken.</p>	<p>Verontreinigingen van kruiden, suiker en dergelijke worden tijdens de katalytische reiniging niet verwijderd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bouw de katalytisch geëmailleerde delen uit en verwijder de verontreinigingen met warm water, afwasmiddel en een zachte borstel (zie het hoofdstuk “Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen”).
<p>U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschuiven.</p>	<p>Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vet de kogellagers in met speciaal vet van Miele. Alleen het speciale vet van Miele is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale vet van Miele is verkrijgbaar via uw Miele vakhandelaar of bij Miele.
<p>De bovenste ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</p> 	<p>De halogeenlamp is defect.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9). ■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien). ■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet. <p>U hebt de functie Eco-hetelucht  gekozen. In deze functie wordt de ovenverlichting niet ingeschakeld.</p>

Service

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

Contact bij storingen

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

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

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

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

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

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garanti voorwaarden.

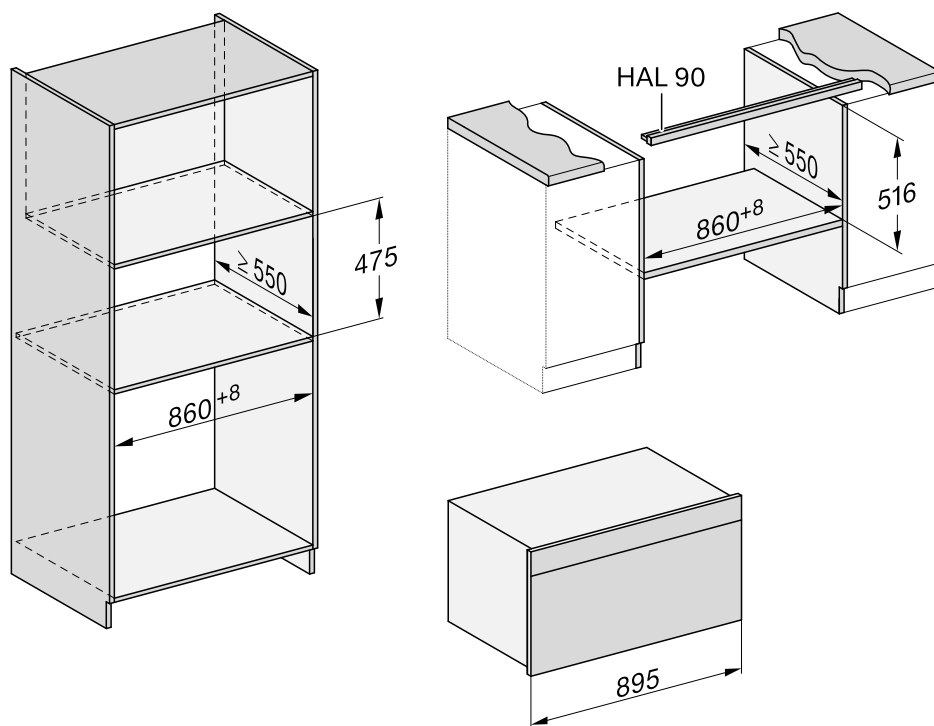
Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast of onderkast

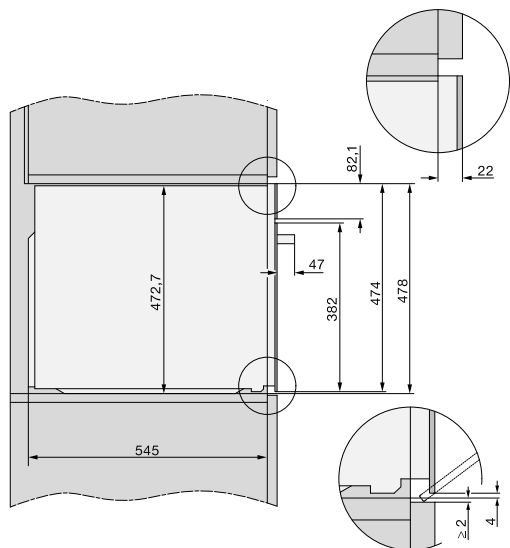
Als u de oven onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.

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



Installatie

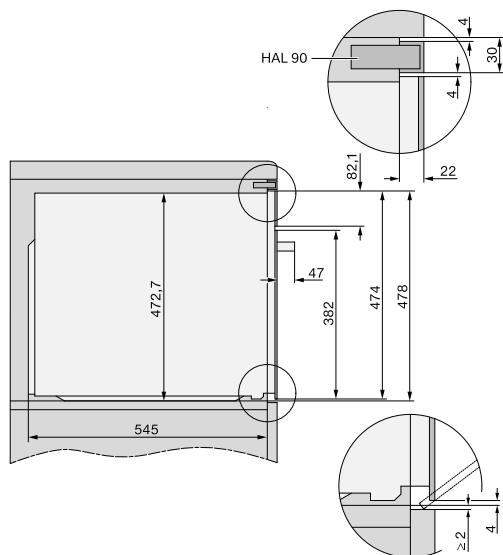
Zijaanzicht in hoge kast



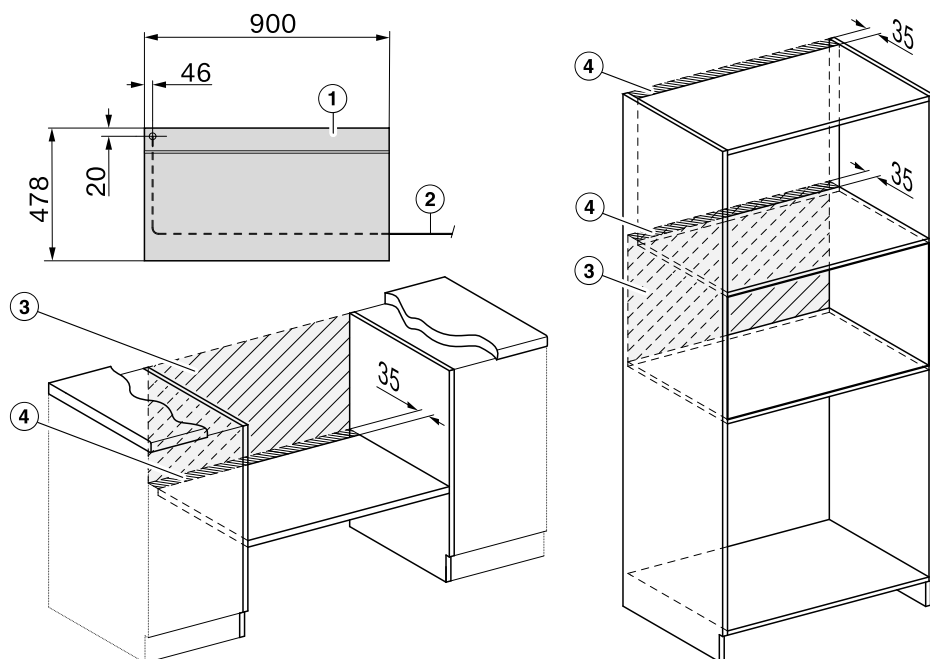
Zijaanzicht in onderkast

De opvulijst HAL 90 kan als accessoire worden bijbesteld.

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



Aansluitingen en ventilatie



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

Installatie

Oven inbouwen

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.

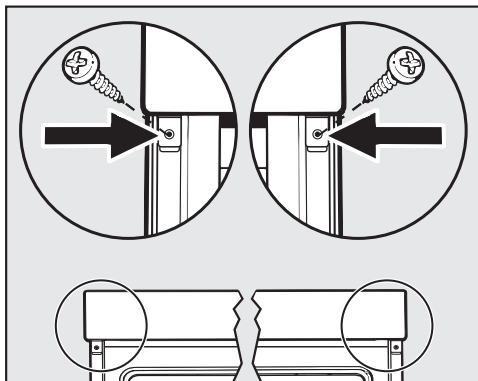
- Sluit de oven op het net aan.

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").

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 mi-

crogrid 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 ca. 2 m lange 3-aderige 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.

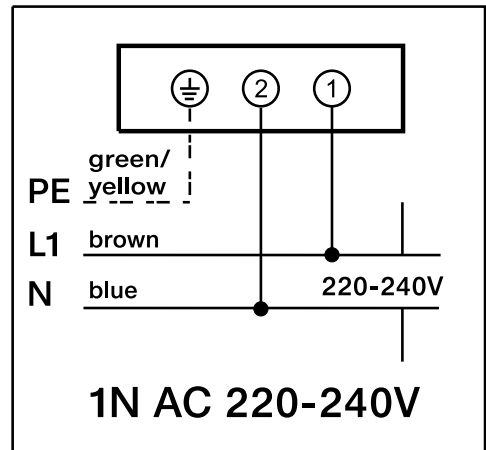
Aansluiting 1N AC 220-240 V

PE = groen/geel (green/yellow)

L1 = bruin (brown)






















N = blauw (blue)

Aansluitschema



Bereidingstabellen


Roerdeeg

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

 Functie,  Temperatuur, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte




















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








¹ Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het rooster.

² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

³ Haal de bakplaten 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]
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	1	20–30
		150–160	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	1+3	20–30 ³
Spritsen* (1 bakplaat)		140	1	30–40
		160 ²	2	20–30
Spritsen* (2 bakplaten)		140	1+3	35–45 ³
Taartbodem (rooster, taartbodenvorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	35–45
		170–180 ²	2	20–30
Kwarktaart (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	95–105
Appeltaart* (rooster, springvorm, Ø 20 cm) ¹		160	1	85–95
		170	1	95–105
Appeltaart, afgedekt (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180 ²	1	50–60
Vruchtentaart met glazuur (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	50–60
Vruchtentaart met glazuur (1 bakplaat)		170–180	2	60–70
Zoete taart (1 bakplaat)		210–220 ²	1	30–40

 Functie,  Temperatuur, ³ Niveau,  Bereidingstijd,,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Boven-/Onderwarmte

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






















¹ Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het rooster.



² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

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


Bereidingstabellen

Gistdeeg

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

 Functie,  Temperatuur, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte









¹ Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het rooster.







² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

³ 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.

⁴ Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.










Kwark-oliedeeg







Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Vruchtentaart (1 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, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

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


Biscuitdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Biscuitbodem (2 eieren) (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	20–30
Biscuitbodem (4–6 eieren) (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	35–45
Zacht biscuitdeeg* (rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170	1	20–30
		150–170 ²	1	20–45
Biscuitplaat (1 bakplaat)		160–170 ²	2	10–20

 Functie,  Temperatuur, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte












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




¹ Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het rooster.

² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

Bereidingstabellen





















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak



Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Soezen (1 bakplaat)		160–170	1	30–40
Gevuld bladerdeeg (1 bakplaat)		170–180	2	20–30
Gevuld bladerdeeg (2 bakplaten)		170–180	1+3	20–30 ¹
Macarons (1 bakplaat)		120–130	2	25–50
Macarons (2 bakplaten)		120–130	1+3	25–50 ¹
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, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus


¹ 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]	 ³	 [min]
Hartige taart (1 bakplaat)		220–230 ¹	1	25–35
Uienbrood (1 bakplaat)		180–190 ¹	2	25–35
Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)		170–180	2	30–40
		210–220 ¹	2	30–40
Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)		170–180	2	30–40
		190–200 ¹	2	25–35
Diepvriespizza, voorgebakken (rooster)		200–210	2	20–25
Toast* (rooster)		 ²	2	5–8
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (rooster op universele bakplaat)		 ²	2	3–6
Gegrilde groente (rooster op universele bakplaat)		 ²	3	5–10 ⁴
		 ²	2	5–10 ⁴
Ratatouille (1 universele bakplaat)		180–190	2	55–65

 Functie,  Temperatuur, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Boven-/Onderwarmte,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Grill groot,  Circulatiegrill

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



















¹ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .










² Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

³ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

Bereidingstabellen

Rundvlees


Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]	 ⁹ [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 ²	150–160 ³	1	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	1	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180	1	160–180 ⁷	–
Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 ²	180–190 ³	1	25–60	45–75
Runderfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	1	70–80	45–48
Runderfilet medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	1	80–90	54–57
Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	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 ⁴	1	80–90	45–48
Rosbief medium, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	1	110–120	54–57
Rosbief doorbakken, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	1	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (rooster op niveau 3 en universele bakplaat op niveau 1)		 ⁵	3	15–30 ⁸	–

 Functie,  ⁹ Temperatuur,  ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  ⁹ Kerntemperatuur,  Hete-lucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot


* 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. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

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

⁵ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .















⁶ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.








⁷ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.


⁸ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

⁹ Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Kalf



















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










 Functie,  Temperatuur,  3
1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-
lucht plus,  Boven-/Onderwarmte


- 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. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- ⁴ Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- ⁵ Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- ⁶ Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen












Varken







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


 Functie,  Temperatuur,  ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-
lucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot

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

Lam, wild















Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]	 ⁵ [°C]
Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)		170–180	1	100–120 ⁴	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 ³	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 ⁴	80–90

 Functie,  Temperatuur, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Boven-/Onderwarmte



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

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis



















Gerecht (accessoires)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]	 ⁶ [°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)		180–190 ¹	1	55–65 ³	85–90
Gevogelte, ca. 2 kg (braadslede)		170–180	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	1	110–130 ⁴	85–90
Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede)		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	75–80
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (universele bakplaat)		210–220 ²	1	30–40	75–80
Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)		200–210	1	25–30	75–80








 Functie,  Temperatuur,  ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-
lucht plus,  Circulatiegrill,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht



- ¹ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- ² Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- ³ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.
- 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 Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		 [°C]	 ³ 1	 [min]
Small cakes (1 universele bakplaat ¹)		150	1	25–35
		160 ⁴	2	15–25
Small cakes (2 universele bakplaten ¹)		140 ⁴	1+3	30–40
Spritsen (1 universele bakplaat ¹)		140	1	30–40
		160 ⁴	2	20–30
Spritsen (2 universele bakplaten ¹)		140	1+3	35–45 ⁶
Appeltaart (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	1	85–95
		170	1	95–105
Zacht biscuitdeeg (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		170	1	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	20–45
Toast (rooster ¹)		 ⁵	2	5–8
Burgers (rooster ¹ op niveau 3, universele bakplaat ¹ op niveau 1)		 ⁵	3	15–30 ⁷

 functie,  temperatuur, ³ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Grill groot

- ¹ Gebruik alleen originele Miele-onderdelen.
- ² Gebruik een matte, donkere springvorm. Zet de springvorm in het midden op het 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. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- ⁵ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- ⁶ Haal de bakplaten 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 bereidingstijd om.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A

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

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

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	H 2890 B
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	62,0 kg

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

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

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

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

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

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

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

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

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

H 2890 B

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 190 451 / 03