Gebruiks- en montagehandleiding
Bakoven

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

nl - NL

M.-Nr. 10 168 720

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 5
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 16
Overzicht oven 17
Bedieningselementen 18
Functieschakelaar 18
Ovenfuncties 18
Klok 19
Display 19
Toetsen 19
Temperatuurschakelaar 19
Controlelampje temperatuur 19
Uitvoering 20
Type-aanduiding 20
Typeplaatje 20
Bijgeleverd 20
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires 20
Geleiderails 21
Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging 21
FlexiClip-geleiders HFC50 22
FlexiClip-geleiders inbouwen 24
FlexiClip-geleiders verwijderen 25
Ovenelektronica 28
Beveiligingen 28
Vergrendeling van het apparaat 28
Koelventilator 28
Luchtgekoelde deur 28
PerfectClean-veredelde oppervlakken 29
Katalytisch geëmailleerde oppervlakken 29
Eerste ingebruikneming 30
Vóór het eerste gebruik 30
Het voor het eerst instellen van de dagtijd 30
Oven voor het eerst opwarmen 31
Overzicht ovenfuncties 32
Tips om energie te besparen 34
Bediening 36
Eenvoudig gebruik 36
Koelventilator 36

Voorverwarmen . . . 37
Klok . . . 38
Display . . . 38
Symbolen in het display . . . 38
Toetsen . . . 38
Principe . . . 39
Weergave van de tijden . . . 39
Na afloop van de tijden . . . 39
Kookwekker gebruiken . . . 40
Kookwekkertijd instellen . . . 40
Kookwekkertijd wijzigen . . . 41
Kookwekkertijd wissen . . . 41
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen . . . 42
Bereidingstijd instellen . . . 42
Na afloop van de bereidingstijd . . . 43
Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen . . . 44
Bereidingstijd wijzigen . . . 45
Bereidingstijd wissen . . . 46
Einde bereidingstijd wissen . . . 46
Dagtijd wijzigen . . . 47
Instellingen wijzigen . . . 48
Bakken . . . 50
Opmerkingen bij de "Tabel bakken" . . . 51
Tabel bakken . . . 52
Braden . . . 56
Opmerkingen bij de "Tabel braden" . . . 56
Tabel braden . . . 58
Lage temperatuur (koken op lage temperatuur) . . . 60
Grilleren . . . 62
Opmerkingen bij de "Tabel grilleren" . . . 63
Tabel grilleren . . . 65
Ontdooien . . . 66
Inmaken . . . 67
Drogen . . . 68
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten . . . 69
Gratineren . . . 70

Inhoud

Reiniging en onderhoud 71
Ongeschikte reinigingsmiddelen 71
Tips 72
Normale verontreinigingen 72
Dichting reinigen 72
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders) 73
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders 74
Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand 74
Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke 74
Olie- en vetspatten verwijderen 75
Deur verwijderen 76
Deur uit elkaar halen 77
Deur terugplaatsen 80
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren 81
Achterwand verwijderen 82
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen 83
Nuttige tips 84
Service en garantie 88
Elektrische aansluiting 89
Maatschetsen voor de inbouw 90
Afmetingen apparaat en kast 90
Inbouw oven 92
Aanwijzingen voor keuringsinstituten 93
Testgerechten volgens EN 60350 93
Energie-efficiëntieklasse 94
Productinformatiebladen 94
Adressen 99

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadigingen tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is
Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

▶ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, koken, grilleren, bakken, braden, inmaken en drogen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Kinderen

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

▶ Houd kinderen in de gaten, wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Verbrandingsgevaar!
De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven als het in gebruik is.

▶ Verwondingsgevaar!
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- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.

▶ De oven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij 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 installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

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

▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

▶ Gebruik de oven alleen als hij is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.

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

▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.

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

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

▶ Als het apparaat zonder aansluitkabel wordt uitgeleverd of als een beschadigde kabel moet worden vervangen, moet voor de aansluiting een speciale kabel worden gebruikt. Alleen een vakman die door Miele is geautoriseerd, mag de kabel aansluiten (zie "Elektrische aansluiting").

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt, bijvoorbeeld als de verlichting defect is (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips ").
Ga hiervoor als volgt te werk:

– schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
– draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
– trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos.
  Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Voor een correcte werking van het apparaat 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 het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

⚠ Verbrandingsgevaar!
Het apparaat wordt bij gebruik heet.
U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het voedingsmiddel en de accessoires.
Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent.

▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt.
Blus een brand met olie of vet nooit met water. U dooft vlammen in het apparaat door de deur gesloten te houden.

▶ Bij te lange bereidingstijden drogen de voedingsmiddelen uit en kunnen zelfs ontbranden.
Houdt u zich aan de aanbevolen bereidingstijden.

▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen door hoge grilleertemperaturen vlam vatten. Gebruik ovenfuncties met grill daarom niet voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "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 en op hete oppervlakken kan ontsteken.

▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in het apparaat ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de keukenkast kunnen beschadigd raken.
Schakel het apparaat in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan ingeschakeld.

▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het apparaat corrosie veroorzaken. Dek gerechten daarom af.

▶ Door warmteophoping kan email barsten of loslaten.
Leg dan ook nooit aluminiumfolie of een andere beschermfolie op de bodem van het apparaat. Zet ook geen pannen, schalen of bakplaten op de bodem.

▶ Het email van de bodem kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken.
Als u pannen in de ovenruimte bewaart, schuif deze dan niet over de bodem heen en weer.

▶ Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete geëmailleerde oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken.
Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op de hete geëmailleerde oppervlakken.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het.

▶ Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan het apparaat beschadigen en vlam vatten.
Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ U kunt zich aan de open ovendeur 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. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

▶ De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken.
Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.

▶ De geleiderails kunnen voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd (zie "Reiniging en onderhoud").
Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde geleiderails.

▶ De katalytisch geëmailleerde achterwand kan voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd (zie "Reiniging en onderhoud").
Plaats de achterwand na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde wand.

Accessoires

▶ Gebruik uitsluitend originele Miele-onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, kan geen beroep worden gedaan op bepalingen met betrekking tot de garantie en de productaansprakelijkheid.

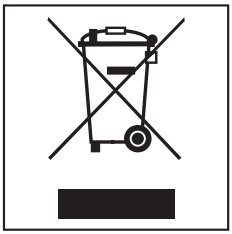
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.
Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen.
Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

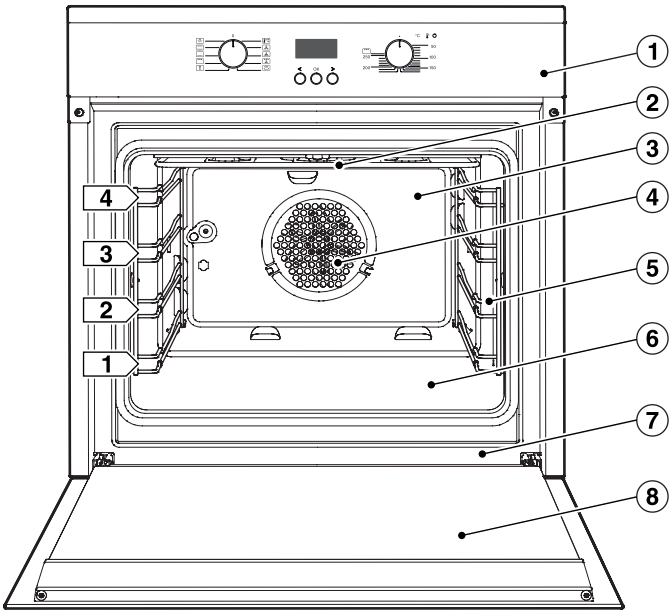
Het afdanken van een apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat 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.



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.



① Bedieningselementen oven

② Verwarmingselement voor "Bovenwarmte"/"Grilleren"

③ Katalytisch geëmailleerde achterwand

④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement

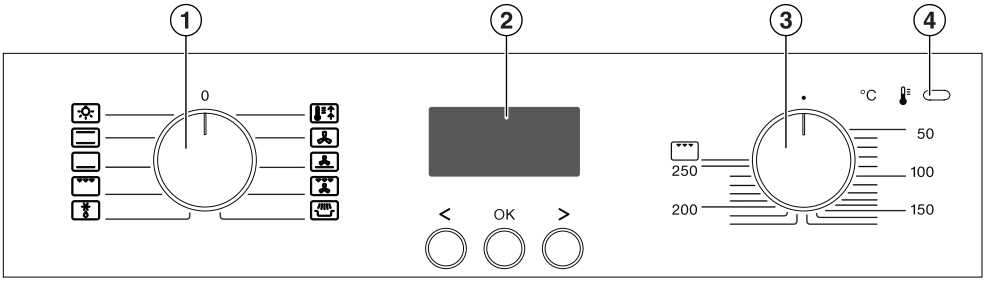
⑤ Geleiderails met 4 niveaus

⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor "Onderwarmte"

⑦ Frontgedeelte met typeplaatje

⑧ Deur

Bedieningselementen



① Functieschakelaar
② Klok
③ Temperatuurschakelaar
④ Controlelampje temperatuur

Functieschakelaar

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

U kunt de schakelaar links- en rechtsom draaien.
In de stand **0** kunt u de schakelaar verzinken door erop te drukken.

Ovenfuncties

- Verlichting
- Boven-Onderwarmte
- Onderwarmte
- Grill
- Ontdooien
- Snelopwarmen
- Hetelucht plus
- Intensief bakken
- Circulatiegrill
- Gratineren

Klok

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

Display

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

De lichtsterkte neemt iets af als u geen instellingen uitvoert.

Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Klok".

Toetsen

De apparaten zijn voorzien van druktoetsen.

Temperatuurschakelaar

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

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

Het temperatuurbereik vindt u bij de temperatuurschakelaar en op het display.

Controlelampje temperatuur

Het controlelampje brandt als de ovenverwarming ingeschakeld is.

Zodra de gekozen temperatuur is bereikt,

– wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.

– dooft het controlelampje voor de temperatuur.

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

Type-aanduiding

Een overzicht van de ovens, die in deze handleiding worden beschreven, vindt u op de achterkant van het boekje.

Typeplaatje

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

Hier vindt u de type-aanduiding van uw oven, het fabricagenummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/ maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverd

Het volgende wordt bijgeleverd:

– De gebruiks- en montagehandleiding van de oven.

– Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast.

– Diverse accessoires.

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

De uitvoering is afhankelijk van het model!
Een oven beschikt altijd over geleiderails, een universele bakplaat en een rooster.
Afhankelijk van het model kan de oven ook van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

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

U kunt deze producten via internet (www. miele-shop.com), bij Miele of bij uw Miele-vakhandelaar bestellen.

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

Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus 4 1 voor het inschuiven van de accessoires.

Elk niveau bestaat (rechts en links) uit twee spijlen:

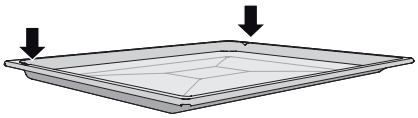
– De accessoires (zoals het rooster) schuift u tussen de spijlen in de ovenruimte.

– De FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) plaatst u op de bovenste spijlen.

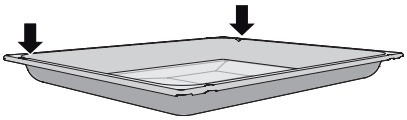
U kunt de geleiderails voor reinigingsdoeleinden verwijderen (zie "Reiniging en onderhoud").

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

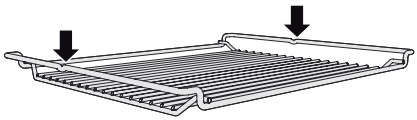
Bakplaat HBB51:



Universele bakplaat HUBB51:



Rooster HBBR50:



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

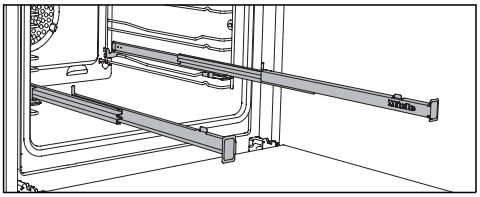
Schuif het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de oven.

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

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

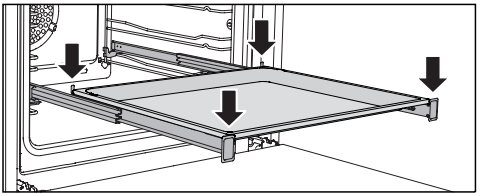
De geëmailleerde delen zijn PerfectClean-veredeld.

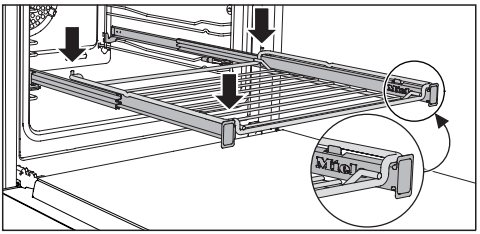
FlexiClip-geleiders HFC50



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

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





Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden,

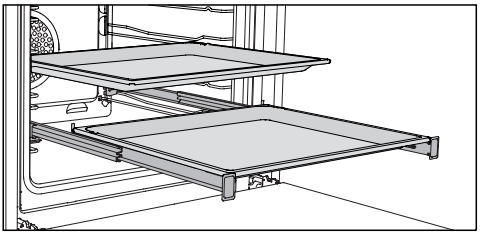
– moeten de accessoires zich altijd tussen de opstaande lipjes aan de voor- en achterkant bevinden (zie afbeelding).

– moet u het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden op de geleiders plaatsen (zie afbeelding).

De geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast.

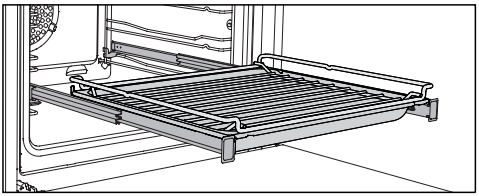
Omdat u de geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

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



- Plaats een (universele) bakplaat of een rooster op de FlexiClip-geleiders.
- Laat boven de FlexiClip-geleiders minimaal een niveau vrij.

Als u de universele bakplaat met het rooster erop gebruikt, gaat u als volgt te werk:



- Plaats de universele bakplaat met het rooster erop op de FlexiClip-geleiders. Het rooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Laat boven de FlexiClip-geleiders minimaal een niveau vrij.

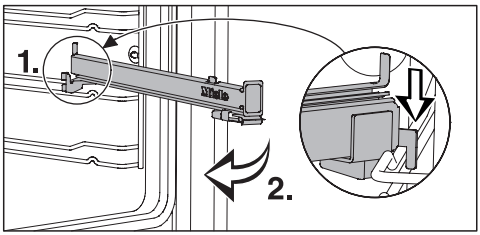
FlexiClip-geleiders inbouwen

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

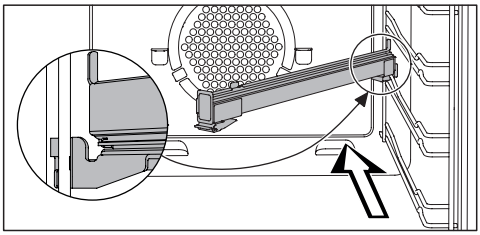
Een niveau bestaat links en rechts uit twee spijlen.
De FlexiClip-geleiders worden aan de bovenste spijlen van een niveau bevestigd.

Bevestig de geleider met de merknaam "Miele" aan de rechter kant.

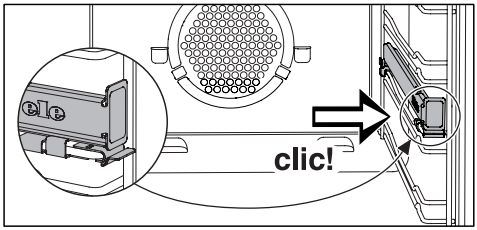
Trek de FlexiClip-geleiders bij het in- en uitbouwen **niet** uit.
Als de FlexiClip-geleiders na de plaatsing blokkeren, moet u ze een keer krachtig uittrekken.



- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau in (1.) en zwenk de geleider naar het midden van de ovenruimte (2.).



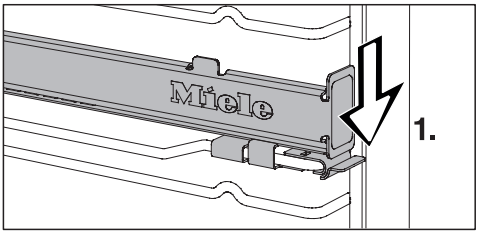
- Schuif de geleider langs de bovenste spijl schuin naar achteren, tot aan de aanslag.



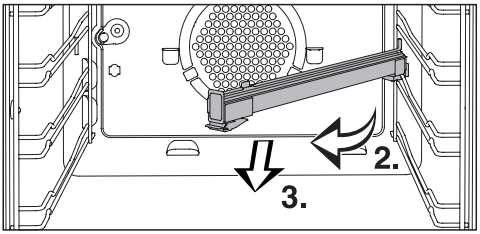
- Zwenk de FlexiClip-geleider terug en klik deze op de bovenste spijl vast. U moet daarbij een duidelijke klik horen.

FlexiClip-geleiders verwijderen

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.

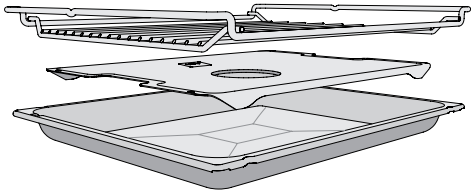


- Druk het lipje van de geleider naar beneden (1.).



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

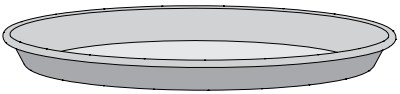
Grill- en braadplaat HGBB51



Deze plaat wordt tussen het rooster en de universele bakplaat gelegd. Tijdens grilleren en braden beschermt de plaat het vleessap in de bakplaat tegen verbranden. U kunt het vleessap dan nog voor andere doeleinden gebruiken.

Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

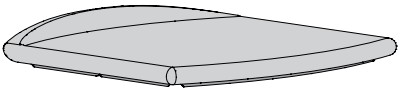
Ronde bakvorm HBF27-1



Deze ronde vorm is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

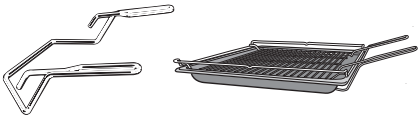
Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

Gourmetsteen HBS60



Met de gourmetsteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak.
De gourmetsteen is van vuurvaste keramiek en heeft een glazuurlaag.
De steen wordt op het rooster gelegd.
Bij de gourmetsteen hoort een spatel van onbehandeld hout, waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijdert.

Koudhandgreep HEG



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

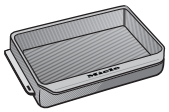
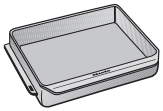
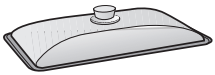
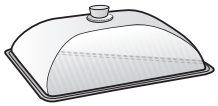
Braadpan HUB en deksel HBD

Miele-braadpannen kunt u in tegenstelling tot andere braadpannen zo in de geleiderails van de oven schuiven. De pannen hebben (net als het rooster) een uittrekbeveiliging.
Het oppervlak van de braadpannen heeft een anti-aanbaklaag.

De pannen zijn verkrijgbaar in de dieptematen 22 cm en 35 cm. De breedte en de hoogte zijn gelijk.

Voor de braadpannen zijn deksels verkrijgbaar.

Vermeld bij aanschaf de type-aanduiding.

Diepte: 22 cm	**Diepte: 35 cm**
HUB61-22 HUB62-22*	HUB61-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Geschikt voor inductiekookplaten

Katalytisch geëmailleerde accessoires

– Zijwanden
Deze wanden worden achter de geleiderails aangebracht en voorkomen dat de zijwanden van de oven verontreinigd raken.

– Bovenwand
Deze plaat wordt boven het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill aangebracht en houdt de bovenkant van de ovenruimte schoon.

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

Vermeld bij uw bestelling altijd de typeaanduiding van uw apparaat.

Miele-microvezeldoek

Met een microvezeldoekje kunt u lichte verontreinigingen en vingerafdrukken eenvoudig verwijderen.

Miele-ovenreiniger

Met de ovenreiniger kunt u ook hardnekkige verontreinigingen verwijderen. De ovenruimte hoeft hiervoor niet te worden verwarmd.

Ovenelektronica

Door de elektronica van het apparaat is het mogelijk de verschillende ovenfuncties te gebruiken voor bakken, braden en grilleren.

Bij modellen met een (schakel-) klok kunt u de elektronica ook gebruiken

– voor de dagtijdweergave.
– als kookwekker.
– voor het automatisch in- en uitschakelen van het apparaat.
– voor het invoeren van individuele instellingen.

Beveiligingen

Vergrendeling van het apparaat

De vergrendeling voorkomt dat de oven door anderen wordt gebruikt of onbedoeld wordt ingeschakeld (zie "Klok – Instellingen wijzigen – *P 3*").
Als de vergrendeling is ingeschakeld, verschijnt het symbool .

Koelventilator

De ventilator wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld. De ventilator mengt de hete ovenlucht met de lucht uit de keuken. Zo wordt de ovenlucht afgekoeld, voordat deze tussen de deur en het bedieningspaneel vrijkomt.

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

De ventilator wordt automatisch na korte tijd uitgeschakeld.

Luchtgekoelde deur

De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating.

U kunt de deur voor reinigingsdoeleinden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie "Reiniging en onderhoud").

PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

Na het bakken of braden laat het gerecht gemakkelijk los en verontreinigingen 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-veredeld zijn:

– de ovenruimte,
– de universele bakplaat,
– de bakplaat,
– de grill- en braadplaat,
– de ronde bakvorm.

Katalytisch geëmailleerde oppervlakken

De achterwand van de ovenruimte is voorzien van katalytisch email. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd.

Neem de aanwijzingen in acht uit het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Vóór het eerste gebruik

⚠ U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

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

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

- Stel bij ovens met klok de dagtijd in.

Het voor het eerst instellen van de dagtijd

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

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

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

- Druk op OK.

12:00 licht op en ⏲ knippert.

- Druk op OK, zolang ⏲ knippert.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Druk op OK.

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

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

De dagtijd wordt opgeslagen.

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

Oven voor het eerst opwarmen

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

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

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Haal de accessoires uit het apparaat en reinig deze grondig (zie "Reiniging en onderhoud").
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingsresten.
- Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus".

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

⚠ Verbrandingsgevaar!
Laat de ovenruimte voor de handmatige reiniging eerst afkoelen.

- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Overzicht ovenfuncties

Voor de bereiding van gerechten kunt u uit diverse functies kiezen.

Afhankelijk van de ovenfunctie worden de verwarmingselementen en de ventilator op een bepaalde manier gecombineerd (zie de gegevens tussen haakjes).

Boven-Onderwarmte

(verwarmingselement "Bovenwarmte"/ "Grilleren" + "Onderwarmte")

Voor het bakken en braden van traditionele recepten, voor het bereiden van soufflés en voor koken op lage temperaturen.

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

Onderwarmte

(verwarmingselement "Onderwarmte")

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

Grill

(verwarmingselement "Bovenwarmte"/ "Grilleren")

Voor het grilleren van plat vlees (bijvoorbeeld steaks) en voor bruineren.

Ontdooien

(ventilator)

Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten.

Snelopwarmen

(verwarmingselement "Bovenwarmte"/ "Grilleren" + ringvormig verwarmingselement + ventilator)

Voor het snel opwarmen van de ovenruimte.
Wissel vervolgens naar de ovenfunctie die u voor de bereiding wilt gebruiken.

Hetelucht plus

(ringvormig verwarmingselement + ventilator)

Voor bakken en braden. U kunt meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "Boven-Onderwarmte", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt.

Intensief bakken

(ringvormig verwarmingselement + ventilator + verwarmingselement "Onderwarmte")

Voor het bakken van taarten met een vochtige bovenlaag.
Gebruik deze ovenfunctie niet voor het bakken van plat gebak en niet voor braden (de fond wordt anders te donker).

Circulatiegrill

(verwarmingselement "Bovenwarmte"/ "Grilleren" + ventilator)

Voor het grilleren van gerechten met een grote diameter, zoals een rollade of een kip. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij "Grill", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt.

Gratineren

(ringvormig verwarmingselement + ventilator)

Voor het bereiden van vlees.

In deze ovenfunctie wordt de ovenverlichting niet ingeschakeld.

Tips om energie te besparen

Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die niet voor een bereiding nodig zijn.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium).). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverspilling bij het bereiden van voedingsmiddelen te voorkomen.

  Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een kerntemperatuurvoeler.
- Voor veel gerechten kunt u de ovenfunctie "Hetelucht plus" gebruiken. U kunt daarmee met lagere temperaturen werken dan bij "Boven-Onderwarmte", omdat de ventilator de warmte meteen over het voedingsmiddel verdeelt. Daarnaast kunt u meerdere niveaus gelijktijdig gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten zoveel mogelijk de ovenfunctie "Circulatiegrill". U grilleert dan met lagere temperaturen dan bij andere grilleerfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Kook gerechten, die u niet gelijktijdig kunt bereiden, zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Benutting restwarmte

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De aanwezige restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. De koelventilator en, afhankelijk van de ovenfunctie, de heteluchtventilator blijven ingeschakeld. Schakel de bakoven echter in geen geval uit (zie het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen").
- Wilt u de katalytisch geëmailleerde delen reinigen? Start het reinigen dan bij voorkeur direct na een bereiding. De aanwezige restwarmte vermindert het energieverbruik.

Eenvoudig gebruik

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies met de functieschakelaar de gewenste ovenfunctie.

De ovenverlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel met de temperatuurschakelaar de temperatuur in.

De ovenverwarming wordt ingeschakeld.

Na het bereiding:

- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op ●.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.

Koelventilator

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

De ventilator wordt automatisch na korte tijd uitgeschakeld.

Voorverwarmen

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

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

Bij de volgende bereidingen en ovenfuncties moet u de oven wel voorverwarmen:

Hetelucht plus

– Donker brooddeeg.

– Rosbief en filet.

Boven-Onderwarmte

– Gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten).

– Fijne deegsoorten, bijvoorbeeld biscuit.

– Donker brooddeeg.

– Rosbief en filet.

Snelopwarmen

Gebruik voor pizza en gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) niet de ovenfunctie "Snelopwarmen" om de oven voor te verwarmen, anders wordt de bovenkant van deze producten te snel bruin.

- Kies de ovenfunctie "Snelopwarmen".
- Stel de temperatuur in.
- Wissel naar de gewenste ovenfunctie, zodra het controlelampje voor de temperatuur de eerste keer dooft.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

Klok

De klok kan

– de dagtijd aangeven.
– als kookwekker worden gebruikt.
– de oven automatisch in- of uitschakelen.
– voor het wijzigen van diverse instellingen *P* worden gebruikt.

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

Aan de beschikbare functies zijn symbolen toegewezen.

Display

Symbolen in het display

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

Symbool/functie	◯
Kookwekker	Willekeurig
Bereidingstijd	Ovenfunctie
Einde bereidingstijd	
Dagtijd	**0**
P Instelling	
S Status van een instelling	
Vergrendeling	

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

Toetsen

Toets	Functie
<	– Functies markeren – Tijden verkorten – Instellingen *P* oproepen – Status *S* van een instelling *P* wijzigen
>	– Functies markeren – Tijden verlengen – Status *S* van een instelling *P* wijzigen
OK	– Functies oproepen – Ingestelde tijden en gewijzigde instellingen opslaan – Ingestelde tijden oproepen

De uren, minuten en seconden stelt u met de toets < of > in (in stappen van 1).
Als u de toetsen ingedrukt houdt, verspringt de tijd versneld.

Principe

U stelt de tijden bloksgewijs in:

– bij de dagtijd en bij bereidingstijden eerst de uren en dan de minuten.

– bij een kookwekkertijd eerst de minuten en dan de seconden.

■ Druk op OK.

De functies verschijnen die bij de stand van de functieschakelaar horen (🔔, ⏲, ⏲ en ⊕).

■ Markeer met < of > de gewenste functie.

Het betreffende symbool knippert gedurende ca. 15 seconden.

■ Druk op OK, terwijl het symbool nog knippert.

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

> U kunt een tijd invoeren, zolang het cijferblok knippert. Als de tijd verstreken is, moet u eerst de functie weer oproepen.

■ Stel met < of > de gewenste waarde in.

■ Druk op OK.

Het rechtse cijferblok begint te knipperen.

■ Stel met < of > de gewenste waarde in.

■ Druk op OK.

De ingestelde tijd wordt opgeslagen.

Weergave van de tijden

Als u tijden heeft ingesteld, ziet u dat aan de symbolen 🔔, ⏲ of ⏲.

Als u tegelijk de functies kookwekker 🔔, bereidingstijd ⏲ en einde bereidingstijd ⏲ gebruikt, wordt de tijd weergegeven die u het laatst heeft ingesteld.

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

Na afloop van de tijden

– knippert het betreffende symbool.

– hoort u een signaal als deze functie is ingeschakeld (zie "Klok – Instellingen wijzigen").

■ Druk op OK.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

Kookwekker 🔔 gebruiken

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

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

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

Kookwekkertijd instellen

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

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

De waarde *00:00* verschijnt en het cijferblok voor de minuten knippert.

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

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

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

- Stel met < of > de seconden in.
- Druk op OK.

De kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Het symbool 🔔 geeft aan dat u een kookwekkertijd heeft ingesteld.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert 🔔.
– begint de tijd op te lopen.
– hoort u ca. 7 minuten een signaal als deze functie is ingeschakeld (zie "Klok – Instellingen wijzigen").

■ Druk op OK.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

Als u geen bereidingstijden heeft ingesteld, verschijnt de dagtijd.

Kookwekkertijd wijzigen

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

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

■ Druk op OK.

Het cijferblok voor de minuten knippert.

■ Stel met < of > de minuten in.

■ Druk op OK.

Het cijferblok voor de seconden knippert.

■ Stel met < of > de seconden in.

■ Druk op OK.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

Kookwekkertijd wissen

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

■ Druk op OK.

Het cijferblok voor de minuten knippert.

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

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

■ Druk op OK.

Er verschijnen vier streepjes:

■ Druk op OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Als u geen bereidingstijden heeft ingesteld, verschijnt de dagtijd.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

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

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

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

Automatisch in- en uitschakelen is ideaal voor het braden van vlees.
Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Bereidingstijd instellen

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

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

De waarde *0:00* verschijnt.

- Druk op OK.

De waarde *00:00* verschijnt en het cijferblok voor de uren knippert.

Als u eerst één keer op < drukt, verschijnen er twee streepjes. Als u opnieuw drukt, verschijnt de maximale waarde voor het cijferblok: *11*.

■ Stel met < of > de uren in.

■ Druk op OK.

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

■ Stel met < of > de minuten in.

■ Druk op OK.

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

Het symbool geeft aan dat u een tijd heeft ingesteld.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt de waarde *0:00*.

– knippert .

– wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

– blijft de ventilator ingeschakeld.

– hoort u ca. 7 minuten een signaal als deze functie is ingeschakeld (zie "Klok – Instellingen wijzigen").

■ Druk op OK.

Als u op OK drukt,

– worden de akoestische en optische signalen uitgezet.

– verschijnt de dagtijd.

– wordt de ovenverwarming weer ingeschakeld.

■ Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op ●.

■ Haal het voedingsmiddel uit de oven.

Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen

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

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

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Stel eerst de bereidingstijd in:

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

De waarde *00:00* verschijnt en het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Druk op OK.

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

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

De bereidingstijd wordt opgeslagen.

Het symbool geeft aan dat u een tijd heeft ingesteld.

Stel vervolgens het einde van de bereidingstijd in:

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

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

- Druk op OK.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Druk op OK.

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

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

Het einde van de bereidingstijd wordt opgeslagen.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden uitgeschakeld.

De ingestelde eindtijd verschijnt in het display.

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

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

Bereidingstijd wijzigen

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

De resterende bereidingstijd verschijnt.

- Druk op OK.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Druk op OK.

Het cijferblok voor de minuten knippert.

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

De gewijzigde bereidingstijd wordt opgeslagen.

Bereidingstijd wissen

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

Het cijferblok voor de uren knippert.

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

- Druk op OK.

Er verschijnen vier streepjes:

- Druk op OK.

De bereidingstijd en de eventueel ingestelde eindtijd worden gewist.

Als u geen kookwekkertijd heeft ingesteld, verschijnt de dagtijd.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op ●.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.

Einde bereidingstijd wissen

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

Het cijferblok voor de uren knippert.

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

Er verschijnen vier streepjes.

- Druk op OK.

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

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

- Zet de functieschakelaar op **0** en de temperatuurschakelaar op ●.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.

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

Dagtijd wijzigen

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

- Zet de functieschakelaar op **0**.
- Druk zo vaak op de toets > totdat het symbool 🕘 gaat knipperen.
- Druk op OK.

Het cijferblok voor de uren knippert.

- Stel met < of > de uren in.
- Druk op OK.

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

- Stel met < of > de minuten in.
- Druk op OK.

De dagtijd wordt opgeslagen.

Na een stroomstoring moet de dagtijd opnieuw worden ingesteld.

Instellingen wijzigen

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

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

- Zet de functieschakelaar op **0**.
- Druk zo lang op < totdat *P 1* verschijnt.

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

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

Ga als volgt te werk om de status te wijzigen:

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

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

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

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

- Wacht ca. 15 seconden, totdat de dagtijd verschijnt.

Na een stroomstoring blijven de instellingen behouden.

Overzicht instellingen

Instelling	Status	
P 1		
Volume akoestisch signaal	S 0	Het signaal is **uitgeschakeld**.
	S 1 tot S 30 *	Het signaal is **ingeschakeld**. U kunt het volume wijzigen. Als u een status kiest, hoort u meteen het signaal dat bij deze combinatie hoort.
P 2		
Tijdformaat van de dagtijd	24*	De dagtijd verschijnt in het **24-uurs-formaat**.
	12	De dagtijd verschijnt in het **12-uurs-formaat**. Als u na 13:00 uur van het 12-uurs-formaat naar het 24-uurs-formaat wisselt, moet u het cijferblok voor de uren aanpassen.
P 3		
Vergrendeling apparaat	S 0 *	De vergrendeling is **uitgeschakeld**.
	S 1	De vergrendeling is **ingeschakeld** en in het display verschijnt 🔒. De vergrendeling voorkomt dat de oven door anderen wordt gebruikt of onbedoeld wordt ingeschakeld. De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

* Fabrieksinstelling

Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.
Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Ovenfuncties

Afhankelijk van de bereiding kunt u de ovenfuncties "Hetelucht plus", "Intensief bakken" en "Boven-Onderwarmte" gebruiken.

Bakvormen

Welke bakvorm u moet gebruiken, is afhankelijk van de ovenfunctie en de bereiding.

– Hetelucht plus,
Intensief bakken:
Gebruik een bakplaat, de universele bakplaat en bakvormen van elk materiaal dat geschikt is voor ovengebruik.

– Boven-Onderwarmte:
Gebruik matte en donkere bakvormen van donker blik, met donker email, van mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een antiaanbaklaag.
Gebruik geen lichte vormen van blank materiaal. Bij dergelijke materialen wordt het product in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het ook niet gaar.

– Zet bakvormen altijd op het rooster. Plaats langwerpige vormen bij voorkeur dwars op het rooster. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

– Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

Bakpapier, invetten

Alle Miele-accessoires, zoals de bakplaat, de universele bakplaat en de ronde bakvorm, zijn PerfectClean-veredeld.

In de meeste gevallen hoeft u PerfectClean-veredelde oppervlakken niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

Gebruik alleen bakpapier voor

– gebak waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is toegepast (harde krakelingen en dergelijke). Natronloog kan het PerfectClean-veredelde oppervlak aantasten.

– deegsoorten die vanwege hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vastkleven, zoals deeg voor biscuit, schuimgebak of makronen.

– de bereiding van diepvriesproducten op het rooster.

Opmerkingen bij de "Tabel bakken"

Temperatuur

Houd in principe de laagste temperatuur aan.

Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

Baktijd

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het gebak gaar is.
Prik daartoe met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.

Niveau

Welk niveau u moet gebruiken, is afhankelijk van de ovenfunctie en het aantal bakplaten.

– Bij "Hetelucht plus"
  1 bakplaat: niveau 1
  2 bakplaten: niveaus 1+3
  3 bakplaten: niveaus 1+2+4

  Plaats de universele bakplaat onder de gewone bakplaten als u tijdens het bakken zowel de universele bakplaat als gewone bakplaten op meerdere niveaus gebruikt.

  Gebruik maximaal twee niveaus tegelijk als u vochtig gebak of taart bakt.

– Bij "Intensief bakken"
  1 bakplaat: niveau 1

– Bij "Boven-Onderwarmte"
  1 bakplaat: niveau 1 of 2

Tabel bakken

Taart / cake / gebak			
	[°C]		[min]
Roerdeeg			
Zandtaart	**140–160**	**1**	**60–70**
Tulband	**140–160**	**1**	**65–80**
Muffins (1 plaat, [2] platen)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**30–50**
Small cakes (1 plaat) 1) 2)	**150**	**1**	**25–40**
Small cakes (2 platen) 1) 2)	**150**	**1+3**	**25–40**
Plaatcake	**140–160**	**1**	**25–40**
Marmer-, notencake (vorm)	**140–160**	**1**	**60–80**
Vruchtentaart met schuim-/bovenlaag (bakplaat)	**140–160**	**1**	**45–50**
Vruchtentaart (bakplaat)	**140–160**	**1**	**35–45**
Vruchtentaart (vorm)	**140–160**	**1**	**55–65**
Taartbodem 1)	**140–160**	**1**	**25–30**
Koeken/koekjes 1) (1 plaat, [2] platen)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**20–25**
Kneeddeeg			
Taartbodem	**140–160**	**1**	**20–25**
Kruimelkoek	**140–160**	**1**	**45–55**
Koeken/koekjes 1) (1 plaat, [2] platen)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**15–25**
Spritsen 1) 2) (1 plaat, [2] platen)	**140**	**1 [1+3 4)]**	**25–40**
Kwarktaart	140–160	1	70–90
Apple pie (vorm ∅ 20 cm) 1) 2)	**150**	**1**	**95–110**
Appeltaart, afgedekt 1)	150–170	1	50–70
Abrikozentaart met bovenlaag (vorm)	140–160	1	55–75
Hartige/zoete taart	–	–	–

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
140 3) 5)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 3)	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
160 3)	**2**	**15–30**	–	–	–
160–180	**1**	**70–90**	140–160	1	65–75
170	**1**	**80–100**	–	–	–
160–180	1	45–65	**140–160**	**1**	**50–60**
160–180	1	55–75	**140–160**	**1**	**50–60**
210–230 3)	**1**	**25–35**	**180–200 3)**	**1**	**25–30**

Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Intensief bakken

Temperatuur / Niveau / Bereidingstijd

1) Gebruik tijdens de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".

2) De instellingen gelden ook voor onderzoek volgens EN 60350.

3) Verwarm de ovenruimte voor.

4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

5) Zonder ingebouwde FlexiClip-geleiders

Tabel bakken

Taart / cake / gebak			
	[°C]		[min]
Biscuitdeeg [1]			
Taartbodem (2 eieren) [1]	150–170	1	20–25
Biscuitaart (4 tot 6 eieren) [1]	150–170	1	25–35
Zacht biscuitdeeg [1] [2]	**160**	**1**	**25–35**
Biscuitrol [1]	150–170	1	20 –25
Gistdeeg / kwark-olie-deeg			
Deeg laten rijzen	**50**	[5]	**15–30**
Guglhupf (tulband)	**140–160**	**1**	**50–60**
Stol	**140–160**	**1**	**55–65**
Kruimelkoek	**140–160**	**1**	**35–45**
Vruchtentaart (bakplaat)	**150–170**	**1**	**40–50**
Witbrood	**150–170**	**1**	**40–50**
Volkorenbrood	**160–180** [3]	**1**	**50–60**
Pizza (bakplaat) [1]	160–180	1	35–45
Uienbrood	160–180	1	35–45
Appelflappen (1 plaat, [2] platen)	**140–160**	**1 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Soezendeeg [1], roomsoezen (1 plaat, [2] platen)	**150–170**	**1 [1+3** [4]**]**	**30–40**
Bladerdeeg (1 plaat, [2] platen)	**160–180**	**1 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Eiwitgebak, makronen (1 plaat, [2] platen)	**120–140**	**1 [1+3** [4]**]**	**25–50**

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
160–180 [3]	**1**	**15–20**	–	–	–
160–180 [3]	**1**	**20–35**	–	–	–
140–170 [3]	**1**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**1**	**12–16**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
150–170	1	50–60	–	–	
140–160	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
160–180 [1]	2	40–50	–	–	–
170–190	1	40–50	–	–	–
180–200 [3]	2	50–60	–	–	–
180–200	**1**	**30–40**	160–180	1	40–50
170–190	**1**	**25–35**	160–180	1	25–35
150–170	2	25–30	–	–	–
170–190 [3]	2	25–35	–	–	–
180–200 [3]	2	15–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Intensief bakken

Temperatuur / Niveau / Bereidingstijd

1) Gebruik tijdens de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".

2) De instellingen gelden ook voor onderzoek volgens EN 60350.

3) Verwarm de ovenruimte voor.

4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

5) Leg het rooster op de bodem van de ovenruimte en zet de schaal daarop.

Ovenfuncties

Afhankelijk van de bereiding kunt u de ovenfuncties "Hetelucht plus" en "Boven-Onderwarmte" gebruiken.

Kookgerei

U kunt elk kookgerei gebruiken dat geschikt is voor ovens:

Braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, het rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.

Wij adviseren het gebruik van een braadpan. Daarin blijft genoeg fond over voor het bereiden van een saus. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster.

Opmerkingen bij de "Tabel braden"

Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.
Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Stel bij "Hetelucht plus" een ca. 20 °C lagere temperatuur in dan bij "Boven-Onderwarmte".

Hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur. Stel de temperatuur vanaf 3 kg ca. 10 °C lager in 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 het rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een braadpan.

Voorverwarmen

Voorverwarmen is meestal niet nodig, alleen bij rosbief en filet.

Bereidingstijd

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

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

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Niveau

U kunt in de meeste gevallen niveau 1 gebruiken.

Tips

Bruinering

Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de tijd het deksel van de pan haalt.

Rusten

Haal het vlees na de bereiding uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan ("rusten"). Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.

Gevogelte braden

Het vel wordt extra knapperig als u het gevogelte 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Braden

Tabel braden

Vlees/vis
Rundvlees (ca. 1 kg) [1)]
Runderfilet/rosbief, ca. 1 kg [2)]
Wild (ca. 1 kg) [3)]
Varkensvlees/rollade, ca. 1 kg [3)]
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg [3)]
Casselerrib, ca. 1 kg [3)]
Gehakt, ca. 1 kg [3)]
Kalfsvlees, ca. 1,5 kg [3)]
Lamsbout, ca. 1,5 kg [2)]
Lamsrug, ca. 1,5 kg
Gevogelte, 0,8–1 kg
Gevogelte, ca. 2 kg
Gevogelte, gevuld, ca. 2 kg
Gevogelte, ca. 4 kg
Moot vis, ca. 1,5 kg

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

De tijden gelden voor een oven die niet is voorverwarmd.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

De aangegeven temperatuur heeft betrekking op een bereiding in een open pan. Als u het vlees op de universele bakplaat of het rooster braadt, moet u de temperatuur 10 °C lager instellen.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
160–180	1	100–120	**180–200**	**1**	**100–120**
180–200	**1**	**45–55**	190–210	1	45–55
170–190	**1**	**90–120**	180–200	1	90–120
140–160	1	100–120	**170–190**	**1**	**100–120**
150–170	1	160–180	**180–200**	**1**	**120–150**
160–180	**1**	**60–70**	190–210	1	60–70
150–170	1	70–80	**180–200**	**1**	**70–80**
170–190	**1**	**100–120**	180–200	1	100–120
160–180	**1**	**90–120**	190–210	1	90–120
160–180	1	50–60	**180–200**	**1**	**50–60**
180–200	**1**	**60–70**	180–200	2	60–70
160–180	**1**	**90–110**	180–200	2	90–110
160–180	**1**	**110–130**	180–200	2	110–130
150–170	**1**	**150–180**	170–190	1	150–180
150–170	**1**	**35–55**	180–200	1	35–55

Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte

Temperatuur / Niveau / Bereidingstijd

1) Bereid het vlees eerst met deksel. Verwijder het deksel na de helft van de tijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
2) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".
3) Voeg na de helft van de tijd ca. 0,5 l vocht toe.

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Koken op lage temperaturen is ideaal voor vleessoorten van rund, varken, kalf en lam die zeer behoedzaam moeten worden bereid.

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

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

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

Tips

– Gebruik goed bestorven, mager vlees zonder pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.

– Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld boterolie of spijsolie.

– Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.

De bereidingstijd bedraagt ca. 2–4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, alsmede van de gewenste gaarheid en bruinering.

Handelingen

Gebruik de universele bakplaat met het rooster erop.

Gebruik voor het voorverwarmen niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 1 in de oven.
- Kies de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte" en een temperatuur van 130 °C.
- Verwarm de oven, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Braad alle kanten van het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan (tijdens het voorverwarmen van de oven).

⚠ Verbrandingsgevaar!
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

- Leg het aangebraden vlees op het rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C.
- Laat het vlees gaar worden.

Bij apparaten met een klok kunt u de bereiding ook automatisch laten uitschakelen (zie "Klok – Bereidingstijd instellen").

Na de bereiding

Omdat de bereidings- en kerntemperaturen zeer laag zijn,

– kunt u het vlees meteen aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.

– kunt u het vlees zonder moeite warmhouden. U laat het na de bereidingstijd gewoon in de oven, totdat het wordt opgediend. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

– heeft het vlees de juiste eettemperatuur. Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet zo snel afkoelt.

Bereidingstijden/ kerntemperaturen

Vlees	**Bereidingstijd** [min]	**Kerntemperatuur**** [°C]
Rosbief		
– Rood:	60–90	48
– Medium:	120–150	57
– Doorbakken:	180–240	69
Varkensfilet	120–150	63
Casselerrib*	150–210	68
Kalfsrug*	180–210	63
Lamsrug*	90–120	60

* Zonder bot.

** Om de stijging van de kerntemperatuur te kunnen volgen, kunt u een kerntemperatuurvoeler gebruiken.

Grilleren

⚠ Verbrandingsgevaar!
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden dan heet.
Sluit de ovendeur tijdens het grilleren.

Ovenfuncties

Grill

Voor het grilleren van platte stukken vlees en voor bruineren.

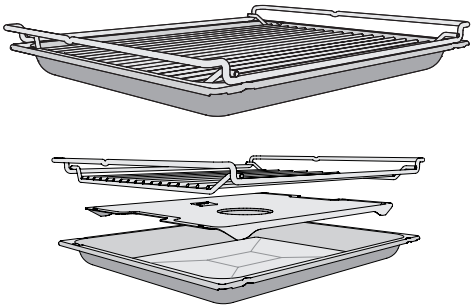
Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grilleren nodig is.

Circulatiegrill

Voor het grilleren van gerechten met een grote diameter, zoals een kip.

Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill en de ventilator worden ingeschakeld.

Kookgerei



Gebruik de universele bakplaat met het rooster of de grill- en braadplaat erop (indien aanwezig).
De grill- en braadplaat vangt het vleessap in de bakplaat op en voorkomt dat het verbrandt. Zo kan het voor verdere bereiding worden gebruikt.

Gebruik niet de gewone bakplaat.

Opmerkingen bij de "Tabel grilleren"

Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.
Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Voor platte stukken vlees adviseren wij de instelling . Kies voor dik vlees (grote diameter) een temperatuur van maximaal 240 °C.

Voorverwarmen

Voor grilleren moet u de oven voorverwarmen.
Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.

Niveau

Houd bij het niveau rekening met de dikte van het voedingsmiddel.

– Platte voedingsmiddelen: niveau 3/4.

– Dikke voedingsmiddelen: niveau 2/3.

Bereidingstijd

– Grilleer platte stukken vlees/vis per kant ca. 6-8 minuten.
Voor dikkere stukken is iets meer tijd nodig.
Zorg dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel verschillen.

– Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

Is het vlees gaar?

Als u wilt controleren of het vlees voldoende gaar is, drukt u met een lepel op het vlees.

Rood:	Als het vlees heel veerkrachtig aanvoelt, is het van binnen nog rood ("rare").
Medium:	Als het vlees een beetje meegeeft, is het van binnen roze.
Doorbakken:	Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken ("well done").

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Tip

Als een groot stuk vlees van buiten al behoorlijk bruin wordt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere temperatuur verder grilleren.

Vlees voorbereiden

Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grilleren, omdat het anders te veel vocht verliest.

Bestrijk mager vlees alleen met olie. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.

Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.
- Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

- Leg het te bereiden product op het rooster.
- Schuif het voedingsmiddel op het juiste niveau in de oven (zie "Tabel grilleren"):

  Als u op **niveau 1 tot 3 grilleert**, plaats de grill- en braadplaat (indien aanwezig) en het rooster dan op de universele bakplaat en schuif de onderdelen gezamenlijk in de oven.

  Als u op **niveau 4 grilleert**, schuif dan alleen het rooster op dat niveau in de oven. Plaats de universele bakplaat met de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op niveau 1 in de oven.

- Sluit de deur.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

Tabel grilleren

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.
Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten (tenzij anders aangegeven).
Keer het product halverwege de tijd om.
Controleer het product na afloop van de kortste tijd.

Te grilleren product					
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
Platte voedingsmiddelen					
Runderbiefstuk	4 3)		10–16	**220**	**20–25**
Biefburger 1)	4 3)		**18–27**	–	–
Schaschlik	4 3)	240	25–30	**220**	**16–20**
Spies met gevogelte	4 3)	240	20–25	**200**	**23–27**
Nekstuk	4 3)		**12–18**	220	23–27
Lever	4 3)		**8–12**	220	12–15
Gehaktballen	4 3)		**14–20**	220	18–22
Braadworst	3/4 3)		**10–15**	220	9–13
Visfilet	3/4 3)		12–16	**220**	**13–18**
Forel	3/4 3)		**16–20**	220	20–25
Toast 1) 2)	3		**4–8**	–	–
Toast Hawaii	3		7–9	**220**	**5–8**
Tomaten	3		6–8	**220**	**8–10**
Perziken	3		6–8	**220**	**15–20**
Dikke voedingsmiddelen					
Kip, ca. 1,2 kg	1 4)	240	60–70	**200**	**60–70**
Varkensschenkel, ca. 1 kg	1	–	–	**200**	**95–100**
Rosbief, runderfilet, ca. 1 kg	1	–	–	**250**	**25–35**

Grill / Circulatiegrill / Niveau / Temperatuur / Bereidingstijd

1) De instellingen gelden bij gebruik van de ovenfunctie "Grill" ook voor onderzoek volgens EN 60350.

2) Verwarm het bovenwarmte-/grillelement niet voor.

3) Als u op niveau 4 grilleert, schuif dan alleen het rooster op dat niveau in de oven. Plaats de universele bakplaat met de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op niveau 1 in de oven.

4) Gebruik niveau 2 voor de ovenfunctie "Circulatiegrill".

Ontdooien

Gebruik voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten de ovenfunctie "Ontdooien".

Bij deze ovenfunctie wordt alleen de ventilator ingeschakeld. De ventilator laat de lucht in de oven bij kamertemperatuur circuleren.

⚠ Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Gebruik het vocht niet dat bij het ontdooien vrijkomt. De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Tips

- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met het rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.
- Vlees, gevogelte en vis hoeven voor de bereiding niet volledig ontdooid te zijn.
  Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is dat de kruiden goed worden opgenomen.

Tijden voor het ontdooien

De tijden zijn afhankelijk van het gewicht en het soort voedsel dat u ontdooit.

Product	Gewicht [g]	Tijd [min]
Haantje / kip	800	90–120
Vlees	500	60–90
	1 000	90–120
Braadworst	500	30–50
Vis	1 000	60–90
Aardbeien	300	30–40
Boterkoek	500	20–30
Brood	500	30–50

Geschikte potten/glazen

⚠ Verwondingsgevaar!
In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat bij verwarming overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

Gebruik alleen speciale glazen/potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn:

– Weckpotten.

– Inmaakglazen met schroefdeksel.

Fruit en groente inmaken

Hiervoor adviseren wij de ovenfunctie "Hetelucht plus".

De gegevens gelden voor 5 glazen met een inhoud van 1 l.

- Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven en zet de glazen daarop.
- Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus" en een temperatuur van 150–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

Fruit/komkommer

- Zet de functieschakelaar op "Verlichting", zodra het borrelen in de glazen te zien is. Laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Groente

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C, zodra het borrelen in de glazen te zien is.

	Inmaaktijd [min]
Asperges, wortels	60–90
Erwten, bonen	90–120

- Zet na de inmaaktijd de functieschakelaar op "Verlichting" en laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Na het inmaken

⚠ Verbrandingsgevaar!
Gebruik ovenhandschoenen als u de glazen uit de oven haalt.

- Haal de glazen uit de oven.
- Dek de glazen met een doek af en laat ze nog ca. 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Controleer aansluitend of alle glazen goed dicht zijn.

Drogen

Drogen is een traditionele wijze om vruchten, sommige groentesoorten en kruiden te conserveren.

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

■ Bereid het te drogen product voor.

– Appels kunt u eventueel schillen. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in ca. 0,5 cm dikke schijfjes.

– Pruimen kunt u eventueel ontpitten.

– Schil peren, verwijder de pitten en snijd de peren in schijfjes.

– Pel bananen en snijd de bananen in plakjes.

– Maak paddenstoelen schoon, halveer ze en snijd de paddestoelen in schijfjes.

– Verwijder bij peterselie en dille de dikke stengels.

■ Verdeel het product gelijkmatig over de universele bakplaat.

■ Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus" of "Boven-Onderwarmte".

■ Kies een temperatuur tussen 80–100 °C.

■ Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.
Bij "Hetelucht plus" kunt u tegelijk op de niveaus 1+3 drogen.

Product	Droogtijd
Fruit	2–8 uur
Groente	3–8 uur
Kruiden*	50–60 minuten

* Kies voor kruiden de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte".

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

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

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

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

■ Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Tips

Diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden

– Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd.
Bij bereiding op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze platen zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik worden de platen weer vervormd.

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

Patat, kroketten en dergelijke

– Dergelijke diepvriesproducten kunt u wel op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.
Leg onder het diepvriesproduct bakpapier.

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

– Keer de producten regelmatig om.

Bereiding

Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.

Bak taarten, pizza's, patat 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 voedingsmiddel in de voorverwarmde oven op het niveau dat op de verpakking staat aangegeven.
- Controleer het voedingsmiddel na de kortste bereidingstijd.

Gratineren

De ovenfunctie "Gratineren" is zeer geschikt voor het bereiden van vlees.

Praktijkvoorbeelden:

Gerecht	[°C]	[min]
Beenham, ca. 1,5 kg	180	130–160
Runderstoofvlees, ca. 1,5 kg	180	160–180

Temperatuur

Bereidingstijd

De tijden gelden voor een oven die niet is voorverwarmd.

Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 1 of 2.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

Bereid het vlees eerst met deksel. Verwijder het deksel na driekwart van de tijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

⚠ Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

⚠ Verwondingsgevaar! De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als ze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.
Met name het front van de oven kan door ovenreinigers en ontkalkingsmiddelen beschadigd raken.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen dan ook meteen.

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

– soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen.

– kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front.

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.

– oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.

– reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.

– reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.

– glasreinigers.

– reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten.

– schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten).

– vlekkensponsjes.

– scherpe metalen schrapers.

– staalwol.

– puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

– ovenreinigers*.

– speciale spiraalsponsjes*.

* bij hardnekkige verontreinigingen toegestaan op PerfectClean-veredeld email

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging wordt het moeilijker om verontreinigingen te verwijderen.
Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Tips

– Verontreinigingen door vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

– Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de deur verwijderen en eventueel verder demonteren. Daarnaast kunt u de geleiderails en de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen. Hetzelfde geldt voor de katalytisch geëmailleerde achterwand. Het bovenwarmte-/grillelement kunt u omlaagklappen.

Normale verontreinigingen

Informatie over het reinigen van de achterwand vindt u onder "Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand".

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

Dichting reinigen

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

De dichting kan door vetresten broos worden en breken.

- Reinig de dichting bij voorkeur na elke bereiding.

Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen geëmailleerde oppervlakken blijvend verkleuren en doffe plekken krijgen. Dit heeft echter geen effect op de eigenschappen van deze oppervlakken. Probeer dergelijke vlekken niet met geweld te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Verwijder vastzittende verontreinigingen met een glasschraper of een spiraalsponsje (bijvoorbeeld Spontex Spirinett).

Het katalytische email wordt door ovenreinigers aangetast. Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven, voordat u de ovenreiniger gebruikt.

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredeld email de Miele-ovenreiniger. De oppervlakken moeten koud zijn. Laat de reiniger inwerken, zoals op de verpakking is aangegeven.

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

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder de resten van de ovenreiniger met schoon water en wrijf de delen weer droog.

Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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

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

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

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

Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand

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

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

Het katalytische email verliest zijn zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers.
Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven als u ovenreiniger wilt gebruiken.

Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke

- Verwijder de achterwand (zie "Reiniging en onderhoud – Achterwand verwijderen").
- Reinig het oppervlak handmatig met warm water, gewoon afwasmiddel en een zachte borstel.
- Spoel de achterwand goed af. Laat het onderdeel drogen, voordat u het weer terugplaatst.

Olie- en vetspatten verwijderen

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

De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

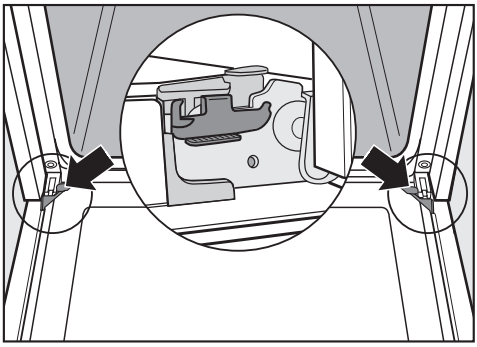
Als het katalytische email ernstig met olie of vet verontreinigd was, kan tijdens het reinigingsproces een laagje verbrandingsresten in de oven worden afgezet.

⚠ Verbrandingsgevaar! Laat de ovenruimte voor het handmatige reinigen eerst afkoelen.

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

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

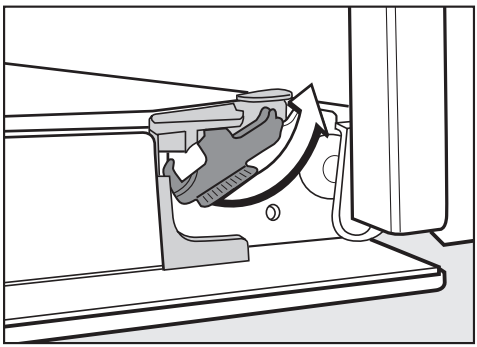
Deur verwijderen



De deur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden.

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

- Open de deur helemaal.



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

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

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.

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

Deur uit elkaar halen

De ovendeur is aan alle kanten afgedicht, zodat geen ovenlucht kan binnendringen.

Als onder ongunstige omstandigheden in de ruimte tussen de glasplaten verontreinigingen neerslaan, kunt u de deur uit elkaar halen om de binnenkanten van de platen te reinigen.

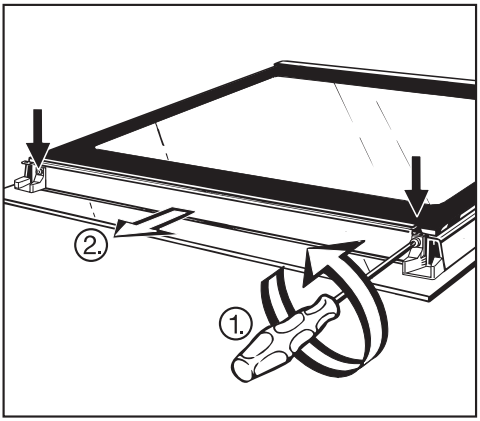
Door krassen kunnen de glasplaten beschadigd raken.
Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers. Houdt u zich bij het reinigen van de glasplaten ook aan de aanwijzingen die voor het ovenfront gelden.

Het oppervlak van de aluminium profielen raakt door ovenreiniger beschadigd. Reinig de delen alleen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

Bewaar de gedemonteerde glasplaten op een geschikte plek, zodat ze niet kunnen breken.

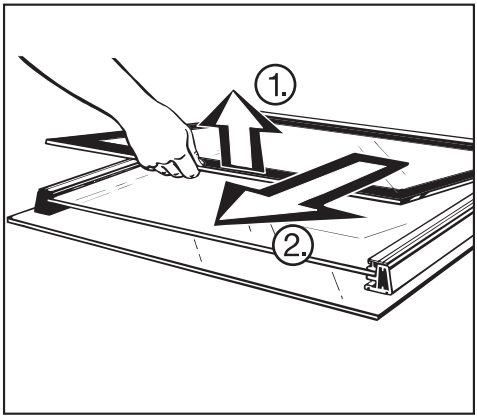
⚠ Verwondingsgevaar!
Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

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

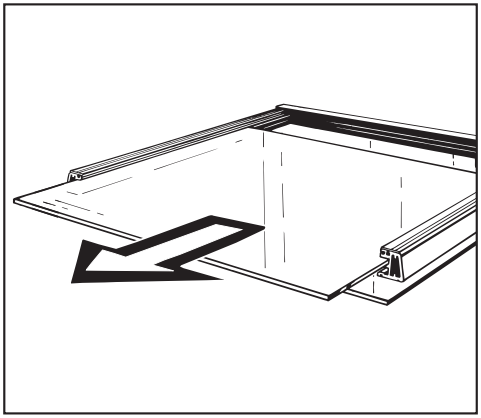


- Draai de torx-schroeven eruit en verwijder de geleiders, de lijst en de dichting (zie afbeelding).

U kunt nu de binnenste en de middelste glasplaat verwijderen.



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

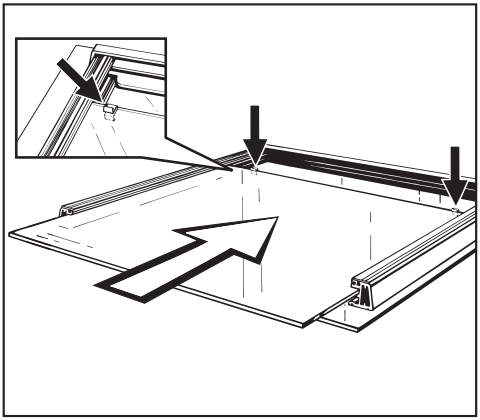


- Trek de middelste glasplaat eruit.

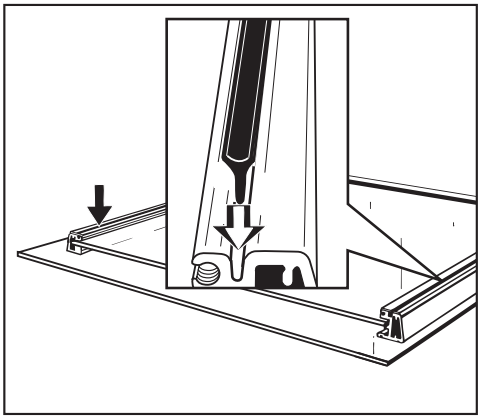
Daarbij raken soms de dichtingsprofielen los die boven op de glasplaat (rechts en links) zijn aangebracht. Deze profielen voorkomen dat de glasplaat in het frame verschuift.

- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

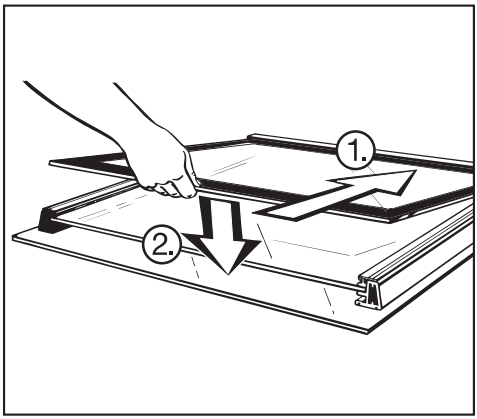
Zet de deur vervolgens weer in elkaar:



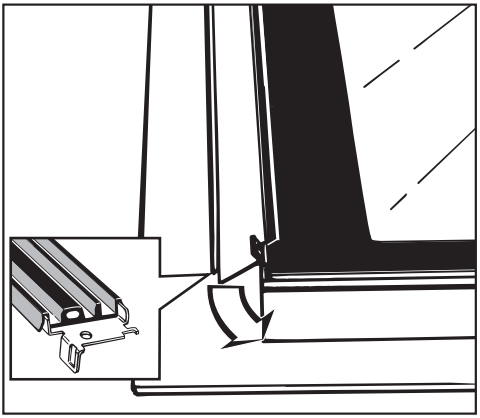
- Schuif de middelste glasplaat gedeeltelijk in de deur en breng de dichtingsprofielen aan. Schuif de glasplaat daarna helemaal in de deur.



- Breng de dichtingen voor de binnenste glasplaat in de daarvoor bestemde sleuven aan.

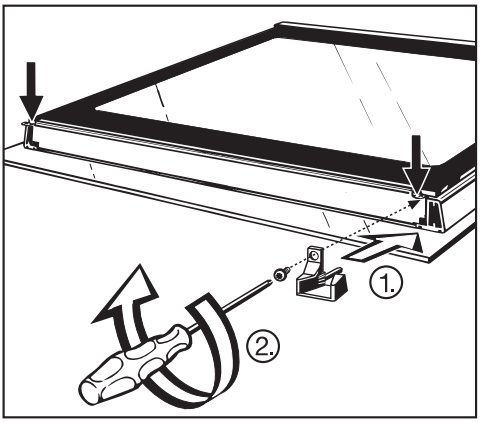


- Zet de binnenste glasplaat met de matte opdruk naar beneden in de deur. De dichtingen mogen daarbij niet verschuiven. De plaat moet zo ver mogelijk worden ingeschoven.



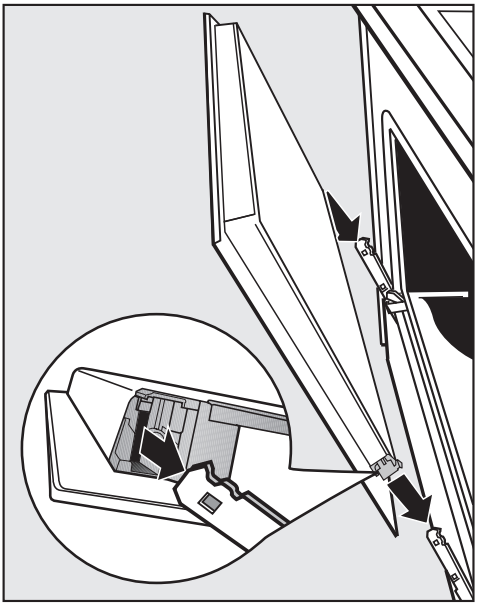
- Plaats de lijst met de dichting voor de glasplaten.

De dichtingen moeten correct worden aangebracht. Zij voorkomen dat de hete ovenlucht de deur binnendringt.



Plaats de geleiders terug en schroef de lijst weer vast.

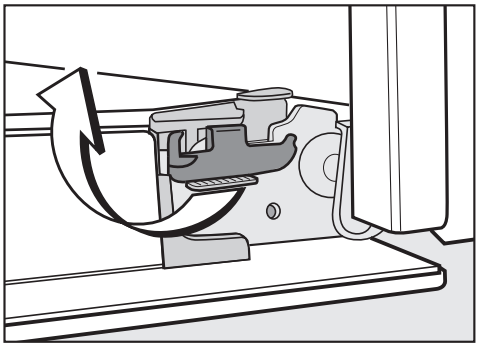
Deur terugplaatsen



■ Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.
Pas op dat de deur daarbij niet kantelt.

■ Open de deur helemaal.

De beugels moeten beslist weer worden vergrendeld. De deur kan anders losgaan en beschadigd raken.



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

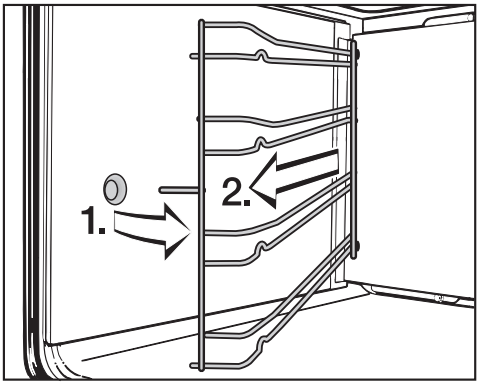
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

⚠ Verwondingsgevaar!
Gebruik de oven nooit zonder geleiderails.

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 onder "Uitvoering – FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen".

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.



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

Plaats alles in omgekeerde volgorde terug.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

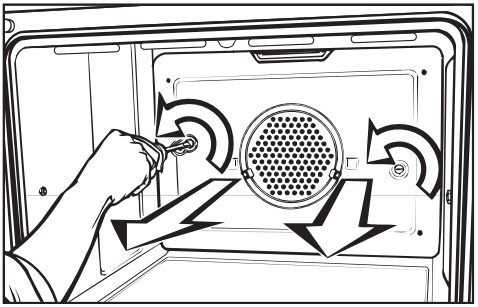
Achterwand verwijderen

⚠ Verwondingsgevaar!
Gebruik de oven nooit zonder achterwand.

U kunt de achterwand voor reinigingsdoeleinden verwijderen.

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

- Maak het apparaat spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.
- Verwijder de geleiderails.



- Draai de schroeven los en haal de achterwand eruit.
- Reinig de achterwand (zie "Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand").

Plaats alles in omgekeerde volgorde terug.

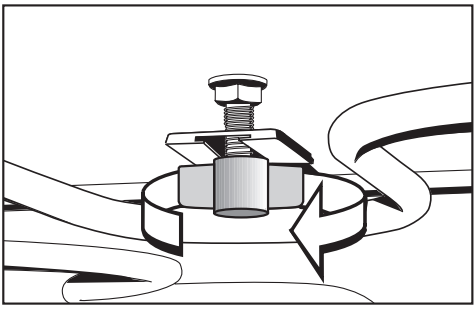
Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

- Sluit het apparaat weer op de netspanning aan.

Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

⚠ Verbrandingsgevaar!
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

- Verwijder de geleiderails.



- Draai de vleugelmoer los.

Druk het element nooit met geweld omlaag.

- Klap het element voorzichtig omlaag.

U kunt nu de bovenwand van de ovenruimte reinigen.

- Klap het verwarmingselement weer omhoog en draai de vleugelmoer weer vast.

Nuttige tips

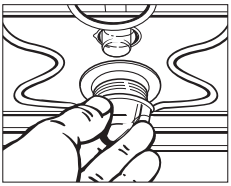
De meeste problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Het volgende overzicht helpt u daarbij.
Neem contact op met Miele (zie omslag) als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.

⚠ Verwondingsgevaar!
Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.

Probleem	**Oorzaak en oplossing**
Het display is donker.	De stroomvoorziening is niet in orde. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Waarschuw zo nodig een elektricien of Miele.
De oven wordt niet heet.	U heeft alleen een ovenfunctie of alleen een temperatuur ingesteld. ■ Kies een ovenfunctie **en** een temperatuur.
	De vergrendeling 🔒 is ingeschakeld. ■ Schakel de vergrendeling uit (zie "Klok – Instellingen wijzigen").
	De stroomvoorziening is niet in orde. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Waarschuw zo nodig een elektricien of Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Bij ovens met een klok knippert *12:00* in het display.	Er is een stroomstoring geweest. ■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie "Eerste ingebruikneming"). Ook de tijden voor bereidingsprocessen moet u opnieuw invoeren.
In het display verschijnt onverwacht *0:00*. Tegelijk knippert het symbool . U hoort eventueel ook een signaal.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. ■ Zet de functieschakelaar op **0**. U kunt de oven daarna meteen weer gebruiken.
Na de bereiding is een geluid te horen.	De ventilator is ingeschakeld. De ventilator wordt automatisch na korte tijd uitgeschakeld.
Op het katalytische email bevinden zich roestkleurige vlekken.	Verontreinigingen van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalytische reiniging verwijderd. Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen en verwijder de verontreinigingen met warm water, afwasmiddel en een zachte borstel (zie "Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand").

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak is na de in de tabel aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept. ■ Kies de temperatuur die in het recept staat.
	De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. ■ Controleer of u het recept heeft veranderd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
Het gebak is niet overal even bruin.	De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed. ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.
	Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen ovenfunctie. ■ Voor "Boven-Onderwarmte" zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.
U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschuiven.	Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de geleiders. ■ Vet de kogellagers met speciaal vet van Miele in. Gebruik alleen dit speciale vet, omdat dat geschikt is voor hoge oventemperaturen. Andere vetsoorten kunnen door de hitte verharsen en de geleiders vastkleven. Het speciale vet is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandel en bij Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.	Gratineren In deze ovenfunctie wordt de ovenverlichting niet ingeschakeld.
	De halogeenlamp is defect. Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld. ■ Maak het apparaat spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.  ■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien). ■ Sluit het apparaat weer op de netspanning aan.

Miele Service

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar

of:

– Miele.

De gegevens van Miele vindt u achter in deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

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

Miele-Serviceverzekering-Certificaat
Voor informatie over het Miele-Serviceverzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Garantie en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

⚠ Verwondingsgevaar!
Dit apparaat mag alleen door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hierbij moeten de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf in acht worden genomen.

Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren gevaar op voor de gebruiker. Miele kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld.

De elektrische installatie moet volgens de daarvoor geldende normen (zoals NEN 1010) zijn geïnstalleerd.

Aansluiting op een contactdoos is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

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

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, 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. Let op de juiste draaddoorsnede.

Oven

De oven is voorzien van een 3-aderige kabel van ca. 1,7 m, met stekker, en geschikt voor aansluiting op wisselstroom 230 V, 50 Hz.

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

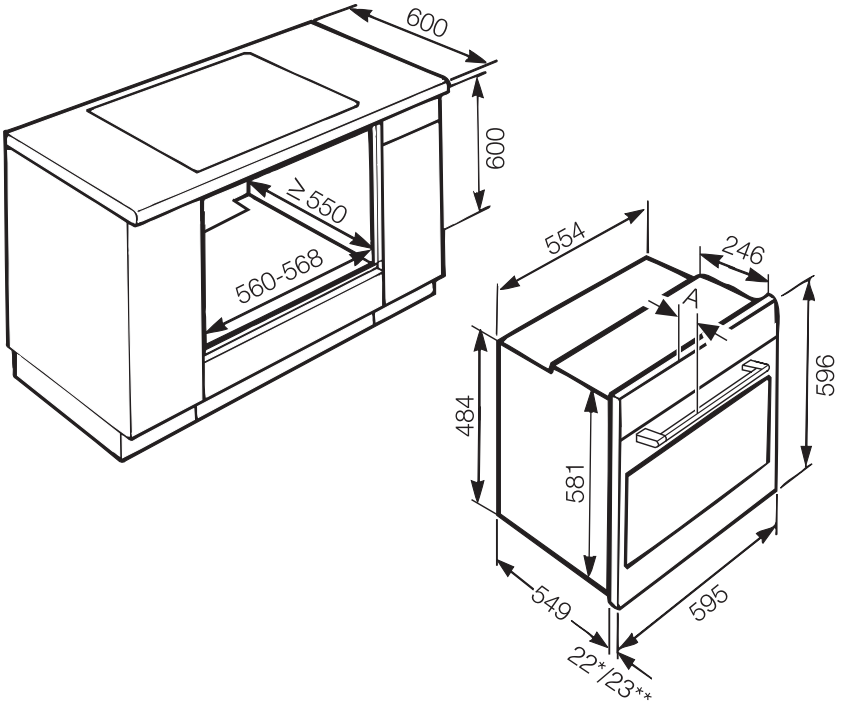
Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Maatschetsen voor de inbouw

Afmetingen apparaat en kast

De afmetingen zijn in "mm" aangegeven.

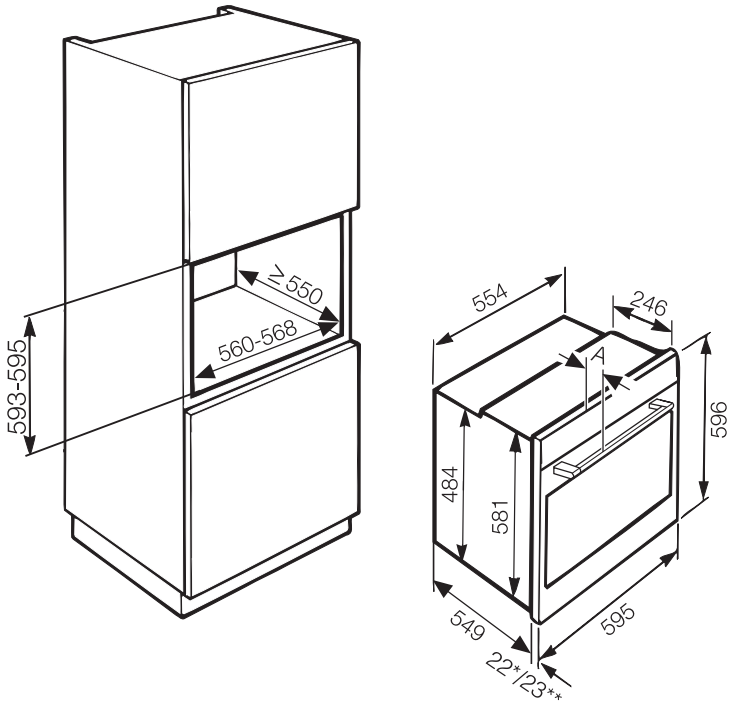
Inbouw in een onderkast



A H 21xx: 45 mm
H 22xx: 42 mm

* Apparaat met glazen front
** Apparaat met metalen front

Inbouw in een hoge kast



A H 21xx: 45 mm
H 22xx: 42 mm

* Apparaat met glazen front
** Apparaat met metalen front

⚠ U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

Voor een correcte werking van het apparaat 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.

Voor het inbouwen

- Zorg dat de contactdoos spanningsvrij is.

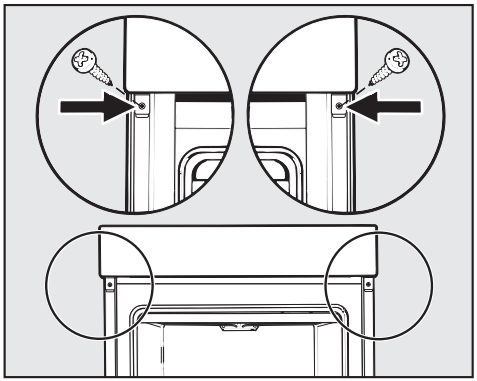
Oven inbouwen

- Sluit het apparaat op het net aan.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om het apparaat te dragen.
Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van de behuizing.

Voordat u het apparaat inbouwt, is het verstandig eerst de deur te verwijderen (zie "Reiniging en onderhoud – Deur verwijderen") en de accessoires. Het apparaat is dan lichter en u kunt niet per ongeluk de handgreep van de deur gebruiken om het apparaat te tillen.

- Schuif het apparaat in de inbouwkast en stel het.
- Open de deur als u deze niet heeft verwijderd.



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

Testgerechten volgens EN 60350

Testgerecht	Bakplaat/vorm	Oven-functie	[°C]	Niveau	[min]	Voorver-warmen
Spritsen (8.4.1)	1 bakplaat	Hetelucht plus	140 2)	2	30–50	Nee
	2 bakplaten 1)	Hetelucht plus	140 2)	1+3	30–55	Nee
	1 bakplaat	Boven-Onderwarmte	160 2)	2	15–35	Ja
Small cakes (8.4.2)	1 bakplaat	Hetelucht plus	150 2)	1	25–40	Nee
	2 bakplaten	Hetelucht plus	150 2)	1+3	25–40	Nee
	1 bakplaat	Boven-Onderwarmte	140 2) 6)	3	25–35	Ja
Taart van biscuitdeeg (8.5.1)	Springvorm Ø 26 cm 3)	Hetelucht plus	160 2)	1	30–40	Nee
	Springvorm Ø 26 cm 3)4)	Boven-Onderwarmte	140–170 2)	1	20–45	Ja
Apple pie (8.5.2)	Springvorm Ø 20 cm 3)	Hetelucht plus	150 2)	1	95–110	Nee
	Springvorm Ø 20 cm 3)	Boven-Onderwarmte	170 2)	1	80–100	Nee
Toast (9.1)	Rooster	Grill	Grill	3	4–8	Nee
Biefburger grilleren (9.2)	Rooster en universele bakplaat	Grill	Grill	4 5)	Kant 1: 12-16 Kant 2: 6-11	Ja, 5 minuten

Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Grill

Temperatuur / Niveau / Bereidingstijd

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

2) Gebruik tijdens de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snelopwarmen".

3) Zet de bakvorm op het rooster.

4) Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

5) Plaats alleen het rooster op niveau 4 en de universele bakplaat op niveau 1.

6) Zonder ingebouwde FlexiClip-geleiders

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Energie-efficiëntieklasse

De energie-efficiëntieklasse wordt volgens EN 50304/EN 60350 berekend.

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

– Voer de meting uit met de ovenfunctie "Gratineren".

– Tijdens de meting mogen zich alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte bevinden.
Laat geen andere accessoires in de ovenruimte achter, zoals FlexiClip-geleiders of katalytisch geëmailleerde onderdelen, zoals de zijwanden of de bovenwand.

– Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deurdichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.
Dit probleem kan worden opgelost door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen soms adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Dit probleem treedt niet op bij normaal gebruik.

Productinformatiebladen

Hierna zijn de productinformatiebladen bijgevoegd van de in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen.

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	H 2161-1 B
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI_{cavity})	81,5
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,99 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,64 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	Elektro
Volume van de ovenruimte	56 l
Massa van het toestel	39 kg

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	H 2261-1 B
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI_{cavity})	81,5
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,99 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,64 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	Elektro
Volume van de ovenruimte	56 l
Massa van het toestel	39 kg

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

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

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

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

Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

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

Miele

H2161-1B; H2261-1B

CE

nl - NL

M.-Nr. 10 168 720 / 00