

# Gebruiks- en montagehandleiding Oven



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

# Inhoud

---

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....                                          | 6  |
| <b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....                                     | 14 |
| <b>Overzicht</b> .....                                                                         | 15 |
| <b>Bedieningselementen</b> .....                                                               | 16 |
| Aan-uittoets .....                                                                             | 17 |
| Display .....                                                                                  | 17 |
| Sensortoetsen .....                                                                            | 17 |
| Symbolen .....                                                                                 | 19 |
| <b>Principe van de bediening</b> .....                                                         | 20 |
| Menupunt kiezen .....                                                                          | 20 |
| Instelling in een keuzelijst wijzigen .....                                                    | 20 |
| De instelling met een segmentbalkje wijzigen.....                                              | 20 |
| Functie kiezen.....                                                                            | 20 |
| Cijfers invoeren.....                                                                          | 21 |
| Letters invoeren.....                                                                          | 21 |
| MobileStart activeren .....                                                                    | 21 |
| <b>Uitvoering</b> .....                                                                        | 22 |
| Typeplaatje .....                                                                              | 22 |
| Levering.....                                                                                  | 22 |
| Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....                                              | 22 |
| Veiligheidsfuncties.....                                                                       | 27 |
| PerfectClean-veredelde oppervlakken .....                                                      | 27 |
| Pyrolysebestendige accessoires .....                                                           | 27 |
| <b>Eerste ingebruikneming</b> .....                                                            | 28 |
| Miele@home .....                                                                               | 28 |
| Basisinstellingen.....                                                                         | 29 |
| Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen .....                                 | 30 |
| <b>Instellingen</b> .....                                                                      | 32 |
| Overzicht van de instellingen .....                                                            | 32 |
| Menu “Instellingen” oproepen.....                                                              | 34 |
| Taal  ..... | 34 |
| Tijd.....                                                                                      | 34 |
| Datum.....                                                                                     | 34 |
| Verlichting .....                                                                              | 34 |
| Display .....                                                                                  | 35 |
| Volume.....                                                                                    | 35 |
| Eenheden .....                                                                                 | 36 |
| Booster .....                                                                                  | 36 |

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Snel afkoelfase .....                                            | 36 |
| Warmhouden .....                                                 | 36 |
| Vorgeprogr. temperaturen .....                                   | 37 |
| Pyrolyse-advies .....                                            | 37 |
| Naloop ventilator .....                                          | 37 |
| Veiligheid .....                                                 | 38 |
| Miele@home .....                                                 | 38 |
| Afstandsbesturing .....                                          | 39 |
| MobileStart activeren .....                                      | 39 |
| Remote Update .....                                              | 39 |
| Softwareversie .....                                             | 40 |
| Handelaar .....                                                  | 40 |
| Fabrieksinstellingen .....                                       | 40 |
| <b>Kookwekker</b> .....                                          | 41 |
| <b>Hoofd- en submenu's</b> .....                                 | 42 |
| <b>Tips om energie te besparen</b> .....                         | 44 |
| <b>Bediening</b> .....                                           | 46 |
| Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen ..... | 46 |
| Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen .....                    | 46 |
| Bereidingstijden instellen .....                                 | 47 |
| Ingestelde bereidingstijden wijzigen .....                       | 47 |
| Ingestelde bereidingstijden wissen .....                         | 47 |
| Bereiding afbreken .....                                         | 48 |
| Ovenruimte voorverwarmen .....                                   | 48 |
| Booster .....                                                    | 49 |
| Voorverwarmen .....                                              | 49 |
| Snel afkoelfase .....                                            | 50 |
| Warmhouden .....                                                 | 50 |
| Crisp function .....                                             | 51 |
| <b>Profi</b> .....                                               | 52 |
| De bereiding met Profi starten .....                             | 53 |
| Restwater verdampen .....                                        | 55 |
| <b>Automat. programma's</b> .....                                | 57 |
| Categorieën .....                                                | 57 |
| Automatische programma's gebruiken .....                         | 57 |
| Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik .....                  | 57 |
| <b>Nog meer toepassingen</b> .....                               | 58 |
| Ontdooien .....                                                  | 58 |

# Inhoud

---

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Drogen.....                                                           | 59 |
| Servies verwarmen.....                                                | 60 |
| Warmhouden.....                                                       | 60 |
| Slow cooking.....                                                     | 61 |
| Inmaken.....                                                          | 62 |
| Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....                        | 64 |
| <b>Eigen programma's</b> .....                                        | 65 |
| <b>Bakken</b> .....                                                   | 68 |
| Tips bij het bakken .....                                             | 68 |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                          | 68 |
| Informatie over de ovenfuncties .....                                 | 69 |
| <b>Braden</b> .....                                                   | 70 |
| Tips voor het braden .....                                            | 70 |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                          | 70 |
| Informatie over de ovenfuncties .....                                 | 71 |
| Spijzen thermometer .....                                             | 72 |
| <b>Grillen</b> .....                                                  | 74 |
| Tips voor het grillen.....                                            | 74 |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                          | 74 |
| Informatie over de ovenfuncties .....                                 | 75 |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....                                   | 76 |
| Ongeschikte reinigingsmiddelen .....                                  | 76 |
| Normale verontreinigingen verwijderen .....                           | 77 |
| Hardnekkige verontreiniging (behalve bij de FlexiClip-geleiders)..... | 77 |
| Ovenruimte met Pyrolyse reinigen.....                                 | 78 |
| Ontkalken .....                                                       | 80 |
| Deur verwijderen .....                                                | 84 |
| Deur uit elkaar halen.....                                            | 85 |
| Deur terugplaatsen.....                                               | 88 |
| Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren.....                  | 89 |
| Bovenste verwarmings-/grillelement omlaag klappen.....                | 90 |
| <b>Nuttige tips</b> .....                                             | 91 |
| <b>Klantendienst</b> .....                                            | 95 |
| Contact bij storingen .....                                           | 95 |
| Garantie.....                                                         | 95 |

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| <b>Installatie</b> .....                           | 96  |
| Inbouwmaten.....                                   | 96  |
| Inbouw in een boven- of onderkast .....            | 96  |
| Zijaanzicht .....                                  | 97  |
| Aansluitingen en ventilatie.....                   | 98  |
| Oven inbouwen .....                                | 99  |
| Elektrische aansluiting.....                       | 100 |
| <b>Bereidingstabellen</b> .....                    | 101 |
| Roerdeeg.....                                      | 101 |
| Kneeddeeg .....                                    | 102 |
| Gistdeeg .....                                     | 103 |
| Kwark-oliedeeg .....                               | 104 |
| Biscuitdeeg.....                                   | 104 |
| Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak .....           | 105 |
| Hartig .....                                       | 106 |
| Rund .....                                         | 107 |
| Kalf .....                                         | 108 |
| Varken.....                                        | 109 |
| Lam, wild .....                                    | 110 |
| Gevogelte, vis.....                                | 111 |
| <b>Gegevens voor testinstellingen</b> .....        | 112 |
| Testgerechten volgens EN 60350-1 .....             | 112 |
| Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 ..... | 113 |
| Productkaart voor huishoudelijke bakovens .....    | 113 |
| <b>Verklaring van overeenstemming</b> .....        | 114 |

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

### Verantwoord gebruik

- ▶ Deze oven is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik of daarmee vergelijkbaar gebruik.
- ▶ Deze oven mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De oven is uitsluitend bestemd voor gebruik in huis om te bakken, braden, grillen, ontdoeien, inmaken en drogen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

► Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor het voorziene doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag uitsluitend worden vervangen door een door Miele erkende technicus of door de Miele-technici.

## **Kinderen in het huishouden**

► Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

► Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

► Kinderen mogen de oven niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

► Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.

► Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.

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

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

► Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens de pyrolyse wordt de oven warmer dan tijdens normaal gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

► Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

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

## Technische veiligheid

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

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

► De betrouwbare en veilige werking van de oven is alleen gegarandeerd wanneer de oven op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

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

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

► Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Gebruik deze toestellen niet om de oven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

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

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

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

► Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het gerecht en de accessoires.

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

► Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde oven kunnen door de hoge temperaturen vuur vatten. Gebruik de oven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

► Olie en vet kunnen bij oververhitting vuur vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus olie- en vetbranden nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.

► Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.

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

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

► Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze dampen kunnen ontbranden aan de hete verwarmingselementen.

► Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de oven ontstaan. Er kan ook schade ontstaan aan het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Voedsel dat in de ovenruimte wordt warm gehouden of bewaard, kan uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de microgolfoven corrosie veroorzaken. Dek de voedingsmiddelen bij het verwarmen af.
- ▶ Als gevolg van warmteophoping kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen.  
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Als u de bodem van het toestel wilt gebruiken voor een bereiding of om borden voor te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de ovenfuncties Hetelucht Plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ Gevaar voor letsel door waterdamp. Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een stoomstoot.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Keer of roer het gerecht regelmatig om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.
- ▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, dit kan de oven beschadigen en vuur vatten.  
Gebruik alleen hittebestendig kunststof servies dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor ze kunnen ontploffen. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Letselisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.

### Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

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

## Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.
  - ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
  - ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “FlexiClip verwijderen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
  - ▶ Grove verontreinigingen in de ovenruimte kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.
  - ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving errond altijd schoon.
- Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

## Accessoires

- ▶ Gebruik enkel originele Miele onderdelen. Worden andere accessoires aan- of ingebouwd, dan kan Miele niet voor de gevolgen instaan en kan geen beroep meer worden gedaan op bepalingen met betrekking tot garantie en productaansprakelijkheid.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand ontstaat warmteophoping en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen. Plaats de braadpannen ook niet op de bovenste spijl niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde spijzenthermometer van Miele. Als de spijzenthermometer defect is, moet u hem vervangen door een nieuwe originele spijzenthermometer van Miele.
- ▶ Het kunststof van de spijzenthermometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de spijzenthermometer niet bij grillfuncties. Bewaar de spijzenthermometer niet in de ovenruimte.
- ▶ Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse, worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd. Haal alle accessoires die niet pyrolysebestendig zijn uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor niet pyrolysebestendige accessoires die u achteraf koopt (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

# Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

## Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



Lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken toestel.

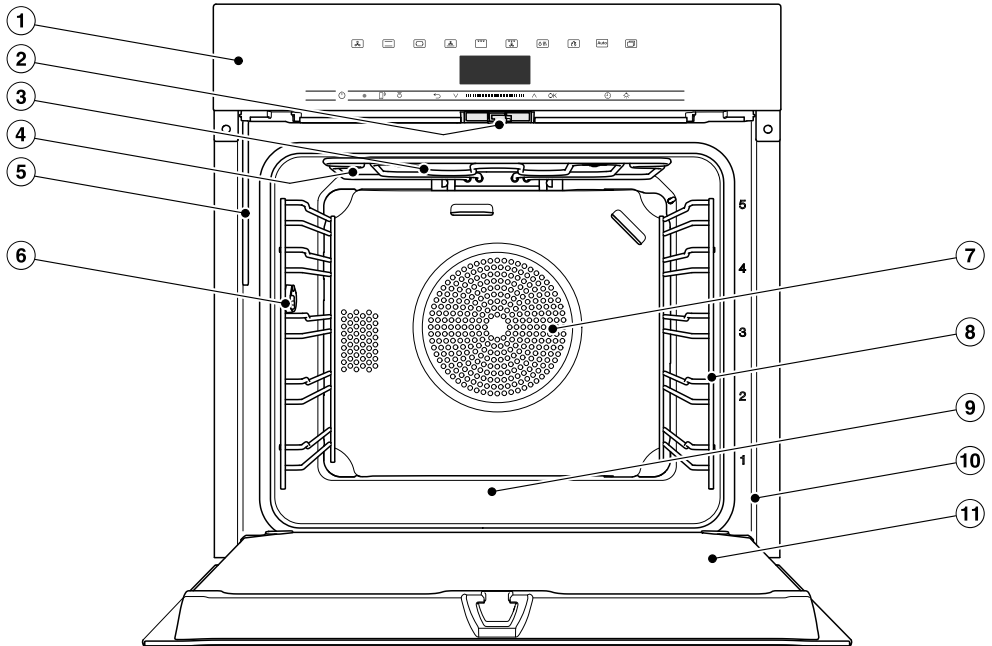
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, website: [www.recupel.be](http://www.recupel.be) of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

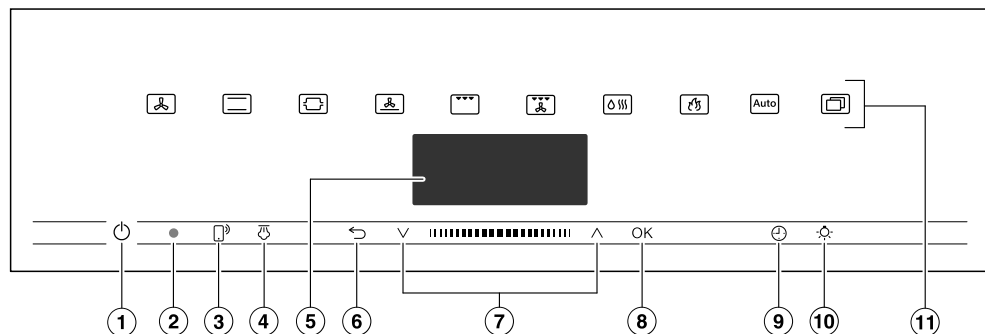
Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

## Oven



- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Openingen voor de stoomtoevoer
- ⑤ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑥ Aansluitpunt voor de spijzenthermometer
- ⑦ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-  
element
- ⑧ Geleiderails met 5 niveaus
- ⑨ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor onderwarmte
- ⑩ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑪ Deur

# Bedieningselementen



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

## Aan-uittoets

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

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

## Display

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

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

## Sensortoetsen

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

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

## Sensortoetsen boven de display

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

# Bedieningselementen

## Sensortoetsen onder de display

| Sensortoets                                                                        | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Als u de oven wilt bedienen via uw mobiel toestel, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbesturing in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiel toestel aansturen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>                            |
|   | <p>Als u bij de functie Profi  handmatige stoomstoten hebt gekozen, dan activeert u de stoomstoten met deze sensortoets.</p> <p>Zodra u een stoomstoot kunt activeren, brandt deze sensortoets oranje.</p> <p>Gelijkertijd met de uitgevoerde stoomstoot verschijnt in de display .</p> |
|   | <p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu terecht of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u tijdens een bereiding waarden en instellingen wijzigen, zoals bijvoorbeeld temperatuur of booster voor het bereidingsproces, of de lopende bereiding afbreken.</p>                                                                                                                 |
|  | <p>In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Tijdens het bladeren worden de menupunten achtereenvolgens gemarkeerd. Het menupunt dat u wilt kiezen, moet gemarkeerd zijn.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de gemarkeerde waarden en instellingen wijzigen.</p>                                                           |

| Sensortoets                                                                       | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | <p>Als functies op de display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de OK-toets te drukken. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen.</p> <p>Als u op OK drukt, worden de wijzigingen opgeslagen.</p> <p>Als op de display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met de OK-toets.</p> |
|  | <p>Als er geen bereiding afloopt, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken).</p> <p>Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.</p>                                              |
|  | <p>U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of hij blijft continu aan of uit.</p>                                                                                                        |

## Symbolen

Op de display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

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

# Principe van de bediening

---

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

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

## Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met **OK**.

## Instelling in een keuzelijst wijzigen

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

**Tip:** De huidige instelling wordt met een vinkje **✓** aangegeven.

- Bevestig met **OK**.

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

## De instelling met een segmentbalkje wijzigen

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

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

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

- Bevestig uw keuze met **OK**.

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

## Functie kiezen

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

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.

- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.

- Bevestig met **OK**.

## Een andere ovenfunctie kiezen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

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

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menu-punt verschijnt.

## Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

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

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

- Bevestig met **OK**.

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

## Letters invoeren

In het navigatiegedeelte kunt u letters invoeren. Kies korte, duidelijke namen.

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

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

**Tip:** Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.

Met  $\hookleftarrow$  kunt u de tekens één voor één wissen.

- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.

- Als u de programmaam hebt ingevoerd, kiest u  $\checkmark$ .

- Bevestig met **OK**.

De naam wordt opgeslagen.

## MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

# Uitvoering

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

## Typeplaatje

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

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

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

## Levering

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Spijzenthermometer
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met houder voor het ontkalken van het stoomsysteem
- diverse accessoires

## Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

De uitvoering hangt af van het model.

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

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

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

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

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

### Geleiderails

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

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

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen boven elkaar.

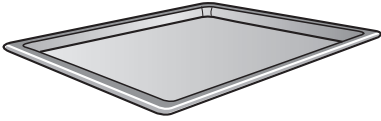
De accessoires (bijvoorbeeld de rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

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

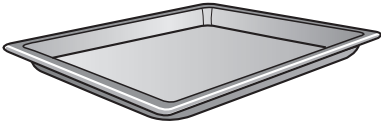
U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip verwijderen").

## Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

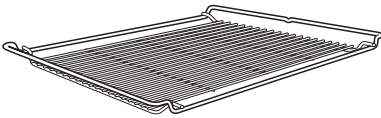
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



Rooster HBBR 72:



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

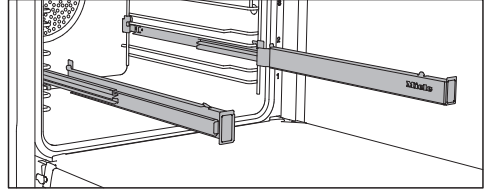
Schuif de rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de oven.

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



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

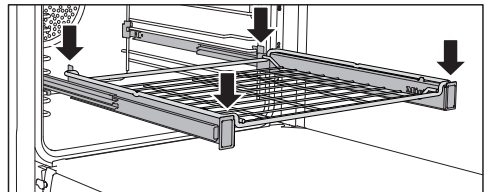
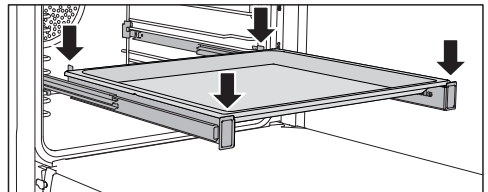
## FlexiClip-geleiders HFC 72



U kunt de FlexiClip-geleiders gebruiken op de niveaus 1-4.

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 om tegen naar beneden glijden te voorkomen..



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

# Uitvoering

## De FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

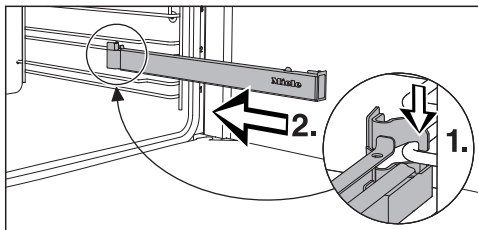
De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

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

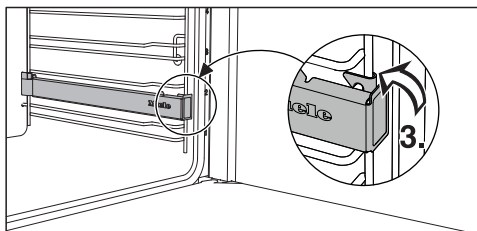
De uitschuifbare FlexiClip-geleiders moeten tussen de spijlen van een niveau worden geplaatst.

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

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



- Haak de uitschuifbare FlexiClip-geleider aan de voorkant van de onderste spijl van een niveau in (1) en schuif de geleider langs de spijl in de ovenruimte (2).

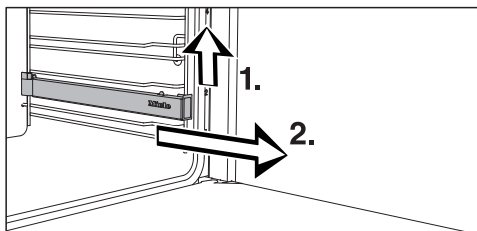


- Klik de uitschuifbare FlexiClip-geleider op de onderste spijl van het niveau vast (3).

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

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

- Schuif de uitschuifbare FlexiClip-geleider er volledig in.



- Til de uitschuifbare FlexiClip-geleiders vooraan op (1) en trek deze langs de spijl van het niveau eruit (2).

## Ronde bakvormen



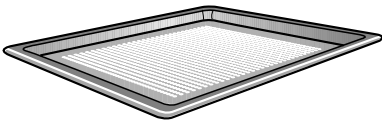
De **ronde bakvorm zonder gaten HBF 27-1** is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roer-deeg, zoete en hartige gebakjes en taartjes, gratineerde desserts of plat brood te bereiden, of om diepgevroren taart/cake of pizza af te bakken.

De **ronde bakvorm met gaten HB-FP 27-1** is speciaal ontworpen voor het bereiden van bakgoed van vers gist- of kwark-oliedeeg, brood en broodjes. De fijne perforatie zorgt ervoor dat de onderkant ook bruin kan worden. De bakvorm is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

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

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

## Bakplaat, met gaten HBBL 71

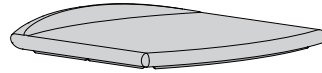


De geperforeerde bakplaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van gebak gemaakt van van verse gist- of kwark-oliedeeg en voor brood en broodjes. De speciale perforatie zorgt voor het bruineren van de onderkant. De gourmetplaat is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

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

## Gourmetbaksteen HBS 60

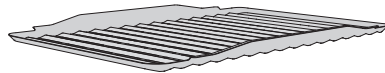


Met de gourmetbaksteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes, hartig gebak en dergelijke.

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

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

## Grill- en braadplaat HGBB 71



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

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

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

# Uitvoering

## Braadslede HUB Deksel braadslede HBD

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

Het oppervlak van de braadslede heeft een anti-aanbaklaag.

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

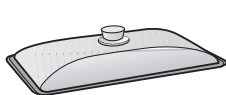
Bijpassende deksels zijn afzonderlijk verkrijgbaar. Vermeld bij het bestellen het type.

### Diepte: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

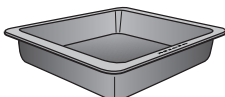


HBD 60-22

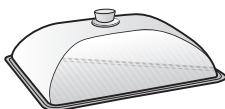


### Diepte: 35 cm

HUB 5001-XL\*

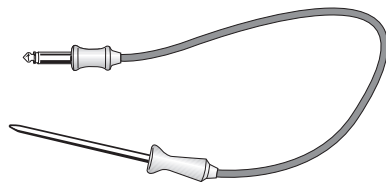


HBD 60-35



\* geschikt voor inductiekookplaten

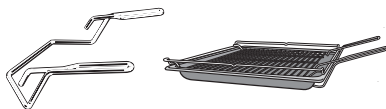
## Spijzenthermometer



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

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

## Koudhandgreep HEG



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

## Accessoires voor reiniging en onderhoud

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

## Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging**   
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsenvergrendeling**  
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator**  
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsuitschakeling**  
De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd wanneer de oven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Geventileerde deur**  
De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating. Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.  
U kunt de deur voor reinigingsdoel-einden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie “Reiniging en onderhoud”).
- **Deurvergrendeling** voor de pyrolyse  
Aan het begin van de pyrolyse wordt de deur uit veiligheidsoverwegingen vergrendeld. De vergrendeling wordt pas weer opgeheven als na de pyrolyse de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gezakt.

## PerfectClean-veredelde oppervlakken

PerfectClean-veredelde oppervlakken hebben zeer goede anti-aanbakeigenschappen en zijn heel eenvoudig te reinigen.  
Bereide gerechten laten gemakkelijk los. Verontreinigingen na het bakken of braden kunt u eenvoudig verwijderen. Op PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden en verdelen.

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken zijn, wat de reiniging betreft, vergelijkbaar met glas.  
Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, zodat de voordelen van de anti-aanbaklaag en de eenvoudige reiniging behouden blijven.  
PerfectClean-veredelde oppervlakken:

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

## Pyrolysebestendige accessoires

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

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

- Geleiderails
- FlexiClip-geleiders HFC 72
- Rooster

# Eerste ingebruikneming

## Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde wifi-module.

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

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

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

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

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

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

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

## Beschikbaarheid WiFi-verbinding

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

## Beschikbaarheid van Miele@home

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

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

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele@mobile-app

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



## Basisinstellingen

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



Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet.

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

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

## Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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

## Locatie instellen

- Kies de gewenste locatie.

## Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home instellen.

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

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

## Datum instellen

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

## Tijd instellen

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

## Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen op de display.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

# Eerste ingebruikneming

## Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen

Als u de oven voor het eerst opwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u de lege oven gedurende minimaal één uur verhit, verdwijnen deze geurtjes snel. Het is ook zinvol om het stoomsysteem door te spoelen.

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

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

Kies de gewenste functie **verschijnt**.

- Kies Profi .
- Kies Profi + Hetelucht Plus .

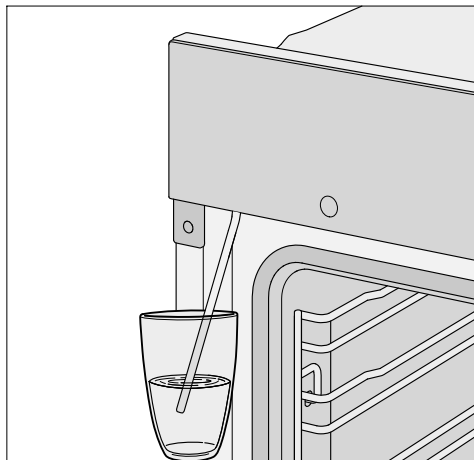
De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximale temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met OK.
- Kies Automatische stoomstoot.

U wordt gevraagd het water te laten opzuigen.

- Vul een glas (reservoir) met de benodigde hoeveelheid leidingwater.
- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



- Steek de vulbuis in het glas met leidingwater.
- Bevestig met OK.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid water kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een resthoeveelheid in het glas achterblijven.

- Haal het glas weg als het water opgezogen is en sluit de deur.

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

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

## Eerste ingebruikneming

Na enige tijd wordt automatisch een stoomstoot uitgevoerd.



Gevaar voor letsel door waterdamp.

De ontsnappende waterdampen zijn erg heet.

Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

Verhit de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

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

### Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming



Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

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

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

# Instellingen

## Overzicht van de instellingen

| Menupunt                                                                               | Mogelijke instellingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taal  | ...   deutsch   english   ...<br>Locatie                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tijd                                                                                   | Weergave<br>Aan*   Uit   Nachtuitschakeling<br>Tijdsformaat<br>12 uur   24 uur*<br>Instellen                                                                                                                                                                                                                                              |
| Datum                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Verlichting                                                                            | Aan<br>15 seconden "Aan"*<br>Uit                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Display                                                                                | Lichtsterkte<br><br>QuickTouch<br>Aan   Uit*                                                                                                                                                                                                             |
| Volume                                                                                 | Geluidssignalen<br>Melodie* <br>Solo toon <br>Toetsgeluid<br><br>Melodie<br>Aan*   Uit |
| Eenheden                                                                               | Temperatuur<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Booster                                                                                | Aan*<br>Uit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Snel afkoelfase                                                                        | Aan*<br>Uit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Warmhouden                                                                             | Aan<br>Uit*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Voorgeprogr. temperatu-<br>ren                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pyrolyse-advies                                                                        | Aan<br>Uit*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Naloop ventilator                                                                      | Temperatuurgestuurd*<br>Tijdgestuurd                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\* Fabrieksinstelling

| Menupunt             | Mogelijke instellingen                                                                                                                              |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Veiligheid           | Toetsenvergrendeling<br>Aan   Uit*<br>Vergrendeling <br>Aan   Uit* |
| Miele@home           | Activeren   Deactiveren<br>Verbindingsstatus<br>Opnieuw instellen<br>herstellen<br>Instellen                                                        |
| Afstandsbesturing    | Aan*<br>Uit                                                                                                                                         |
| Remote Update        | Aan*<br>Uit                                                                                                                                         |
| Softwareversie       |                                                                                                                                                     |
| Handelaar            | Demo-functie<br>Aan   Uit*                                                                                                                          |
| Fabrieksinstellingen | Instellingen toestel<br>Eigen programma's<br>Voorgeprogr. temperaturen                                                                              |

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

## Menu “Instellingen” oproepen

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

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

U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

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

## Taal

U kunt uw eigen taal en uw locatie instellen.

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

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

## Tijd

### Weergave

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

- Aan  
De dagtijd wordt altijd op de display weergegeven.  
Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.

Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.

- Uit  
De display blijft donker om energie te besparen. U moet de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtuitschakeling  
Om energie te besparen, verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 uur op de display. De rest van de tijd is de display donker.

## Tijdsformaat

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

## Instellen

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

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

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

## Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

## Verlichting

- Aan  
De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.
- 15 seconden “Aan”  
De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld.

keld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.

- Uit  
De ovenverlichting is uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.

## Display

### Lichtsterkte

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

-   
maximale lichtsterkte
-   
minimale lichtsterkte

### QuickTouch

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

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

## Volume

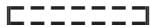
### Geluidssignalen

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

### Melodie

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

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

-   
maximale geluidssterkte
-   
De melodie is uitgeschakeld

### Solo toon

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

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven op een segmentbalkje.

-   
maximale toonhoogte
-   
minimale toonhoogte

### Toetsgeluid

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

-   
maximale geluidssterkte
-   
Het toets signaal is uitgeschakeld

# Instellingen

## Melodie

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

## Eenheden

### Temperatuur

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

## Booster

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

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

## Snel afkoelfase

Met de functie **Snel afkoelfase** kunt u het gerecht en de ovenruimte na de bereiding snel laten afkoelen.

Deze functie is nuttig wanneer u bijvoorbeeld direct aansluitend een automatisch programma wilt starten waarvoor de ovenruimte koud moet zijn.

Met de functie **Warmhouden** kunt u het gerecht warm houden na de bereiding, zonder het ongewild te laten nagaren.

- **Aan**  
De functie **Snel afkoelfase** is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af.
- **Uit**  
De functie **Snel afkoelfase** is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

## Warmhouden

Met de functie **Warmhouden** kunt u het gerecht warm houden na de bereiding, zonder het ongewild te laten nagaren. Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warmgehouden (Instellingen | Voorgeprogr. temperaturen | **Warmhouden**).

U kunt de functie **Warmhouden** enkel gebruiken gekoppeld aan de functie **Snel afkoelfase**.

- **Aan**  
De functie **Warmhouden** is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af. Zodra de temperatuur werd bereikt, sluit de deur weer automatisch om het gerecht warm te houden.
- **Uit**  
De functie **Warmhouden** is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

## Voorgeprogr. temperaturen

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

Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties.

- Kies de gewenste ovenfunctie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op en het temperatuurbereik waaruit u kunt kiezen verschijnt.

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

U kunt ook de voorgeprogrammeerde temperatuur voor de functie Warmhouden wijzigen.

## Pyrolyse-advies

U kunt instellen of het advies om de pyrolyse uit te voeren verschijnt (Aan) of niet (Uit).

## Naloop ventilator

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

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

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

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

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

# Instellingen

## Veiligheid

### Toetsenvergrendeling

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

#### - Aan

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

#### - Uit

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

### Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomuitval actief.

#### - Aan

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

#### - Uit

De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de oven gebruiken zoals u gewoon bent.

## Miele@home

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

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

#### - Activeren

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

#### - Deactiveren

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

#### - Verbindingsstatus

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

#### - Opnieuw instellen

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

#### - herstellen

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

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

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

- Instellen

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

## Afstandsbesturing

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

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

## MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

## Remote Update

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

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

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

# Instellingen

## Inschakelen/uitschakelen

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

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

## Verloop van de Remote updates

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

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

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de Remote update:

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

## Softwareversie

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

## Handelaar

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

## Demo-functie

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

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

## Fabrieksinstellingen

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

## De functie Kookwekker gebruiken

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

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

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

## Kookwekker instellen

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

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

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

Op de display verschijnt Instellen 00:00 min.

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

De tijd wordt opgeslagen.

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

Als op dat moment een bereiding actief is, verschijnen de aflopende kookwekker en het symbool  op de onderste regel.

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

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

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

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

## Kookwekker wijzigen

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

De kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig de tijd.
- Bevestig met OK.

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

## Kookwekker wissen

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

De kookwekkertijd wordt gewist.

# Hoofd- en submenu's

| Menu                                                                                                        | Voorgeprogrammeerde waarde | Bereik     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Ovenfuncties                                                                                                |                            |            |
| Hetelucht Plus             | 160 °C                     | 30–250 °C  |
| Boven-onderwarmte          | 180 °C                     | 30–280 °C  |
| Braadautomaat              | 160 °C                     | 100–230 °C |
| Intensief bakken           | 170 °C                     | 50–250 °C  |
| Grote grill                | 240 °C                     | 200–300 °C |
| Circulatiegrill            | 200 °C                     | 100–260 °C |
| Profi                      |                            |            |
| Profi + Braadautomaat      | 160 °C                     | 130–230 °C |
| Profi + Hetelucht Plus     | 160 °C                     | 130–250 °C |
| Profi + Intensief bakken   | 170 °C                     | 130–250 °C |
| Profi + Boven-onderwarmte  | 180 °C                     | 130–280 °C |
| Pyrolyse                   |                            |            |
| Automat. programma's       |                            |            |

## Hoofd- en submenu's

| Menu                                                                                           | Voorgeprogrammeerde waarde | Bereik     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Meer          |                            |            |
| Onderwarmte                                                                                    | 190 °C                     | 100–280 °C |
| Eco-hetelucht                                                                                  | 190 °C                     | 100–250 °C |
| Ontdooien                                                                                      | 25 °C                      | 25–50 °C   |
| Drogen                                                                                         | 60 °C                      | 30–70 °C   |
| Servies verwarmen                                                                              | 80 °C                      | 50–100 °C  |
| Deeg laten rijzen                                                                              |                            |            |
| 15 minuten laten rijzen                                                                        | –                          | –          |
| 30 minuten laten rijzen                                                                        | –                          | –          |
| 45 minuten laten rijzen                                                                        | –                          | –          |
| Warmhouden                                                                                     | 75 °C                      | 60–90 °C   |
| Ontkalken                                                                                      |                            |            |
| Instellingen  |                            |            |

# Tips om energie te besparen

---

## Bereidingsprocessen

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

### Restwarmte

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

### Instellingen aanpassen

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

### Energiebesparende functie

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

# Bediening

- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

De ovenfunctie en de voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnen.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

- Bevestig met **OK**.

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

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

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

## Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

- Kies de toets ↵.

Naargelang de ovenfunctie kunnen volgende instellingen verschijnen:

- Temperatuur
- Kerntemperatuur
- Bereidingstijd
- Klaar om
- Start om
- Booster
- Voorverwarmen
- Snel afkoelfase
- Warmhouden
- Crisp function

## Waarden en instellingen wijzigen

- Kies de gewenste waarde of instelling en bevestig met **OK**.
- Wijzig de waarde of de instelling en bevestig met **OK**.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde waarden en instellingen verder.

## Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen

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

De kerntemperatuur verschijnt alleen als u de spijzenthermometer gebruikt (zie het hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Spijzenthermometer”).

- Kies de toets ↵.
- Wijzig zo nodig de temperatuur en de kerntemperatuur.

**Tip:** De temperatuur kunt u direct via het navigatiegedeelte wijzigen.

- Bevestig met **OK**.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

## Bereidingstijden instellen

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

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

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

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

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

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

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

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

## Ingestelde bereidingstijden wissen

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

# Bediening

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

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

## Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken via de oranje opgelichte sensortoets van de ovenfunctie of via de sensortoets ↵.

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

Druk op de sensortoets van de ovenfunctie om vervolgens terug in het hoofdmenu te komen.

Wanneer de functie Snel afkoelfase ingeschakeld is, opent de deur automatisch op een kier en koelt de koelventilator de oven en het gerecht snel af.

Druk op de sensortoets van de gekozen functie om vervolgens terug te keren naar het hoofdmenu.

## Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Het hoofdmenu verschijnt.

- **Of:** Kies de toets ↵.
- Kies Functie afgebroken.
- Bevestig met OK.

## Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Bereiding afbreken? verschijnt.

- Kies Ja.
- Bevestig met OK.
- **Of:** Kies de toets ↵.
- Kies Functie afgebroken.
- Bevestig met OK.
- Kies Ja.
- Bevestig met OK.

## Ovenruimte voorverwarmen

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

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

Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas na de voorverwarmingsfase af te tellen.

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

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en ovenfuncties moet u de oven wel voorverwarmen:
  - Donker brooddeeg,, rosbief en filet met de ovenfuncties Hetelucht Plus , Profi  en Boven-onderwarmte 

- Taart en gebak met korte bereidings-tijd (tot ca. 30 minuten) en gevoelig deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de ovenfunctie Boven-onderwarmte  (zonder de functie Booster)

## Booster

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

In de fabrieksinstellingen is deze functie ingeschakeld voor de volgende oven-functies (Meer  | Instellingen  | **Booster** | Aan):

- Hetelucht Plus 
- Boven-onderwarmte 
- Braadautomaat 
- Profi 

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

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

## Booster om een bereiding in of uit te schakelen

Als u de instelling **Booster** | Aan hebt ge-kozen, kunt u de functie voor een en-kele bereiding uitschakelen.

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

Voorbeeld: u hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur.

U wilt de functie **Booster** voor deze be-reiding uitschakelen.

- Kies de toets .
- Kies **Booster** | Uit.
- Bevestig met **OK**.

De functie **Booster** is tijdens het voorver-warmen uitgeschakeld. Alleen de ver-warmingselementen die bij de oven-functie horen, verwarmen de oven voor.

## Voorverwarmen

U dient de ovenruimte slechts voor wei-nig bereidingen voor te verwarmen.

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

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

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

# Bediening

## Voorverwarmen inschakelen

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

Voorbeeld: u hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur. U wilt de functie Voorverwarmen voor deze bereiding inschakelen.

- Kies de toets .
- Kies Voorverwarmen | Aan.
- Bevestig met OK.

De melding Plaats het gerecht in het toestel verschijnt met een tijd. De oven wordt voorverwarmd op de ingestelde temperatuur.

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

## Snel afkoelfase

Met de functie Snel afkoelfase kunt u het gerecht en de ovenruimte na de bereiding snel laten afkoelen.

### Snel afkoelfase om een bereiding in of uit te schakelen

Als u de instelling Snel afkoelfase | Aan hebt gekozen, kunt u de functie voor één enkele bereiding uitschakelen.

Op dezelfde manier kunt u de functie voor één enkele bereiding inschakelen, wanneer u de instelling Snel afkoelfase | Uit hebt gekozen.

Voorbeeld: u hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur. U wilt de functie Snel afkoelfase voor deze bereiding uitschakelen.

- Kies de toets .
- Kies Snel afkoelfase | Uit.
- Bevestig met OK.

Als de functie Warmhouden ook is ingeschakeld, verschijnt Als "Snel afkoelen" wordt uitgeschakeld, wordt "Warmhouden" ook uitgeschakeld.

- Bevestig deze melding indien nodig met OK.

De functies Snel afkoelfase en Warmhouden zijn uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

## Warmhouden

Met de functie Warmhouden kunt u het gerecht warm houden na de bereiding, zonder het ongewild te laten nagaren.

Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warm gehouden (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Voorgeprogr. temperaturen").

U kunt de functie Warmhouden enkel gebruiken gekoppeld aan de functie Snel afkoelfase.

Als u de instelling Warmhouden | Aan hebt gekozen, kunt u de functie voor één enkele bereiding uitschakelen.

Op dezelfde manier kunt u de functie voor één enkele bereiding inschakelen, wanneer u de instelling Warmhouden | Uit hebt gekozen.

## Warmhouden voor één bereiding inschakelen

Voorbeeld: u hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur. U wilt de functie Warmhouden voor deze bereiding inschakelen.

- Kies de toets .
- Kies Warmhouden | Aan.
- Bevestig met OK.

Als de functie Snel afkoelfase ook is uitgeschakeld, verschijnt Voor "Warmhouden" is "Snel afkoelen" vereist. "Snel afkoelen" wordt ook geactiveerd.

- Bevestig de melding met OK, indien nodig.

De functies Warmhouden en Snel afkoelfase zijn ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af. Zodra de temperatuur werd bereikt, sluit de deur weer automatisch om het gerecht warm te houden.

## Warmhouden voor één bereiding uitschakelen

Voorbeeld: u hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur. U wilt de functie Warmhouden voor deze bereiding uitschakelen.

- Kies de toets .
- Kies Warmhouden | Uit.
- Bevestig met OK.

De functie Warmhouden is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

De instelling voor de functie Snel afkoelfase verandert niet.

## Crisp function

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

Vooraf gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

## Crisp function inschakelen

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

U hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur.

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

- Kies de toets .
- Kies Crisp function | Aan.
- Bevestig met OK.

De functie Crisp function is ingeschakeld.

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

U kunt de vochtregeling met een andere verwarmingssoort combineren:

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

Nadat u de functie hebt gekozen, stelt u de temperatuur in en bepaalt u het soort en aantal stoomstoten (Automatische stoomstoot, Stoomstoot handmatig of Stoomstoot tijdgestuurd).

Met de vulbuis links onder het bedieningspaneel laat u de bakoven vers leidingwater voor het stoomsysteem opzuigen.

Andere vloeistoffen dan water beschadigen de oven.

Gebruik uitsluitend leidingwater voor bereidingen met vochttoevoer.

Het water wordt tijdens de bereiding in de vorm van stoom in de ovenruimte geïnjecteerd. De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich achteraan links in de hoek van de bovenwand in de ovenruimte.

## Geschikte gerechten

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

- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoomstoot bij het begin van de bereiding plaatsvindt.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als aan het begin van het proces een stoomstoot plaatsvindt. De korst wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoomstoot plaatsvindt.
- Als u **vet vlees braadt**, wordt het vet beter geroosterd als een stoomstoot bij het begin van de bereiding plaatsvindt.

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

**Tip:** Gebruik de bijhorende recepten of de Miele@mobile app als basis.

## De bereiding met Profi starten

Het is normaal dat er tijdens een stoomstoot geluiden optreden en vocht op de binnenkant van de deur neerslaat. Tijdens de bereiding verdampst dit vocht.

- Bereid het gerecht voor en plaats het in de oven.

- Kies Profi .

- Kies de gewenste ovenfunctie met vochttoevoer.

De bereidingsprocessen lopen met alle verwarmingsfuncties gelijk af.

- Bevestig met OK.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt.

### Temperatuur instellen

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Bevestig met OK.

De keuze voor het activeren van de stoomstoten verschijnt.

### Stoomstoten kiezen

- Als u wilt dat de oven de stoomstoot na de opwarmfase automatisch uitvoert, kiest u Automatische stoomstoot.

- Als u één of meerdere stoomstoten op bepaalde tijdstippen wilt uitvoeren, kiest u 1 stoomstoot, 2 stoomstoten of 3 stoomstoten.

- Bevestig met OK.

Als u meerdere stoomstoten hebt gekozen, dan verschijnt de keuze voor het activeren van de stoomstoten.

- Selecteer hoe de stoomstoten moeten worden geactiveerd.

- Stoomstoot handmatig

U voert de stoomstoten zelf uit.

- Stoomstoot tijdgestuurd

U stelt tijdstippen in voor de stoomstoten. De oven voert

1, 2 of 3 stoomstoten uit volgens de ingestelde tijden.

- Bevestig met OK.

Als u gerechten zoals brood of broodjes in de voorverwarmde ovenruimte wilt bereiden, kunt u de stoomstoten het beste handmatig uitvoeren. U kiest dan de functie Voorverwarmen | Aan. Voer de eerste stoomstoot meteen na het inschuiven van het voedingsmiddel uit.

Als u meer dan één stoomstoot hebt gekozen, voer de tweede stoomstoot dan op zijn vroegst uit bij een oventemperatuur van minstens 130 °C.

Als u de functie Voorverwarmen wilt gebruiken, houd dan rekening met de opwarmfase bij de handmatige en geprogrammeerde stoomstoten (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Voorverwarmen”).

- Stel, indien nodig, de tijdstippen in voor de stoomstoten.

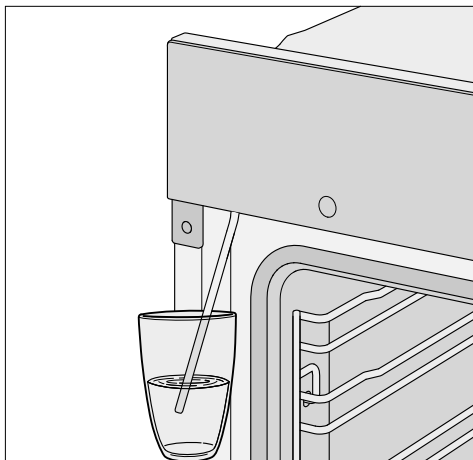
- Bevestig met OK.

U wordt gevraagd het water op te zuigen.

# Profi

## Water klaarzetten en starten met opzuigen

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



- Steek de vulbuis in het glas met leidingwater.
- Bevestig met OK.

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid water kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een resthoeveelheid in het glas achterblijven.

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

- Haal het glas weg als het water opgezogen is en sluit de deur.

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

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

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

Als u Stoomstoot tijdgestuurd hebt gekozen, kunt u het tijdstip voor het activeren van de stoomstoten via **i** Info controleren.

## Stoomstoten uitvoeren

⚠ Gevaar voor letsel door waterdamp.

Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Bovendien leidt neerslag van waterdamp op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen en de touchdisplay.

Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

## Automatische stoomstoot

Na de opwarmfase wordt de stoomstoot automatisch uitgevoerd.

Het water verdampt in de oven.  en 1e stoomstoot actief verschijnen in de display.

Na de stoomstoot gaan  en 1e stoomstoot actief uit.

- Laat het gerecht gaar worden.

## Stoomstoot handmatig

U kunt de stoomstoten uitvoeren, zodra de sensortoets  brandt.

Wacht totdat de opwarmfase is afgerond, zodat de stoom gelijkmatig door de warme ovenlucht wordt verdeeld.

**Tip:** Voor het tijdstip van de stoomstoten kunt u de informatie uit het receptenboek of in de Miele@mobile-app als algemene richtlijn gebruiken. Gebruik de functie *Kookwekker*  om u aan het tijdstip te herinneren.

- Kies de toets .

De stoomstoot wordt uitgevoerd.  en 1e stoomstoot actief verschijnen in de display en de sensortoets  gaat uit.

- Ga voor eventuele volgende stoomstoten op dezelfde manier te werk, zodra de sensortoets  brandt.

Na de laatste stoomstoot gaan de sensortoets , de aanwijzing en  in de display uit.

- Laat het gerecht gaar worden.

## Stoomstoot tijdgestuurd

De oven voert de stoomstoten op de ingestelde momenten uit.

 en 1e stoomstoot actief verschijnen als de stoomstoot wordt uitgevoerd.

Na de laatste stoomstoot gaan  en 1e stoomstoot actief uit.

- Laat het gerecht gaar worden.

## Restwater verdampen

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

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

De volgende keer dat u Profi  gebruikt of een automatisch programma met vochttoevoer, verschijnt er Restwater verdampen.

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

 **Gevaar voor letsel door waterdamp.**  
Stoom kan verbrandingen veroorzaken.  
Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

Het verdampen kan afhankelijk van de hoeveelheid water tot 30 minuten duren.

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

- Verwijder dit vocht uit de ovenruimte en van de deur nadat de ovenruimte is afgekoeld.

## Restwaterverdamping meteen uitvoeren



Gevaar voor letsel door waterdamp.

Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag Restwater verdampen? **verschijnt**.

- Kies Ja.

Restwater verdampen en een tijdschaar- de verschijnen op de display.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.

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

Na afloop van de verdamping van het resterende water, klinkt er een signaal en verschijnt **Einde**.

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

Bij de restwaterverdamping slaat vocht neer in de ovenruimte en op de oven deur. Verwijder dit vocht onmiddellijk na het afkoelen van de ovenruimte.

## Restwaterverdamping overslaan

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

Breek de restwaterverdamping dan ook niet af.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen? **verschijnt**.

- Kies Overslaan.

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

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

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

## Categorieën

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

## Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie.

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

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

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

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

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

## Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

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

## Nog meer toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

- Ontdooien
- Drogen
- Servies verwarmen
- Deeg laten rijzen
- Warmhouden
- Slow cooking
- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

### Ontdooien

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

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

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

 **Besmettingsgevaar door kiemvorming.**

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

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

### Tips

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

### Drogen

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

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

- Schil en snijd het te drogen voedsel op voorhand indien nodig, en snijd het in kleine stukken.
- Verdeel het product gelijkmatig over de glazen schaal of de universele bakplaat, naargelang de grootte. Als u zowel de rooster als de universele bakplaat gebruikt, plaatst u de universele bakplaat onder de rooster.

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

- Kies Meer .
- Kies Drogen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.
- Volg de instructies op de display..
- Keer het te drogen voedsel op de universele bakplaat regelmatig om.

Bij volledige en gehalveerde producten verlengt u de droogtijd.

| Product     |                                                                                      |  [°C] |  [u] |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruit       |  /  | 60–70                                                                                  | 2–8                                                                                     |
| Groenten    |  /  | 55–65                                                                                  | 4–12                                                                                    |
| Champignons |  /  | 45–50                                                                                  | 5–10                                                                                    |
| Kruiden     |  /  | 30–35                                                                                  | 4–8                                                                                     |

-  Speciale toepassing/ovenfunctie
-  Speciale toepassing Drogen
-  Ovenfunctie Hetelucht Plus
-  Temperatuur,  Droogtijd

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

### Product uithalen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

- Laat het gedroogde fruit of de gedroogde groente afkoelen.

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

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

## Nog meer toepassingen

### Servies verwarmen

Door het servies voor te verwarmen, koelt het voedsel niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig servies.

- Schuif de rooster op niveau 2 in de oven en plaats hierop het servies. Afhankelijk van de grootte van het serviesgoed kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten. U kunt daarnaast nog de geleiderails verwijderen.
- Kies Meer .
- Kies Servies verwarmen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.
- Volg de instructies op de display..



Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Draag altijd ovenwanten als u servies uit de oven haalt.

### Deeg laten rijzen

Dit programma is voor het rijzen van gistdeeg.

- Kies Meer .
- Kies Deeg laten rijzen.
- Kies de rijstijd.
- Volg de instructies op de display..

### Warmhouden

U kunt voedsel meerdere uren warmhouden in de oven.

Om de kwaliteit van het voedsel te behouden, kiest u een zo kort mogelijke tijd.

- Kies Meer .
- Kies Warmhouden.
- Plaats het warm te houden voedsel in de oven en bevestig met OK.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.
- Volg de instructies op de display op.

### Slow cooking

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

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

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

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

Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

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

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

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

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

### Boven-onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het eind van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster. Bij het voorverwarmen schakelt u de functie **Booster** uit.

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

 **Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.**

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

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

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

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

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

## Groenten en fruit voorbereiden

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

Gebruik alleen speciale potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakpotten of potten met schroefdekse). Gebruik enkel onbeschadigde potten en rubberen ringen.

- Spoel de potten voor het inmaken met heet water en vul ze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Schuif de universele bakplaat op niveau 2 in de oven en zet de potten daarop.
- Kies de functie Hetelucht Plus  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

### Fruit en augurken inmaken

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

### Groenten inmaken

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

|                     |  |  |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fruit               | —/—                                                                               | 30 °C<br>25–35 min                                                                |
| Augurken            | —/—                                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                |
| Rode bieten         | 120 °C<br>30–40 min                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                |
| Bonen (groen, geel) | 120 °C<br>90–120 min                                                              | 30 °C<br>25–30 min                                                                |

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

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

### Potten na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De potten zijn na het inmaken erg heet.

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

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

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

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

## Nog meer toepassingen

### Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

#### Tips voor taart, pizza en stokbrood

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

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

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

#### Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

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

Leg onder het diepvriesproduct bakpapier voor een behoedzame bereiding.

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

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

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

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

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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmanaam in.

### Eigen programma's samenstellen

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

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de instructies op de display op:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.

Als u de functie Voorverwarmen kiest, sluit u eerst de eerste bereidingsstap af. Aansluitend voegt u een volgende bereidingsstap toe via Bereidingsstap toevoegen waarin u een bereidingstijd instelt. Pas dan kunt u het programma opslaan of starten.

- Kies Bereidingsstap afsluiten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

- Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven voor de eerste bereidingsstap.
- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Niveau instellen.
- Kies de gewenste niveaus.
- Bevestig met OK.

## Eigen programma's

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

- Kies Opslaan.
- Voer de programmanaam via het toetsenbord in.
- Kies ✓.

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

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

### Eigen programma's starten

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

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

- Meteen starten  
Het programma wordt meteen gestart. De verwarming wordt meteen ingeschakeld.
- Klaar om  
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

- Start om  
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Bereidingsstappen weergeven  
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Acties weergeven  
De vereiste acties, bijvoorbeeld het plaatsen van het gerecht, verschijnen.
- Kies het gewenste menupunt.
- Bevestig de melding over het niveau waarop het voedingsmiddel moet worden ingeschoven met OK.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

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

U kunt de functies Snel afkoelfase en Warmhouden tijdens een bereiding in of uitschakelen via .

- Kies de toets  wanneer het programma ten einde is.

## Bereidingsstappen wijzigen

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

- Kies Meer .
- Kies Eigen programma's.
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Programma wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of Bereidingsstap toevoegen om een bereidingsstap toe te voegen.
- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Als u het gewijzigde programma wilt starten zonder het te wijzigen, kies dan Start het proces.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

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

## Naam wijzigen

- Kies Meer .
- Kies Eigen programma's.
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Naam wijzigen.
- Wijzig de programmanaam.
- Kies ✓.
- Als u de programmanaam hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

Het programma wordt hernoemd.

## Eigen programma's wissen

- Kies Meer .
- Kies Eigen programma's.
- Kies het programma dat u wilt wissen.
- Kies Programma wissen.

Het programma wordt gewist.

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

# Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

## Tips bij het bakken

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

## Bakpapier gebruiken

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

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

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

## Temperatuur kiezen

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

## Bereidingstijd kiezen

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

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

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

## Informatie over de ovenfuncties

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

### Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

### Hetelucht Plus gebruiken

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

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

## Tips

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

### Profi gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

### Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

### Boven-onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

### Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Braden

## Tips voor het braden

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

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

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

## Temperatuur kiezen

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

## Bereidingstijd kiezen

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

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

## Tips

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

## Informatie over de ovenfuncties

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

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

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

## Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

## Hetelucht Plus of Braadauto-maat gebruiken

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

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Profi gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Boven-onderwarmte gebruiken

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

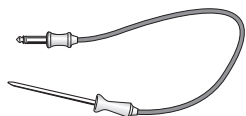
- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Spijzenthermometer



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

### Principe

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

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

Voor bereidingsprocessen met en zonder spijzenthermometer gelden vergelijkbare bereidingstijden.

### Gebruiksmogelijkheden

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

U kunt de spijzenthermometer ook voor uw eigen programma's en voor de volgende ovenfuncties gebruiken:

- Braadautomaat 
- Hetelucht Plus 
- Intensief bakken 

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

### Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

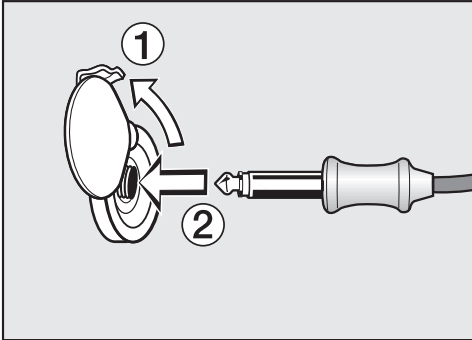
- U kunt vlees in een pan of op de draagrooster bereiden.
- De metalen punt van de spijzenthermometer moet tot aan de greep in het gerecht worden gestoken, zodat de temperatuursensor ongeveer de kern van het gerecht bereikt.
- Bij gevogelte kunt u de metalen punt het beste in het dikste borstgedeelte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

### Spijzenthermometer gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.



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

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Volg de instructies op de display.

De bereiding wordt beëindigd zodra de kerntemperatuur is bereikt.

**⚠** Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De spijzen thermometer kan heet worden. U kunt zich aan de spijzen thermometer verbranden.

Trek bij het verwijderen van de spijzen thermometer uit het aansluitpunt ovenwanten aan.

## Start de bereiding met de spijzen thermometer later.

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

- Als u een functie hebt gekozen, dan kiest u de sensortoets .
- Kies Start om.

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

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

## Resttijdindicatie

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

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

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

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

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

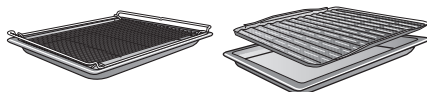
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

## Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is vereist bij grillen. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement circa 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden te snel bruin of leiden tot rookontwikkeling.
- Reinig platte vissen en vismoten en zout ze. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop de draagrooster of de grill- en braadplaat (indien aanwezig). De grill- en braadplaat voorkomt dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt. Voor het grillen bestrijkt u de grill- en braadplaat met olie en legt u het gerecht erop.

Gebruik niet de gewone bakplaat.



## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

### Temperatuur kiezen

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

### Niveau kiezen

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

## Bereidingstijd ⌚ kiezen

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

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

## Informatie over de ovenfuncties

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

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

Gebruik de spijzenthermometer niet bij grillfuncties.

Bewaar de spijzenthermometer niet in de ovenruimte.

## Grote grill gebruiken

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

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

## Circulatiegrill gebruiken

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

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

# Reiniging en onderhoud

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

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

 **Gevaar voor letsel door elektrische schok.**

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

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de oven kan door een ovenreiniger beschadigd raken.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## 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

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

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

## Normale verontreinigingen verwijderen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

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

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

Door overgelopen sappen of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen. Probeer niet hardnekkig deze vlekken te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

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

## Ovenreinigers gebruiken

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

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

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

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

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

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

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

# Reiniging en onderhoud

## Ovenruimte met Pyrolyse reinigen

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

Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot meer dan 400 °C verhit. Aanwezige verontreiniging verbrandt bij hoge temperaturen en worden ontbonden in as.

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

- Stand 1 bij lichte verontreinigingen
- Stand 2 bij matige verontreiniging.
- Stand 3 bij sterke verontreiniging.

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

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

Na de pyrolyse kunt u de pyrolyseresten (zoals as), die zich afhankelijk van de vervuilingsgraad van de ovenruimte kan afzetten, eenvoudig verwijderen.

## Pyrolyse voorbereiden

Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse, worden accessoires die niet pyrolysebestendig zijn, beschadigd.

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

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

- Geleiderails
- FlexiClip-geleiders HFC 72
- Rooster HBBR 72

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

Grove verontreiniging in de ovenruimte kan een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben.

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

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

## Pyrolyse starten

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

- Kies Pyrolyse .
- Kies de pyrolysestand die bij de verontreiniging past.
- Bevestig met OK.

Volg de instructies op de display..

- Bevestig met OK.

U kan de pyrolyse meteen starten zonder het startpunt te wijzigen.

## Pyrolyse meteen starten

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

De pyrolyse start.

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

De ovenverlichting wordt tijdens de pyrolyse niet ingeschakeld.

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

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

## Pyrolyse later starten

- Als u de pyrolyse later wilt starten, kiest u **Start om**.
- Bevestig met **OK**.
- Stel de tijd in waarop de pyrolyse moet starten.
- Bevestig met **OK**.

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

De sensortoets  brandt oranje.

Tot aan de starttijd kunt u een andere starttijd instellen via de sensortoets .

Wanneer de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator automatisch ingeschakeld. Op de display verschijnt de resttijd.

## Pyrolyse afsluiten

Zodra de resttijd op 0:00 staat, verschijnt in de display de melding dat de deur ontgrendeld wordt.

Zodra de deur vergrendeld is, verschijnt **Proces afgerond** en klinkt een geluidssignaal.

- Schakel de oven uit.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.



Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

Na afloop van de pyrolyse is de oven nog erg heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

Laat de ovenruimte afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijderd en de geleiderails invet.

- Verwijder na afloop van de pyrolyse de eventuele pyrolyseresten (zoals as) die naargelang de vervuilingsgraad van de ovenruimte kunnen ontstaan.
- Doe een paar druppels hittebestendige keukenolie op keukenpapier en vet daarmee de geleiderails in.

# Reiniging en onderhoud

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

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

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

Geëmailleerde oppervlakken kunnen door overgelopen sappen blijvend verkleuren. Deze kleurveranderingen beïnvloeden de eigenschappen van het email niet. Probeer niet hardnekkig deze vlekken te verwijderen.

## FlexiClip-geleiders uittrekken

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

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

## Ontkalken

Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt, afhankelijk van de waterhardheid.

U kunt de oven op elk moment ontkalken.

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

De laatste 10 bereidingen tot aan het ontkalken worden weergegeven en in mindering gebracht. Daarna wordt het gebruik van de functies en de automatische programma's met vochtregeling geblokkeerd.

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

## Verloop ontkalkingsprogramma

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

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

1. Ontkalking voorbereiden
2. Ontkalkingsvloeistof opzuigen
3. Inwerkfase
4. Spoelgang 1
5. Spoelgang 2
6. Spoelgang 3
7. Restwaterverdamping

## Ontkalking voorbereiden

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

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

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

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

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

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

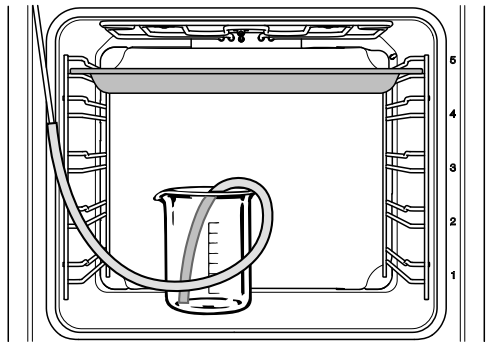
- Vul het reservoir met circa 600 ml koud leidingwater. Laat een ontkalkingstablet volledig in het water oplossen.

## Ontkalkingsprogramma uitvoeren

- Kies Meer .
- Kies Ontkalken.

Als de ovenfuncties en automatische programma's met vochttoevoer al uitgeschakeld waren, kunt u het ontkalken direct starten door te bevestigen met OK.

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



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

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

U kunt het opzuigen op elk moment afbreken en weer voortzetten door OK te kiezen.

## Reiniging en onderhoud

---

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

Er verschijnt een melding dat het opzuigen is afgerond.

■ Bevestig met **OK**.

De **inwerkfase** start. U kunt het aflopen van de tijd op de display volgen.

■ Laat het reservoir inclusief de slangverbinding met de vulbuis in de ovenruimte staan. Vul circa 300 ml water bij. Het systeem zuigt tijdens de inwerkfase nog een keer vloeistof op.

Om de 5 minuten zuigt het systeem op nieuw vloeistof op. U hoort pompgekluisen.

Gedurende het hele proces blijven de ovenverlichting en de ventilator ingeschakeld.

Na de inwerkfase hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is.

### Verdampingssysteem na de inwerkfase

Na de inwerkfase moet het stoomsysteem worden doorgespoeld om de resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

Hiervoor wordt drie keer circa 1 l vers leidingwater door het stoomsysteem gepompt. Het water wordt in de universele bakplaat opgevangen.

■ Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit de oven. Giet de bakplaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.

■ Haal de kunststof slang uit het reservoir.

■ Verwijder het reservoir, spoel het grondig om en vul het met circa 1 l vers leidingwater.

■ Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de kunststof slang in het reservoir.

■ Bevestig met **OK**.

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

Het water wordt door het stoomsysteem geleid en in de universele bakplaat opgevangen.

Er verschijnen aanwijzingen omtrent de voorbereiding van de **tweede spoelbeurt**.

■ Haal de universele bakplaat met het opgevangen water uit de oven. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.

- Haal de kunststof slang uit het reservoir en vul het reservoir met circa 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.
- Ga voor de **derde spoelbeurt** op dezelfde manier te werk.

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

## Restwater verdampen

Na de derde spoelbeurt begint de restwaterverdamping.

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

 **Gevaar voor letsel door waterdamp.**  
Stoom kan verbrandingen veroorzaken.  
Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

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

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

## Ontkalkingsprogramma afsluiten

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

- Bevestig met *OK*.

U hoort een signaal en *Einde* verschijnt.

- Schakel de oven met de aan-uit-toets  uit.

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

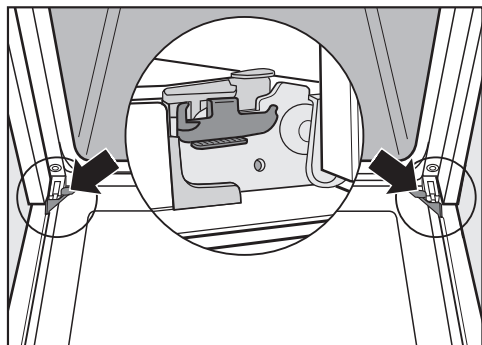
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

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

# Reiniging en onderhoud

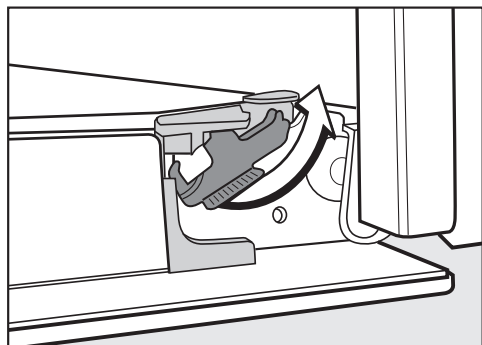
## Deur verwijderen

De deur weegt ca. 10 kg.



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

- Open de deur volledig.



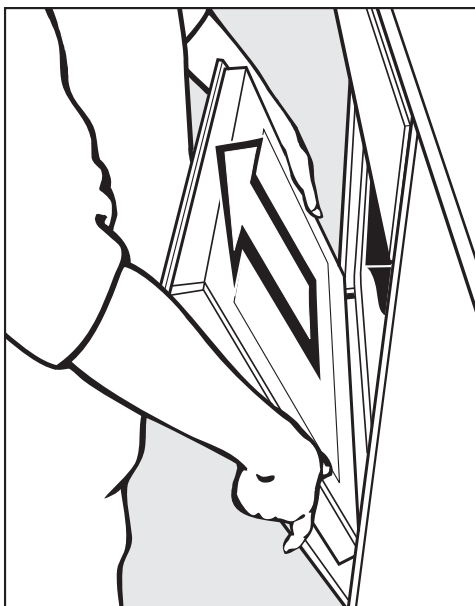
- Ontgrendel de beugels door deze tot aan de aanslag te draaien.

De oven raakt beschadigd als u de deur verkeerd verwijdert.

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

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

- Sluit de deur voorzichtig tot deze stopt.



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

### Deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit een open systeem met 4 glasplaten die deels een warmte-reflecterende coating hebben.

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

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

Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken.

Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.

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

De afzonderlijke zijden van de deurruiten zijn verschillend gecoat. De naar de ovenruimte gerichte zijde, is warmte-reflecterend.

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

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

Het oppervlak van de aluminium profielen wordt door ovenreinigers beschadigd.

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

De deurruit kan breken als hij valt.

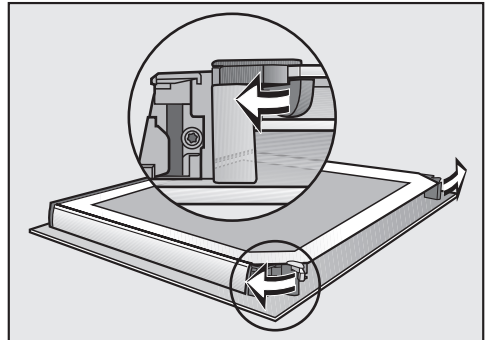
Berg de verwijderde deurruiten veilig op na verwijdering.

 **Gevaar voor letsel door de dichtslaan** de deur.

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

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

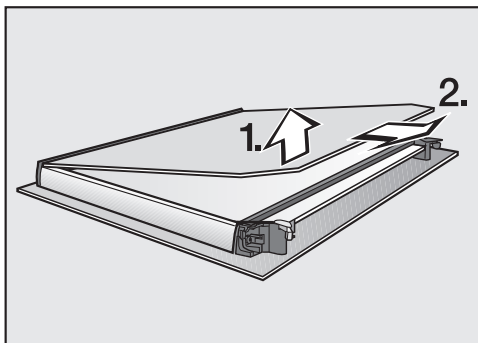
- Leg de deurruiten op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). Zovoorkomt u krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De deurruit ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



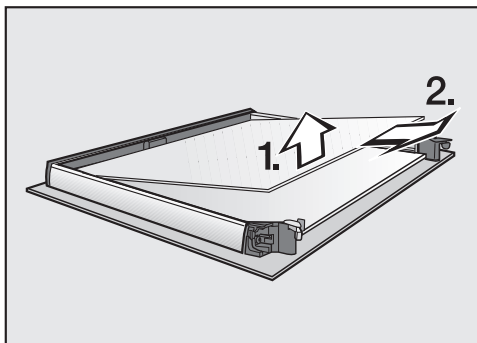
- Draai de vergrendelingen voor de deurruiten naar buiten.

Verwijder achtereenvolgens de binnenste deurruit en de beide middelste deurruiten.

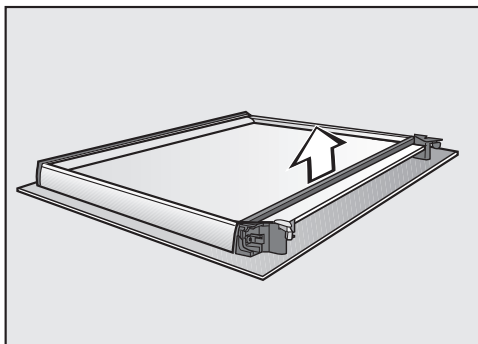
## Reiniging en onderhoud



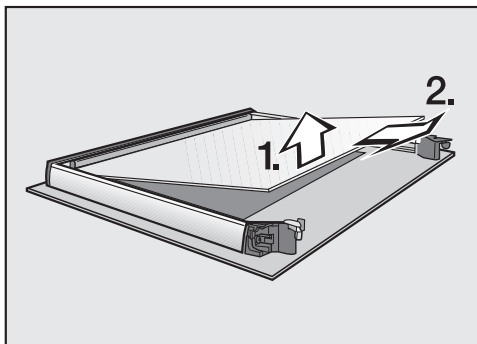
- Til de binnenste deurruit **iets** op en trek ze uit de kunststof lijst.



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



- Verwijder de dichting.

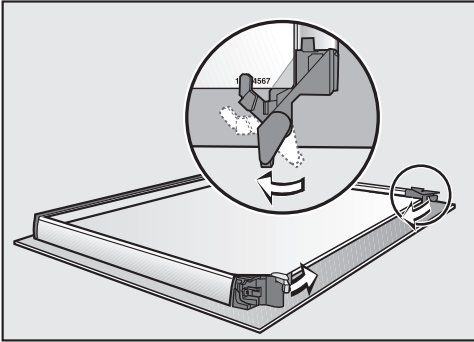


- Til de onderste van de beide middelste deurruiten iets op en verwijder.
- Reinig de deurruiten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

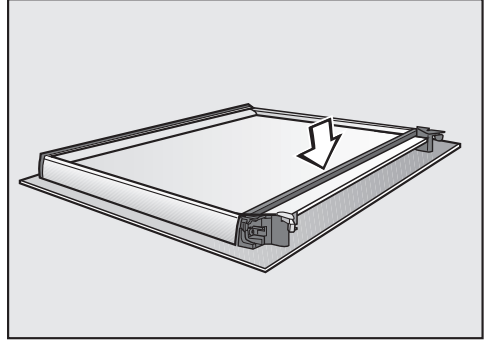
Zet de deur vervolgens zorgvuldig weer in elkaar:

De beide middelste deurruiten zijn identiek. Om zeker te stellen dat u de deurruiten correct terugplaatst, zijn de deze voorzien van een materiaalnummer.

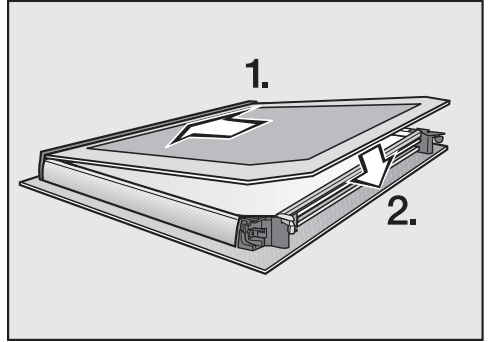
- Plaats de onderste van de beide middelste deurruiten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).



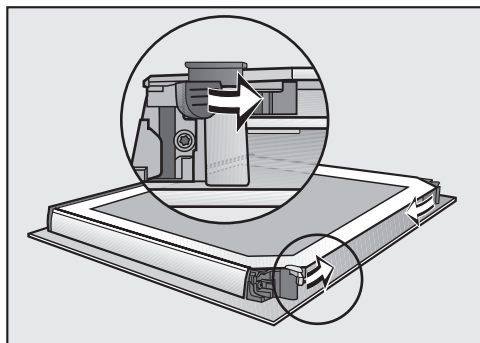
- Draai de vergrendelingen voor de deurruiten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste deurruiten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste deurruiten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld). De deurruit moet op de vergrendelingen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



- Plaats de dichting terug.



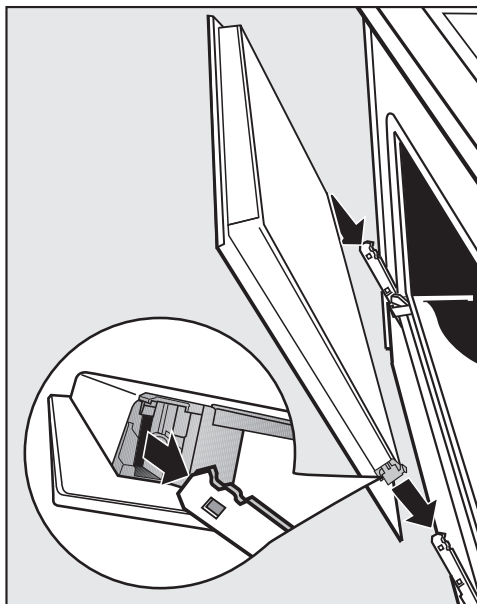
- Schuif de binnenste deurruit met de mat bedrukte kant naar beneden in de kunststof lijst en leg de ruit tussen de vergrendelingen.



- Draai de beide vergrendelingen voor de deurruiten naar binnen.

De deur is weer compleet.

### Deur terugplaatsen

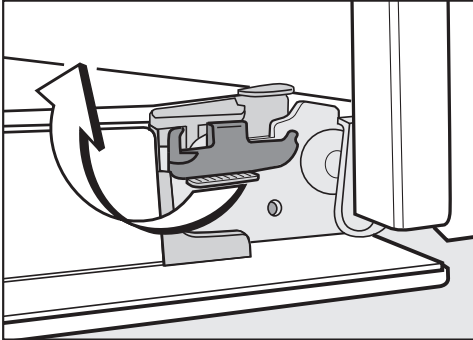


- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.  
Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.

- Open de deur volledig.

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

Vergrendel de beugels altijd.



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

## Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

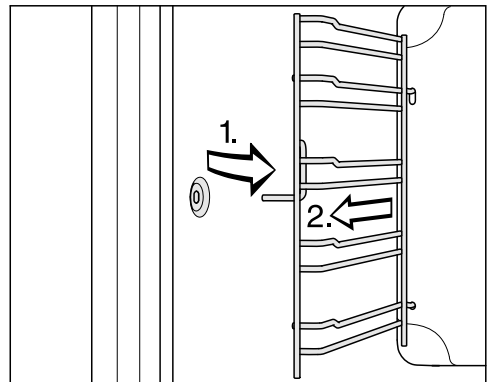
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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

 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

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



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

Het **monteren** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

## Reiniging en onderhoud

### Bovenste verwarmings--/grillelement omlaag klappen

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

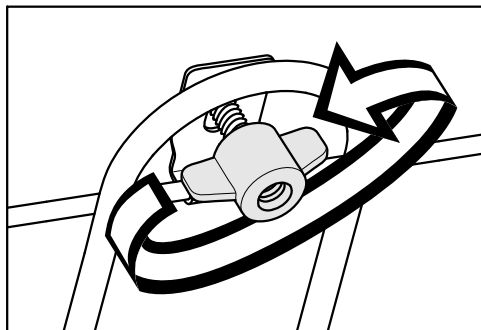
 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

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

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

- Verwijder de geleiderails.



- Draai de vleugelmoer los.

Het bovenste verwarmings--/grillelement kan beschadigd raken.

Druk het bovenste verwarmings--/grillelement nooit met geweld omlaag.

- Klap het bovenste verwarmings-/grillelement voorzichtig omlaag.

Nu is de bovenwand van de ovenruimte toegankelijk.

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

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

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

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

## Nuttige tips

| Probleem                                                                                                                        | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De sensortoetsen reageren niet.</b>                                                                                          | <p>U hebt de instelling Display   QuickTouch   Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Van zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling Display   QuickTouch   Aan.</li> </ul> <p>De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.</li> <li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele klantendienst.</li> </ul> <p>Er is een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Raak de aan-uittoets  aan, totdat de display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.</li> </ul> |
| <b>Op de display verschijnt</b><br>Stroomstoring proces afgebroken.                                                             | <p>Er was een korte stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor afgebroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in.</li> <li>■ Start de bereiding opnieuw.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12:00 <b>verschijnt op de display.</b>                                                                                          | <p>De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Op de display verschijnt</b><br>Maximale bedrijfsduur bereikt.                                                               | <p>De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bevestig met OK.</li> </ul> <p>De oven is nu weer klaar voor gebruik.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Storing F32 <b>verschijnt op de display.</b> | <p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw.</li> <li>■ Neem contact op met Miele-technici als de melding herhaaldelijk verschijnt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Storing F33 <b>verschijnt op de display.</b> | <p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in.</li> <li>■ Neem contact op met Miele-technici als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Probleem                                                                                                        | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Storing <b>en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen op de display.</b>                                 | Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.<br>■ Neem contact op met de Miele-technici.                                                                                                                                                                                                      |
| Deze functie is momenteel niet beschikbaar. <b>verschijnt op de display na kiezen van de functie ontkalken.</b> | Het stoomsysteem is defect.<br>■ Neem contact op met Miele-technici.                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.</b>                                          | De demofunctie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten op de display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet.<br>■ Deactiveer de demofunctie via Instellingen   Handelaar   Demo-functie   Uit.                                                                      |
|                                                                                                                 | De pomp van het stoomsysteem is defect.<br>■ Neem contact op met de Miele-technici.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Na de bereiding is een geluid te horen.</b>                                                                  | Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”).                                                                                                                                                                             |
| <b>De oven is vanzelf uitgeschakeld.</b>                                                                        | Om energie te besparen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld als hij t na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend.<br>■ Schakel de oven weer in.                                                                                            |
| <b>Het gebak of de taart/ cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.</b> | De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.<br>■ Kies de temperatuur die in het recept staat.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                 | De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.<br>■ Controleer of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.                                                          |
| <b>Het gebak is niet overal even bruin.</b>                                                                     | De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.<br>■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau hebt gekozen.                                                                                              |
|                                                                                                                 | Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.<br>■ Voor de functie Boven-onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen. |

## Nuttige tips

| Probleem                                                                              | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Na de pyrolyse bevindt zich nog verontreiniging in de ovenruimte.</b>              | <p>Tijdens de pyrolyse worden aanwezige verontreiniging verbrandt, waarna eventueel as achterblijft.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.</li> </ul> <p>Als u daarna nog steeds relatief grove verontreiniging merkt, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur.</p> |
| <b>U hoort geluiden als u de rooster of andere accessoires inschuift of uittrekt.</b> | <p>Door het pyrolysebestendige oppervlak van de geleiderails ontstaan er wrijvingseffecten bij het inschuiven of uittrekken van de toebehoren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Om de wrijving te verminderen, doet u een paar druppels hittebestendige spijsolie op keukenpapier. Vet daarmee de geleiderails in. Herhaal deze procedure na elke pyrolyse.</li> </ul>                        |
| <b>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</b>                          | <p>U hebt de instelling Verlichting   15 seconden "Aan" gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting   Aan.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| <b>De ovenverlichting is uit of wordt niet ingeschakeld.</b>                          | <p>U hebt de instelling Verlichting   Uit gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.</li> <li>■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting   Aan of 15 seconden "Aan".</li> </ul>                               |
|                                                                                       | <p>De ovenverlichting is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met de Miele-technici.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

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

## Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

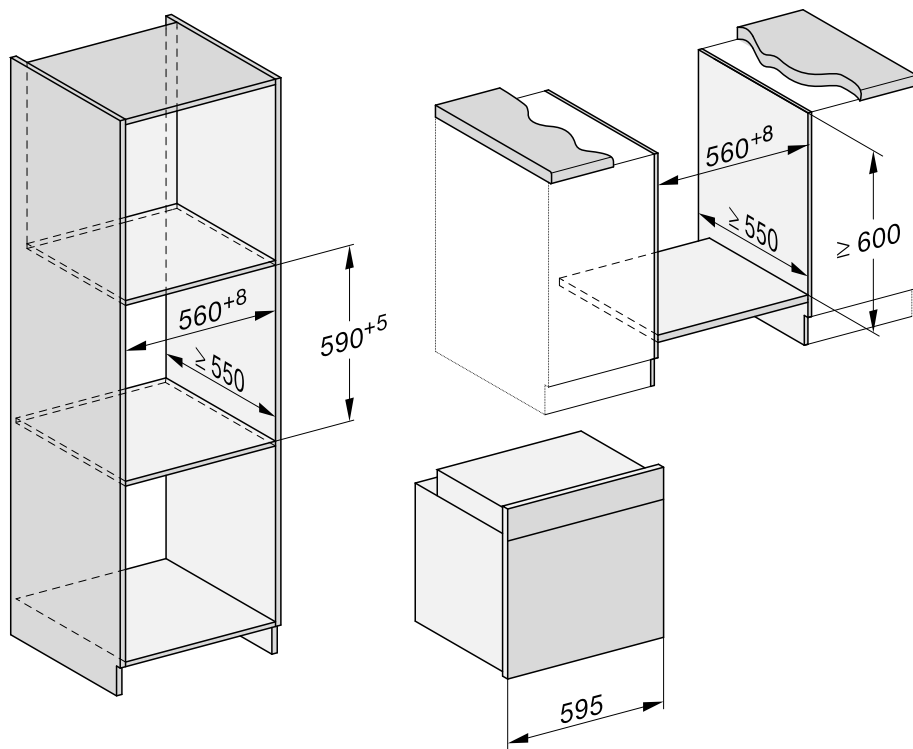
# Installatie

## Inbouwmaten

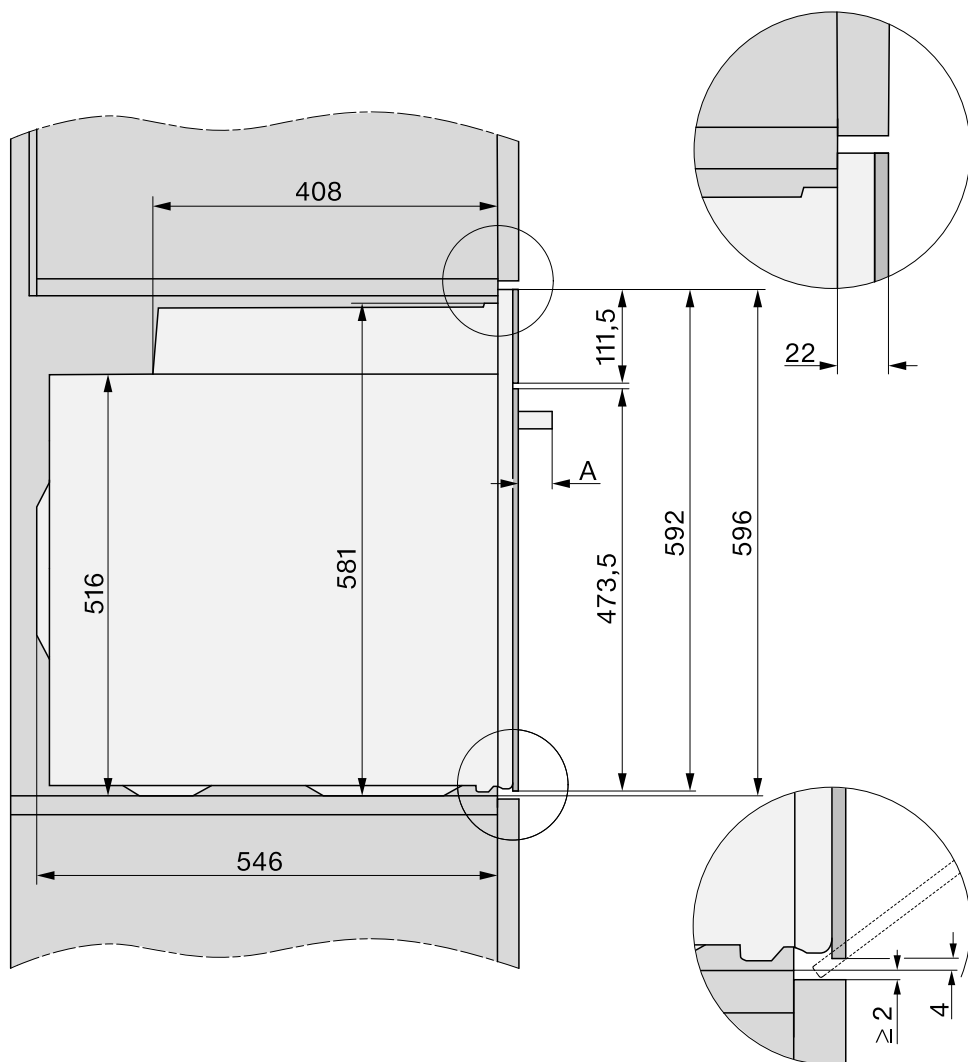
De afmetingen zijn in mm aangegeven.

### Inbouw in een boven- of onderkast

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



## Zijaanzicht

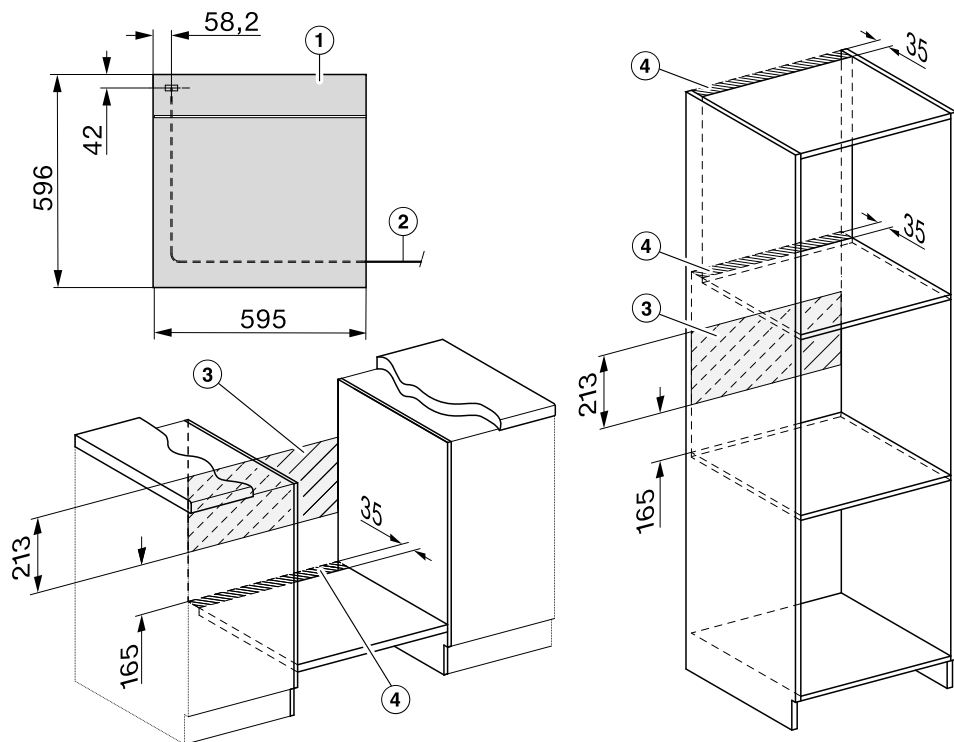


**A** H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

# Installatie

## Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 1.500 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm<sup>2</sup>

## Oven inbouwen

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

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

Let bij de inbouw zeker op het volgende:

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

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

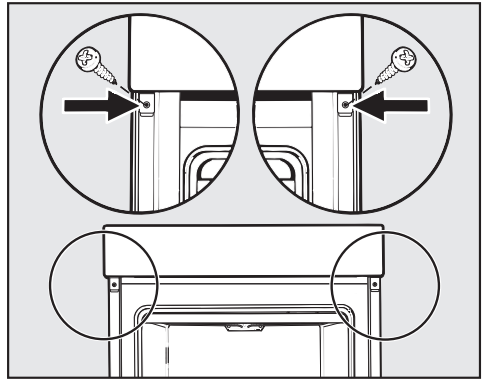
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.

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

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

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

- Open de deur als u ze niet hebt verwijderd.



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

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

# Installatie

## Elektrische aansluiting



### Letselrisico!

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

Het toestel mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een erkend elektro-installateur die de landelijke en de plaatselijke voorschriften kent en nauwgezet volgt.

De elektrische installatie moet volgens VDE 0100 worden geïnstalleerd.

**Aansluiting op een contactdoos** (volgens VDE 0701) 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 toestel via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

## Aansluitgegevens

De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur, op het frontgedeelte bevindt.

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

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

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

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.

## Oven

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

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

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

## Roerdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                             |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Muffins (1 plaat)                                             |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                   | –  |
| Muffins (2 platen)                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 30–40 <sup>2</sup>                                                                      | –  |
| Kleine cakes (1 plaat)*                                       |  | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                        | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                        | 23–33                                                                                   | –  |
| Kleine cakes (2 platen)*                                      |  | 150 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–35                                                                                   | –  |
| Zandtaart (langwerpige bakvorm,<br>30 cm)                     |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 155–165 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | ✓  |
| Gemarmerde en notencake (langwer-<br>pige vorm, 30 cm)        |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | –  |
| Gemarmerde en notencake (krans-<br>vorm/tulbandvorm, Ø 26 cm) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | –  |
| Vruchtentaart (bakplaat)                                      |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 40–50                                                                                   | ✓  |
|                                                               |  | 155–165                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                        | 40–50                                                                                   | ✓  |
| Vruchtentaart (springvorm Ø 26 cm)                            |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | ✓  |
|                                                               |  | 165–175 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                        | 50–60                                                                                   | ✓  |
| Taartbodem (taartbodenvorm,<br>Ø 28 cm)                       |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                               |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                        | 15–25                                                                                   | –  |

 functie,  temperatuur,  booster,  5  
1 niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  hetelucht plus,  boven-/onderwarmte, ✓ in, – uit

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

1 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

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

# Bereidingstabellen

## Kneeddeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                       |   |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Koekjes (1 bakplaat)                                    |   | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                         |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                   | –  |
| Koekjes (2 bakplaten)                                   |   | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–35 <sup>2</sup>                                                                      | –  |
| Zandkoekjes (1 bakplaat)*                               |   | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                        | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                         |   | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                        | 25–35                                                                                   | –  |
| Zandkoekjes (2 platen)*                                 |   | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 35–45 <sup>2</sup>                                                                      | –  |
| Taartbodem (taartbodenvorm,<br>Ø 28 cm)                 |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                         |   | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 20–30                                                                                   | –  |
| Kaastaart (springvorm Ø 26 cm)                          |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                   | –  |
|                                                         |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                   | –  |
| Appeltaart (springvorm, Ø 20 cm)*                       |   | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                        | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                         |   | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                        | 85–95                                                                                   | –  |
| Appeltaart met bovengevulling(spring-<br>vorm, Ø 26 cm) |   | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | ✓  |
|                                                         |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | ✓  |
| Vruchtentaart met glazuur (spring-<br>vorm, Ø 26 cm)    |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                         |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | –  |
| Vruchtentaart met glazuur (bakplaat)                    |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 50–60                                                                                   | ✓  |
|                                                         |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Hartige/zoete taart (bakplaat)                          |   | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                        | 45–55                                                                                   | ✓  |
|                                                         |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 40–50                                                                                   | ✓  |

 functie,  temperatuur,  booster,  5  
1 niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  
 hetelucht plus,  ECO hetelucht,  boven-/onderwarmte,  intensief bakken,  
 ✓ in, – uit

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

<sup>1</sup> Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

<sup>2</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.

## Gistdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)               |  |  [°C] |  |  |  [min] | CF             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tulband (tulbandvorm Ø 24 cm)                   |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 50–60                                                                                   | –              |
|                                                 |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 50–60                                                                                   | –              |
| Kerststol                                       |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                 |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
| Kruimelkoek met/zonder fruit (bak-<br>plaat)    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 35–45                                                                                   | ✓              |
|                                                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Vruchtentaart (bakplaat)                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                 |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bak-<br>plaat)   |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                   | –              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bak-<br>platen)  |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                               | 30–40 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Wit brood (zonder vorm)                         |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40 <sup>4</sup>                                                                      | –              |
|                                                 |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                   | –              |
| Wit brood (langwerpige bakvorm,<br>30 cm)       |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | –              |
|                                                 |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Volkorenbrood (langwerpige bak-<br>vorm, 30 cm) |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                 |  | 200–210 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Gistdeeg laten rijzen                           |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>2</sup>                                                                    | –                                                                                       | –              |

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  hetelucht plus,  Profi-functie + hetelucht plus,  Profi-functie + boven-/onderwarmte,  boven-/onderwarmte, ✓ in, – uit

- 1 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 2 Plaats de rooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de vorm daarop. Naargelang de grootte van de vorm kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- 3 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.
- 4 Voer 1 stoomstoot uit aan het begin van de bereiding.
- 5 Voer 2 stoomstoten uit aan het begin van de bereiding.
- 6 Schakel de Crisp-functie 15 minuten na aanvang van de bereiding in.

# Bereidingstabellen

## Kwark-oliedeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)         |  |  [°C] |  |  |  [min] | CF |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Vruchtentaart (bakplaat)                  |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓  |
|                                           |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)  |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                 | 25–35                                                                                   | ✓  |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                               | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓  |

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  hetelucht plus,  boven-/onderwarmte, ✓ in, – uit

<sup>1</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.

## Biscuitdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)         |   |  [°C] |  |  |  [min] | CF |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Biscuit (2 eieren, springvorm, Ø 26 cm)   |   | 160–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 15–25                                                                                   | –  |
| Biscuit (4–6 eieren, springvorm, Ø 26 cm) |   | 150–160 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                   | –  |
| Zacht biscuitdeeg (springvorm, Ø 26 cm)*  |   | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                   | –  |
|                                           |   | 150–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–45                                                                                   | –  |
| Biscuit op de plaat (bakplaat)            |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 15–25                                                                                   | –  |

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  hetelucht plus,  boven-/onderwarmte, ✓ in, – uit

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

<sup>1</sup> Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                                |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF             |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Soezen (1 plaat)                                                 |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓              |
|                                                                  |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35 <sup>1</sup>                                                                         | ✓ <sup>2</sup> |
| Gevuld bladerdeeg (1 bakplaat)                                   |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –              |
| Gevuld bladerdeeg (2 bakplaten)                                  |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 20–30 <sup>3</sup>                                                                         | –              |
| Macarons (1 plaat)                                               |  | 120–130                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–50                                                                                      | ✓              |
| Macarons (2 platen)                                              |  | 120–130                                                                                   | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–50 <sup>3</sup>                                                                         | ✓              |
| Meringues/schuimgebak (1 bakplaat,<br>6 stuks aan Ø 6 cm)        |  | 80–100                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 120–150                                                                                    | ✓              |
| Meringues/schuimgebak (2 bakpla-<br>ten, per 6 stuks aan Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 150–180                                                                                    | ✓              |

 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  hetelucht plus,  Profi-functie + hetelucht plus, ✓ in, – uit

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

<sup>1</sup> Voer 1 stoomstoot uit 8 minuten na aanvang van de bereiding.

<sup>2</sup> Schakel de Crisp-functie 15 minuten na aanvang van de bereiding in.

<sup>3</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.

# Bereidingstabellen

## Hartig

| Gerecht<br>(accessoires)                               |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] | CF |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Hartig gebak (bakplaat)                                |               | 220–230 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓  |
|                                                        |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Uienbrood (bakplaat)                                   |               | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                        |               | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓  |
| Pizza, gistdeeg (bakplaat)                             |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                        |               | 210–220 <sup>3</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | ✓  |
| Pizza, kwark-oliedeeg (bakplaat)                       |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                        |               | 190–200 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
| Diepvriespizza, voorgebakken (rooster)                 |               | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–25                                                                                   | –  |
| Toast* (rooster)                                       |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | –  |
| Gebruineerd/gegratineerd<br>(bijv. toast) <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 3–6                                                                                     | –  |
| Grillgroenten <sup>1</sup>                             |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 5–10 <sup>5</sup>                                                                       | ✓  |
|                                                        |               | 250 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–10 <sup>5</sup>                                                                       | ✓  |
| Ratatouille (universele bakplaat)                      |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 40–60                                                                                   | –  |

 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup> niveau,  bereidingstijd, CF Crisp-functie,  
 hetelucht plus,  ECO hetelucht,  boven-/onderwarmte,  intensief bakken,  
 grote grill,  circulatiegrill, ✓ in, – uit

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

<sup>1</sup> Gebruik de rooster en de universele bakplaat.

<sup>2</sup> Afhankelijk van de hoeveelheid kunt u ook de functie kleine grill  gebruiken.

<sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

<sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

<sup>5</sup> Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd is verstreken.

## Rund

| Gerecht<br>(accessoires)                            |               |  [°C] |  |  5 |  [min] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Runderstoofvlees, ca. 1 kg<br>(braadpan met deksel) |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | --                                                                                      |
|                                                     |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | --                                                                                      |
|                                                     |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 160–180 <sup>7</sup>                                                                    | --                                                                                      |
| Runderfilet, ca. 1 kg<br>(universele bakplaat)      |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                   |
| Runderfilet, “saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                   |
| Runderfilet “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                   |
| Runderfilet “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Rosbief, ca. 1 kg<br>(universele bakplaat)          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                   |
| Rosbief “saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                   |
| Rosbief “medium”, ca. 1 kg <sup>1</sup>             |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                   |
| Rosbief “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Burgers, frikandellen <sup>*,1</sup>                |  <sup>5</sup> | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                   | 15–25 <sup>8</sup>                                                                      | --                                                                                      |

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

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

- 1 Gebruik de rooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het voedingsmiddel in de oven schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten garen en voeg ong. 0,5 l vocht toe.
- 7 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten garen en voeg ong. 0,5 l vocht toe.
- 8 Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd is verstreken.

# Bereidingstabellen

## Kalf

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

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

- 1 Gebruik de rooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het voedingsmiddel in de oven schuift.
- 5 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten garen en voeg ong. 0,5 l vocht toe.

## Varken

| Gerecht<br>(accessoires)                                  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Varkensvlees/nek vlees, ca. 1 kg<br>(braadpan met deksel) |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
|                                                           |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Varkensvlees met korst, ca. 2 kg<br>(braadpan)            |               | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>7,8,9</sup>                                                                | 80–90                                                                                   |
|                                                           |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>8,9</sup>                                                                  | 80–90                                                                                   |
| Varkensfilet, ca. 350 g <sup>1</sup>                      |  <sup>2</sup> | 90–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–90                                                                                   | 63–69                                                                                   |
| Beenham, ong. 1,5 kg<br>(braadpan met deksel)             |               | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–160 <sup>10</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
| Casselerrib, ong. 1 kg<br>(universele bakplaat)           |               | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60 <sup>7</sup>                                                                      | 63–68                                                                                   |
| Casselerrib, ca. 1 kg <sup>1</sup>                        |  <sup>2</sup> | 95–105 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Vleesbrood, ca. 1 kg<br>(universele bakplaat)             |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
|                                                           |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
| Ontbijtspek/Bacon <sup>1</sup>                            |  <sup>3</sup> | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                     | --                                                                                      |
| Braadworst <sup>1</sup>                                   |  <sup>3</sup> | 220 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 8–15 <sup>11</sup>                                                                      | --                                                                                      |

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

- 1 Gebruik de rooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Schakel de Crisp-functie in.  
Afhankelijk van de hoeveelheid kunt u ook de ovenfunctie kleine grill  gebruiken.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het voedingsmiddel in de oven schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten garen en voeg ong. 0,5 l vocht toe.
- 7 Voer 3 handmatige stoomstoten verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 8 Voeg na de helft van de bereidingstijd circa 0,5 l vocht toe.
- 9 Schakel de Crisp-functie 60 minuten na aanvang van de bereiding in.
- 10 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten garen en voeg ong. 0,5 l vocht toe.
- 11 Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd is verstreken.

# Bereidingstabellen

## Lam, wild

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

 functie,  temperatuur,  booster,  <sup>5</sup> niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 50 minuten garen en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

## Gevogelte, vis

| Gerecht<br>(accessoires)                                 |  |  [°C] |  |  |  [min] |  [°C] |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Gevogelte, 0,8–1,5 kg<br>(universele bakplaat)           |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                   |
| Kip, ca. 1,2 kg<br>(rooster op universele bakplaat)      |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 60–70 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                   |
| Gevogelte, ca. 2 kg<br>(braadpan)                        |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                   |
|                                                          |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                   |
| Gevogelte, ca. 4 kg<br>(braadpan)                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                   |
|                                                          |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                   |
| Vis, 200–300 g (bijv. forel)<br>(universele bakplaat)    |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 15–25 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                   |
| Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel)<br>(universele bakplaat) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                   |
| Visfilet in folie, 200–300 g<br>(universele bakplaat)    |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                   |

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  
 Braadautomaat,  circulatiegrill,  boven-/onderwarmte,  Profi-functie + bo-  
 ven-/onderwarmte,  ECO hetelucht, ✓ in, – uit

- 1 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
- 3 Draai het voedingsmiddel halverwege om indien dat mogelijk is.
- 4 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- 5 Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Voer na 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoomstoot uit.

# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60350-1

| Testgerechten (accessoires)                                                  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kleine cakes (1 bakplaat <sup>1</sup> )                                      |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                                              |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 23–33                                                                                   | –  |
| Kleine cakes (2 bakplaten <sup>1</sup> )                                     |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35                                                                                   | –  |
| Spritsen (1 bakplaat <sup>1</sup> )                                          |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                              |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
| Spritsen (2 bakplaten <sup>1</sup> )                                         |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | –  |
| Appeltaart (rooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)        |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                              |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                   | –  |
| Zacht biscuitdeeg (rooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                              |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–45                                                                                   | –  |
| Toast (rooster <sup>1</sup> )                                                |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–8                                                                                     | –  |
| Burgers (rooster <sup>1</sup> op universele bakplaat <sup>1</sup> )          |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                                           | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –  |

 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd, CF Crisp functie,  hetelucht plus,  boven-onderwarmte,  grote grill, ✓ in, – uit

<sup>1</sup> Gebruik enkel originele Miele-onderdelen.

<sup>2</sup> Gebruik een matte, donkere springvorm.  
Zet de springvorm in het midden op de rooster.

<sup>3</sup> Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortste bereidingstijd.

<sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

<sup>5</sup> Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

<sup>6</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.

<sup>7</sup> Keer het gerecht om wanneer de helft van de tijd is verstreken.

## Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting bevinden zich in de oven alleen de toebehoren die voor de meting noodzakelijk zijn.

Gebruik geen verdere aanwezige accessoires zoals FlexiClip-uitschuifsystemen of katalytisch geëmailleerde onderdelen als de zijwanden of bovenplaat.

- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting gesloten is.

Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deurdichting meer of minder worden beïnvloed. Dit heeft een negatieve invloed op het meetresultaat.

Deze tekortkoming wordt gecompenseerd door tegen de deur te drukken.

Daarvoor kunnen onder ongunstige omstandigheden tevens adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Deze tekortkoming treedt niet op bij normaal praktisch gebruik.

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

| MIELE                                                             |                                    |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Identificatie van het model                                       | H 7364 BP, H 7464 BP,<br>H 7365 BP |
| Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI <sub>ovenruimte</sub> ) | 81,7                               |
| Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte                              |                                    |
| A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)                    | A+                                 |
| Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus   | 1,10 kWh                           |
| Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus       | 0,71 kWh                           |
| Aantal ovenruimten                                                | 1                                  |
| Verwarmingsbronnen per ovenruimte                                 | electric                           |
| Volume van de ovenruimte                                          | 76 l                               |
| Massa van het toestel                                             | 47,0 kg                            |

# Verklaring van overeenstemming

---

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

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

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

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Frequentieband van de wifimodule | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|----------------------------------|-------------------------|

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| Maximaal zendvermogen van de wifimodule | < 100 mW |
|-----------------------------------------|----------|

**nv Miele België**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

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

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

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7364 BP, H 7464 BP, H 7365 BP

nl-BE

M.-Nr. 11 192 000 / 07