

Gebruiks- en montagehandleiding

Oven met magnetron



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.

Inhoud

| | |
|--|----|
| Veiligheidsinstructies en waarschuwingen | 5 |
| Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu | 16 |
| Overzicht | 17 |
| Bedieningselementen | 18 |
| Aan/Uit-toets | 19 |
| Display | 19 |
| Sensortoetsen | 19 |
| Symbolen | 21 |
| Principe van de bediening | 22 |
| Menupunt kiezen | 22 |
| Instelling in een keuzelijst wijzigen | 22 |
| Instelling met een segmentbalkje wijzigen | 22 |
| Functie kiezen..... | 23 |
| Cijfers invoeren..... | 23 |
| MobileStart activeren | 23 |
| Uitvoering | 24 |
| Typeplaatje | 24 |
| Bijgeleverd..... | 24 |
| Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires..... | 24 |
| Veiligheidsfuncties..... | 27 |
| PerfectClean-veredelde oppervlakken | 27 |
| Ingebruikneming van het apparaat | 28 |
| Miele@home | 28 |
| Basisinstellingen..... | 29 |
| Oven voor het eerst opwarmen..... | 30 |
| Instellingen | 31 |
| Overzicht instellingen | 31 |
| Menu “Instellingen” oproepen..... | 33 |
| Taal  | 33 |
| Dagtijd | 33 |
| Verlichting | 34 |
| Display | 34 |
| Volume..... | 34 |
| Eenheden | 35 |
| Quick-magnetron | 35 |
| Popcorn | 35 |
| Booster | 35 |
| Voorgeprog. temperaturen | 36 |
| Voorgeprogr. vermogens | 36 |
| Naloop ventilator | 36 |
| Veiligheid | 37 |
| Miele@home | 37 |
| RemoteUpdate | 38 |

| | |
|---|----|
| Afstandsbediening..... | 39 |
| MobileStart activeren | 39 |
| Softwareversie..... | 39 |
| Handelaar | 39 |
| Fabrieksinstellingen | 39 |
| Kookwekker | 40 |
| Hoofd- en submenu's | 41 |
| Magnetronfunctie | 42 |
| Principe | 42 |
| Servieskeuze | 42 |
| Geschikt kookgerei..... | 42 |
| Ongeschikt kookgerei..... | 45 |
| Test serviesgoed | 46 |
| Deksel..... | 47 |
| Bediening | 48 |
| Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen..... | 48 |
| Temperatuur wijzigen | 49 |
| Magnetronvermogen wijzigen | 49 |
| Bereidingstijden instellen..... | 49 |
| Ingestelde bereidingstijden wijzigen..... | 50 |
| Ingestelde bereidingstijden wissen | 50 |
| Bereidingsproces bij de functie Magnetron onderbreken | 50 |
| Bereiding afbreken | 51 |
| Ovenruimte voorverwarmen | 51 |
| Booster..... | 51 |
| Quick-magnetron en Popcorn | 52 |
| Automat. programma's | 53 |
| Categorieën | 53 |
| Automatische programma's gebruiken | 53 |
| Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik..... | 53 |
| Nog meer toepassingen | 54 |
| Ontdooien..... | 54 |
| Drogen..... | 56 |
| Verwarmen | 57 |
| Koken | 60 |
| Inmaken..... | 62 |
| Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten..... | 64 |
| Servies verwarmen | 65 |
| Bakken | 66 |
| Tips bij het bakken | 66 |
| Opmerkingen bij de bereidingstabellen..... | 66 |
| Informatie over de functies..... | 67 |

Inhoud

| | |
|--|----|
| Braadvlees | 68 |
| Tips voor het braden | 68 |
| Opmerkingen bij de bereidingstabellen..... | 68 |
| Informatie over de functies..... | 69 |
| Grillen | 70 |
| Tips voor het grillen..... | 70 |
| Opmerkingen bij de bereidingstabellen..... | 70 |
| Informatie over de functies..... | 71 |
| Reiniging en onderhoud | 72 |
| Ongeschikte reinigingsmiddelen | 72 |
| Normale verontreinigingen verwijderen | 73 |
| Hardnekkig vuil verwijderen | 73 |
| Grillelement omlaagklappen..... | 74 |
| Nuttige tips | 75 |
| Service | 80 |
| Contact bij storingen | 80 |
| Garantie..... | 80 |
| Installatie | 81 |
| Inbouwmaten..... | 81 |
| Inbouw in een boven- of onderkast | 81 |
| Zijkant..... | 82 |
| Aansluitingen en ventilatie..... | 83 |
| Oven inbouwen | 84 |
| Elektrische aansluiting..... | 85 |
| Bereidingstabellen | 86 |
| Roerdeeg..... | 86 |
| Kneeddeeg | 87 |
| Gistdeeg | 88 |
| Kwark-oliedeeg | 88 |
| Biscuitdeeg..... | 89 |
| Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak | 89 |
| Hartige gerechten..... | 90 |
| Rundvlees..... | 91 |
| Kalf | 91 |
| Varkensvlees..... | 92 |
| Lam, wild | 93 |
| Gevogelte, vis..... | 94 |
| Aanwijzingen voor keuringsinstituten | 95 |
| Testgerechten volgens EN 60350-1 | 95 |
| Testgerechten volgens EN 60705 (functie Magnetron )..... | 96 |
| Conformiteitsverklaring | 97 |
| Auteursrechten en licenties | 98 |

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Voor de leesbaarheid noemen we uw oven met magnetronfunctie hierna “oven”.

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik

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

► Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

► Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik: het ontdooien, koken, grillen, bakken, braden, inmaken en drogen van voedingsmiddelen.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

► Brandgevaar door ontvlambare materialen.

Als u in het apparaat ontvlambare producten droogt, verdampt het vocht. Deze materialen kunnen dan uitdrogen en ontbranden.

Gebruik de oven nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid entrillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht of door Miele worden vervangen.
- ▶ Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse F.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

▶ Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

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

Technische veiligheid

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

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de laatste publicatie van de NEN 1010.

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

▶ Als een defecte oven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik de oven niet in de volgende situaties:

- De deur is verbogen.
- De deurscharnieren zitten los.
- Er zitten zichtbare gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakkracht inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de oven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stekkerdozen of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de oven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veilig gebruik

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Houd bij het koken, verwarmen of ontdooien met een functie met magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan met een functie zonder magnetron. Als voedingsmiddelen te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen ze zelfs in brand vliegen.
Houd bij de grillfuncties de aanbevolen bereidingstijden aan. Gebruik de functie Magnetron  niet voor het drogen van bijv. bloemen, kruiden, brood of broodjes. Gebruik nooit functies met grill voor het drogen van bijv. bloemen of kruiden. Gebruik de functie Hetelucht plus  en houd het proces nauwlettend in de gaten!
- ▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij de hete verwarmingselementen.
- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de oven ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de magnetron corrosie veroorzaken. Dek de gerechten bij het verwarmen af.
- ▶ Door warmteophoping kan de oven beschadigd raken.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Als u de bodem van het apparaat wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hetelucht plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ De oven is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen, omdat hierbij de temperaturen hoog kunnen oplopen. U kunt zich verbranden wanneer u de voorwerpen uit de oven haalt.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedingsmiddel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of draai het om. Let bij het koken, verwarmen en ontdooien op de aangegeven doorwarmtijden. De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig over het voedingsmiddel verdeelt.
- ▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de functie Magnetron  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat. Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen. Bij het verwarmen van voedingsmiddelen ontstaat de warmte in het voedingsmiddel zelf, waardoor het servies minder heet wordt (behalve bij ovenvast aardewerk). Het servies wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft.

Controleer bij het uitnemen van het voedingsmiddel of de gewenste temperatuur bereikt is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed! **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!** Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf van, zodat u zeker weet dat de baby zich niet brandt.


▶ Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen. Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Open de potten vooraf en verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

▶ Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie verhit, kan de dooier er na het koken onder hoge druk uit spuiten.

Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

▶ Als u eieren met schaal met de magnetronfunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald.

Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed. Verwarm geen hardgekookte eieren met de functie Magnetron .

▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in schil, aubergines, verhit of bakt, kunnen deze ontploffen.

Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.

▶ Kwik- en vloeistofthermometers zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en breken gemakkelijk.

Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het voedingsmiddel wilt meten. Gebruik een geschikte thermometer voor het meten van de temperatuur van het voedingsmiddel.


Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Kussens gevuld met granen, kersenpitten, gel en vergelijkbare producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit de oven zijn gehaald.

Verhit dergelijke producten niet in de oven.

▶ Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaat en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).

Maak bij de functie Magnetron  geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

▶ Kunststof servies dat niet geschikt is voor de magnetron kan beschadigd raken bij de functie Magnetron  en functies met magnetron en daarbij ook de oven beschadigen.

Gebruik geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen servies met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie hoofdstuk “Magnetron”, paragraaf “Servieskeuze”).

▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de oven beschadigen en vlam vatten.

Gebruik bij functies zonder magnetron alleen hittebestendig kunststof servies dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.


▶ Brandgevaar door potten van ontvlambare materialen. Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen genoemd in het hoofdstuk “Magnetron”, paragraaf “Servieskeuze”.

Blijf bij de oven als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie, die de microgolven terugkaatst. Papier dat rond de aluminiumfolie zit, kan daardoor sterk verhit worden en vlam vatten.

Verwarm met de functie met magnetron geen voedingsmiddelen in een isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip.

▶ Als u de oven gebruikt zonder gerecht of met een verkeerde belading bij de functie Magnetron  of bij functies met magnetron, kan de oven beschadigd raken.

Gebruik geen functies met magnetron voor het voorverwarmen van serviesgoed of voor het drogen van kruiden.

Gebruik in plaats daarvan de functie Hetelucht plus .

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

▶ De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.

▶ Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
 - ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
 - ▶ Verwijder voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.
 - ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de oven en de omgeving er omheen altijd schoon.
- Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de oven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

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

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

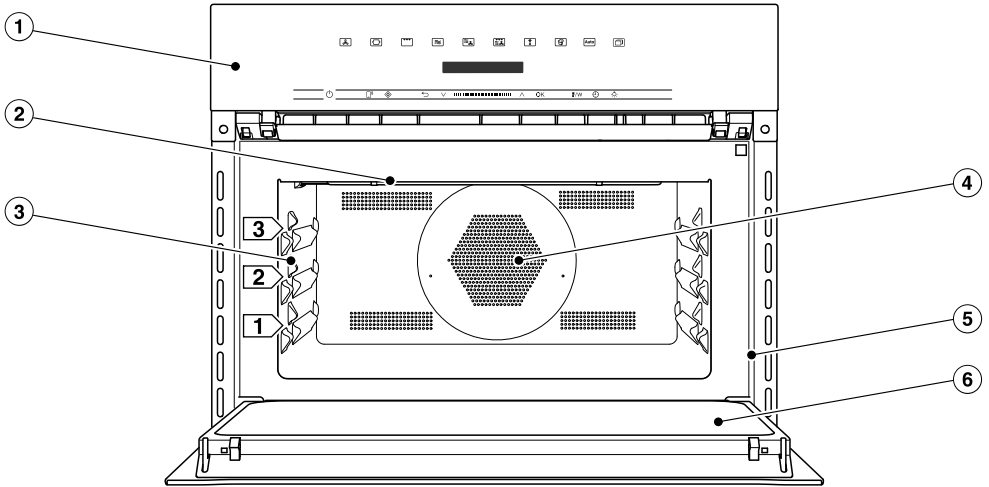
Afdanken van het apparaat

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



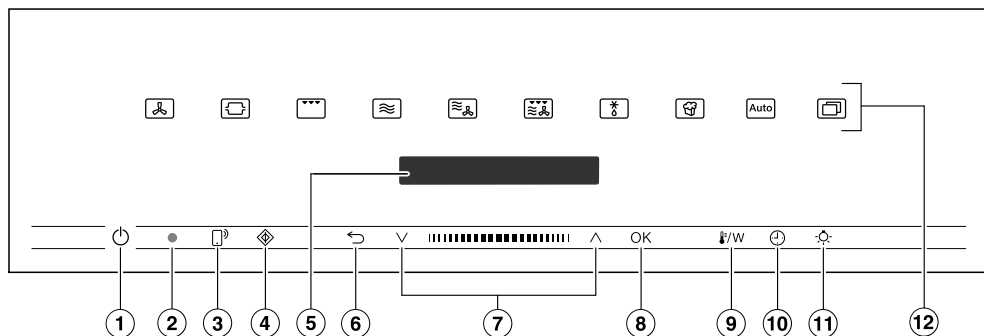
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet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










Oven




- ① Bedieningselementen
- ② Grillelement
- ③ 3 niveaus voor de glazen schaal en het rooster
- ④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-element
- ⑤ Frontlijst met typeplaatje
- ⑥ Deur

Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Met deze toets kunt u de oven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets 
Voor het aansturen van uw oven via uw mobiele apparaat
- ④ Sensortoets 
Voor het starten van de functie Quick-magnetron
- ⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen in het menu en het wijzigen van menu-punten tijdens een bereiding
- ⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en 
Voor het “bladeren” in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑧ Sensortoets OK
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑨ Sensortoets 
Met deze toets kunt u de temperatuur of het vermogen wijzigen
- ⑩ Sensortoets 
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑪ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑫ Sensortoetsen
Voor het kiezen van functies, automatische programma's en instellingen


Aan/Uit-toets

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

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

Display

In het display wordt de tijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, temperaturen, bereidings-tijden, automatische programma's en instellingen.

Na het inschakelen van de oven met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen

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





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

Sensortoetsen boven het display

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

Bedieningselementen

Sensortoetsen onder het display






| Sensortoets | Functie |
|---|--|
|  | <p>Als u de oven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <i>Afstandsbediening</i> in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie <i>MobileStart</i> beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiele apparaat aansturen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p> |
|  | <p>Met deze sensortoets start u de functie <i>Quick-magnetron</i>. De bereiding start met het maximale vermogen (1000 W) en een bereidingstijd van 1 minuut (zie hoofdstuk “Quick-magnetron”). Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.</p> <p>U kunt deze functie alleen gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.</p> |
|  | <p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p> <p>Met deze sensortoets kunt u een lopende bereiding afbreken.</p> |
|  | <p>In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Het menupunt dat u wilt kiezen, verschijnt in het display.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de waarden en instellingen wijzigen.</p> |
| OK | <p>Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets <i>OK</i> oranje branden.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waarden of instellingen opslaan of instructies bevestigen.</p> <p>Met de sensortoets <i>OK</i> kunt u een bereiding in de magnetron starten, onderbreken en voortzetten.</p> |

Bedieningselementen

| Sensortoets | Functie |
|---|---|
|  | <p>Tijdens een opwarmfase of een bereiding kunt u met behulp van deze sensortoets de temperatuur of het magnetronvermogen wijzigen.</p> <p>Bij functies zonder magnetron kunt u de temperatuur wijzigen.</p> <p>Bij functies met magnetron kunt u het magnetronvermogen wijzigen.</p> |
|  | <p>Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijv. om eieren te koken).</p> <p>Tijdens een bereiding kunt u een kookwekkertijd, een bereidings-tijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.</p> |
|  | <p>U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.</p> |

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

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

Principe van de bediening

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

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

Menupunt kiezen

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het gedeelte **|||||** naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje \checkmark aangegeven.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het gedeelte **|||||** naar links of rechts tot de gewenste waarde of instelling verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

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

Instelling met een segmentbalkje wijzigen


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

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

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **|||||** naar links of rechts tot de gewenste instelling verschijnt.
- Bevestig uw keuze met *OK*.


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

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijv. Meer ) bevinden zich boven het display (zie de hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Bij functies: stel de juiste waarden in zoals bijv. de temperatuur.
- Onder Meer : blader in de keuzemenu's totdat het gewenste menu-punt verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

Een andere functie kiezen


U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

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

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

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

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

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


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

- Bevestig met *OK*.

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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Uitvoering

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

Typeplaatje

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

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

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

Bijgeleverd

- De gebruiks- en montagehandleiding van het apparaat
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Diverse accessoires

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

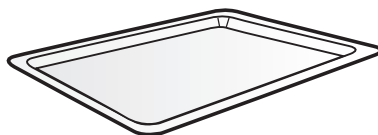
Het apparaat beschikt altijd over een glazen schaal en een rooster.

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

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

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


Glazen schaal



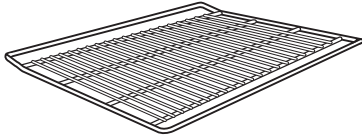
U kunt de glazen schaal voor alle functies gebruiken.


De glazen schaal kan door grote temperatuurschommelingen beschadigd raken.


Plaats de hete glazen schaal niet op een koud oppervlak, zoals bijvoorbeeld een granieten werkblad of tegeltjes. Gebruik daarvoor een geschikte onderzetter.

- Gebruik de glazen schaal **altijd** bij de functie Magnetron , ook om er kleine vormen op te plaatsen.
- De glazen schaal mag maximaal met 8 kg gewicht belast worden.

Rooster met uittrekbeveiliging




Het rooster is **niet** geschikt voor gebruik bij de functie Magnetron . U kunt het rooster gebruiken bij alle andere functies met of zonder magnetron.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

Het rooster wordt heet bij bereidingen.

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

Door vonken die kunnen ontstaan, kunnen de oven en het rooster beschadigd raken.

Gebruik het rooster niet voor bereidingen met de functie Magnetron .

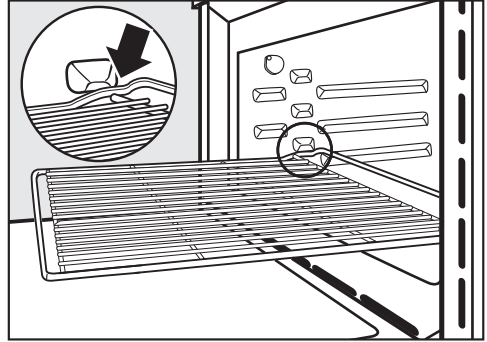
Leg het rooster niet op de bodem van de ovenruimte, maar schuif het op een van de niveaus in de oven.

Rooster gebruiken

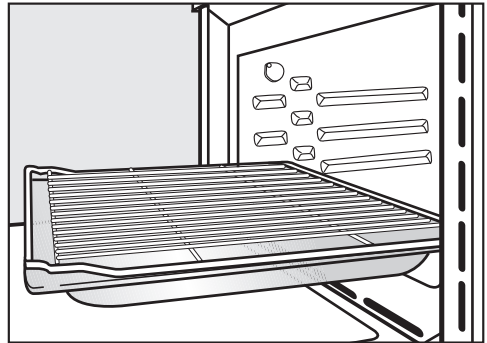
Het rooster is voorzien van een uittrekbeveiliging. Deze beveiliging voorkomt dat u het rooster helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u het er slechts gedeeltelijk uit wilde trekken.

Als u het rooster er verkeerd weer in schuift, kunnen we niet garanderen dat de uittrekbeveiliging werkt.

Bij het inschuiven moet de uittrekbeveiliging zich aan de **achterkant** bevinden.



- Als u het rooster tot de uittrekbeveiliging uit de oven heeft getrokken, kunt u het helemaal uit de oven halen door het rooster aan de voorkant iets op te tillen.





- Voor sommige bereidingen (bijvoorbeeld braden op het rooster) plaatst u het rooster samen met de glazen schaal in de oven. Alleen in dit geval bevindt de uittrekbeveiliging zich vooraan.
- Het rooster mag maximaal met 8 kg gewicht belast worden.

Uitvoering

Ronde bakvormen

De ronde bakvormen kunnen door microgolven beschadigd raken.

Gebruik de ronde bakvormen niet met de functies Magnetron , Magn. + Braadautomaat , Magnetron + Hete-lucht plus , Magnetron + Grill  of Magnetron. + Circulatiegrill .



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

De **ronde bakvorm met gaatjes HB-FP 27-1** is speciaal ontworpen voor het bereiden van bakwaren van vers gist- of kwark-oliedeeg en voor brood en broodjes. De fijne gaatjes zorgen ervoor dat de onderkant perfect gebruineerd wordt.

De plaat is ook geschikt voor het drogen van levensmiddelen.

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

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

Gourmet-braadpan HUB en deksel HBD

De gourmet-braadpannen en de deksels kunnen door microgolven beschadigd raken. Metaal reflecteert de microgolven zodat vonken kunnen ontstaan en de microgolven niet worden opgenomen.

Gebruik de gourmetpannen en de deksels alleen voor bereidingen in functies **zonder** magnetron.

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

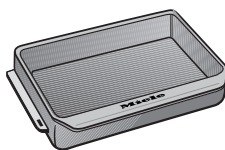
Het oppervlak van de gourmetpan heeft een anti-aanbaklaag en is geschikt voor inductiekookplaten.

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

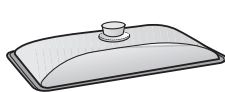
Voor de braadpannen zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de type-aanduiding.

Diepte: 22 cm

HUB 62-22

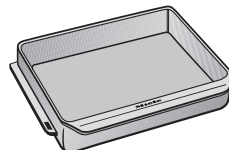


HBD 60-22

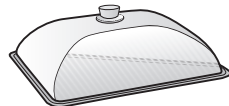


Diepte: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



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

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging**  (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsvergrendeling** (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator** (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsuitschakeling**
Een functie zonder magnetron kan gebruikt worden zonder een bereidingstijd in te stellen. Om te voorkomen dat het apparaat te lang aan staat en er brandgevaar ontstaat, wordt het apparaat afhankelijk van de gekozen functie en de temperatuur na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Ovenruimte
- Rooster
- Ronde bakvorm, met gaatjes
- Ronde bakvorm

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

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

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

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

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

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

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

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

Beschikbaarheid wifi-verbinding

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

Beschikbaarheid van Miele@home

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

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

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


Miele app

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



Basisinstellingen

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


 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

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

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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

Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.

Miele@home installeren

In het display verschijnt “Miele@home” installeren.

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

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

Tijd instellen

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

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikneming van het apparaat

Oven voor het eerst opwarmen

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 hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakingsresten.
- Schakel de oven in met de Aan/Uit-toets .

Ovenfunctie kiezen **verschijnt**.


- Kies Hetelucht plus .

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).


De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Stel de maximaal mogelijke temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met *OK*.

Verwarm de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

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

Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming






 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenwanden. Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

- 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 instellingen

| Menupunt | Mogelijke instellingen |
|--|--|
| Taal  | ... deutsch english ... Standplaats |
| Dagtijd | Weergave Aan* Uit Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur 24 uur* Instellen |
| Verlichting | Aan 15 seconden "Aan"* Uit |
| Display | Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit* |
| Volume | Geluidssignalen Melodie*  Solo-toon  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit |
| Eenheden | Gewicht g* lb:oz lb Temperatuur °C* °F |
| Quick-magnetron | Vermogen Bereidingstijd |
| Popcorn | Bereidingstijd |
| Booster | Aan* Uit |
| Voorgeprog. temperaturen | |
| Voorgeprogr. vermogens | |

* Fabrieksinstelling

Instellingen

| Menupunt | Mogelijke instellingen |
|----------------------|---|
| Nalooop ventilator | Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd |
| Veiligheid | Toetsvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit* |
| Miele@home | Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen |
| Afstandsbediening | Aan* Uit |
| RemoteUpdate | Aan* Uit |
| Softwareversie | |
| Handelaar | Demo-functie Aan Uit* |
| Fabrieksinstellingen | Instellingen apparaat Voorgeprogr. vermogens Voorgeprog. temperaturen |

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

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




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets . Gebruik het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

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

- Aan
De tijd wordt altijd in het display weergegeven.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling
Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker.

Tijdformaat

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

Instellen



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

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

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

Instellingen



Verlichting

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

Display

Lichtsterkte

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

-  maximale lichtsterkte
-  minimale lichtsterkte

QuickTouch

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

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

Volume



Geluidssignalen

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

Melodie

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



De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

-  maximale geluidssterkte
-  melodie is uitgeschakeld

Solo-toon



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

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.


-  maximale toonhoogte
-  minimale toonhoogte

Toetssignaal

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

-  maximale geluidssterkte
-  toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

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

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de voedingsmiddelen in gram (g), pond/ounce (lb:oz) of pond (lb) instellen.

Temperatuur

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

Quick-magnetron

Voor het onmiddellijk starten van de magnetron zijn een vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut voorgeprogrammeerd.

- Vermogen
U kunt een magnetronvermogen van 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W of 1000 W instellen.
- Bereidingstijd
De maximaal in te stellen bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen:
80–300 W: maximaal 10 minuten
450–1000 W: maximaal 5 minuten

Popcorn

Voor het direct starten van de magnetronfunctie voor de bereiding van popcorn zijn een magnetronvermogen van 850 Watt en een bereidingstijd van 2:50 minuten voorgeprogrammeerd. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de magnetron.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen.

Het magnetronvermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden.

Booster

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

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

Instellingen

Voorgeprog. temperaturen


Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen. Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt het keuzemenu met de functies en de betreffende voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Kies de gewenste functie.
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.

De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperatuur wordt onmiddellijk toegepast op de overeenkomstige functie met magnetron.

Voorgeprogr. vermogens

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

U kunt de voorgeprogrammeerde vermogens voor de functie Magnetron  en voor de functies met magnetron wijzigen.

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de lijst met functies en het betreffende voorgeprogrammeerde vermogen.

- Magnetron :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Magn. + Braadautomaat , Magnetron + Hetelucht plus , Magnetron + Grill  en Magnetron + Circulatiegrill :
80 W, 150 W, 300 W
- Kies de gewenste functie.
- Wijzig het voorgeprogrammeerde vermogen.
- Bevestig met *OK*.

Naloop ventilator

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

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


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

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

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

Veiligheid

Toetsvergrendeling

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

- Aan

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

- Uit

De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan

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

- Uit

De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de oven gebruiken zoals u gewend bent.

Miele@home

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

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

- Activeren

Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De wifi-functie wordt weer ingeschakeld.

- Deactiveren

Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft geïnstalleerd, de wifi-functie wordt uitgeschakeld.

- Verbindingsstatus

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

- Opnieuw instellen

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

- Resetten

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

Instellingen

wifi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken. Reset de netwerkinstellingen wanneer u de oven afvoert, verkoopt of een gebruikte oven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de oven.

- Instellen

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

RemoteUpdate

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

De software van uw oven kan met de RemoteUpdate worden bijgewerkt. Als er voor de oven een update beschikbaar is, wordt deze automatisch door de oven gedownload. De installatie van de update vindt niet automatisch plaats, maar moet handmatig worden gestart.

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

Inschakelen/uitschakelen

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

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

Verloop van de RemoteUpdate

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

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

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

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


Afstandsbediening

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


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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Softwareversie

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

Handelaar

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

Demo-functie

Als u de oven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding Demo-functie actief. Apparaat verwarmt niet


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

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprogr. vermogens
De gewijzigde magnetronvermogens worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprog. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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


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

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

Kookwekkertijd instellen

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


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


- Kies de sensortoets .
- Kies Kookwekker als de bereiding al actief is.

In het display verschijnt Instellen 00:00 min.

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


De tijd wordt opgeslagen.


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

Als op dat moment een bereiding actief is **zonder** ingestelde kooktijd, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als op dat moment een bereiding actief is **met** ingestelde kooktijd, loopt de kookwekker op de achtergrond verder, omdat de kooktijd voorrang krijgt in het display.

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

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

- Kies de sensortoets .
- Bevestig indien nodig met OK.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen

- Kies de sensortoets .
- Kies Kookwekker als de bereiding al actief is.
- Kies Wijzigen.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig de kookwekkertijd.
- Bevestig met OK.












De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de sensortoets .
- Kies Kookwekker als de bereiding al actief is.
- Kies Wissen.
- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

| Menu | Voorgeprogrammeerde waarde | Bereik |
|---|----------------------------|------------------------|
| Functies | | |
| Hetelucht plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Braadautomaat  | 160 °C | 100–230 °C |
| Grill  | 3 | 1–3 |
| Magnetron  | 1000 W | 80–1000 W |
| Magnetron + Hetelucht plus  | 300 W 160 °C | 80–300 W 30–220 °C |
| Magnetron + Circulatiegrill  | 300 W 200 °C | 80–300 W 100–200 °C |
| Ontdooien  | 25 °C | 25–50 °C |
| Popcorn  | 850 W | – |
| Automat. programma's  | | |
| Meer  | | |
| Eco-hetelucht | 190 °C | 100–230 °C |
| Circulatiegrill | 200 °C | 100–220 °C |
| Magnetron + Grill | 300 W 3 | 80–300 W 1–3 |
| Magn. + Braadautomaat | 300 W 160 °C | 80–300 W 100–200 °C |
| Instellingen  | | |

Magnetronfunctie

Principe

In de oven bevindt zich een magnetron die de stroom omzet in elektromagnetische golven (microgolven). Deze golven worden gelijkmatig in de ovenruimte verspreid en bovendien door de metalen wanden gereflecteerd.

De microgolven komen van alle kanten bij en in de levensmiddelen. Levensmiddelen bestaan uit een grote verzameling van moleculen. Deze moleculen (vooral watermoleculen) gaan door de microgolven sterk bewegen. Zo wordt het gerecht van buiten naar binnen verwarmd. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller wordt het verwarmd of gaar gekookt.

Voordelen van de magnetron

- Voedingsmiddelen kunnen over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet worden bereid.
- De tijden voor ontdooien, verwarmen of bereiden zijn korter dan bij een kookplaat of oven.
- Vitaminen, mineralen, natuurlijke kleur en smaak van de voedingsmiddelen blijven grotendeels behouden.


Servieskeuze

De golven kunnen het voedingsmiddel alleen bereiken, als het gebruikte servies microgolven doorlaat. Microgolven dringen bijvoorbeeld door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen servies of servies dat metaal bevat. Metaal reflecteert de microgolven zodat vonken kunnen ontstaan en de microgolven niet worden opgenomen.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen

Als u gesloten potten of flessen verwarmt, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verwarm daarom nooit vaste of vloeibare levensmiddelen in afgesloten potten of flessen.

Open de potten vooraf en verwijder bij babyflessen eerst de dop en de speen.


 Brandgevaar door gebruik van servies dat niet geschikt is voor de magnetron.

Niet-magnetronbestendig servies kan beschadigd raken en het apparaat beschadigen.

Gebruik bij functies met magnetron alleen servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Het materiaal en de vorm van het serviesgoed zijn van invloed op de kook- en bereidingstijden. Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. De levensmiddelen worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Geschikt kookgerei


 Brandgevaar door ontvlambare materialen.

Kunststof wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de oven beschadigen.

Blijf bij de oven als u gerechten verwarmt of bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.


U kunt volgend serviesgoed en materiaal gebruiken:

- Vuurvast glas en keramiek
Behalve kristalglas, omdat dit lood kan bevatten en kan springen.
- Porselein
 - zonder metalen decoraties
Metalen decoraties (bijvoorbeeld een gouden rand of kobaltblauw) kunnen vonken veroorzaken.
 - zonder holle handgrepen
Er kan vocht in de holle handgrepen komen en door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de handgrepen ontploffen.
- Niet geveerd aardewerk en aardewerk waarvan de kleuren met glazuur zijn afgedekt

 Letselrisico door heet serviesgoed.





Aardewerk kan heet worden.

Trek ovenwanten aan bij gebruik van aardewerken servies.

- Kunststof servies en wegwerpbakjes uit kunststof bij de functie Magnetron 


Tip: U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruik maken van wegwerpbakjes.

Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C). Kunststof servies dat niet hittebestendig is, kan vervormen of zelfs met het voedingsmiddel versmelten. Kunststof servies mag alleen voor de functie Magnetron  worden gebruikt.

Gebruik kunststof servies niet met de functies Magn. + Braadautomaat , Magnetr. + Hetelucht plus , Magnetron + Grill  of Magnetr. + Circulatiegrill .

- Kunststof servies voor magnetrons
Kunststof serviesgoed voor magnetrons is verkrijgbaar in speciaalzaken.
- Kunststof servies van polystyreen
Voor het kortstondig verwarmen van levensmiddelen
- Kunststof kookzakjes
Voor het verwarmen en koken van de inhoud. Prik eerst gaatjes in het zakje. De stoom kan dan ontsnappen. U voorkomt zo dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat. Daarnaast zijn er speciale stoomkookzakjes, waarin geen gaatjes hoeven te worden geprikt. Houdt u zich aan de gebruiksaanwijzing.
- Braadzakken en braadfolie
Neem de aanwijzingen voor het gebruik van de fabrikant in acht.

Magnetronfunctie

 Brandgevaar door metalen delen.

Metalen deeltjes zoals metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, kunnen brandbare materialen dermate verwarmen dat ze ontbranden.

Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit.

Tip: Metalen vormen zijn minder geschikt voor functies met magnetron, omdat het metaal de microgolven weerkaatst. De microgolven komen alleen van bovenaf bij de taart, wat resulteert in een langere baktijd. Als u metalen vormen gebruikt, plaatst u de vorm zo op de glazen schaal dat de vorm de wanden van de oven niet raakt. Als er vonken ontstaan, gebruikt u deze vorm niet meer bij functies met magnetron.

- Het **bijgeleverde** bak- en braadrooster is in principe alleen geschikt voor bereidingen met de functies Magn. + Braadautomaat , Magnetron + Hetelucht plus , Magnetron + Grill  en Magnetron + Circulatiegrill  en bij functies zonder magnetron (op een niveau geplaatst).
- Metalen bakvormen om te bakken met de functies Magn. + Braadautomaat , Magnetron + Hetelucht plus , Magnetron + Grill  en Magnetron + Circulatiegrill  en met de functies zonder magnetron
- Aluminium bakjes zonder deksel voor het ontdooien en verwarmen van kant-en-klaargerechten
De levensmiddelen worden alleen van bovenaf verwarmd. Als u het

kant-en-klaargerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes en -folie kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan.

Plaats aluminium bakjes daarom niet op het bak- en braadrooster, maar op de glazen schaal.

Aluminium bakjes en -folie mogen niet in aanraking komen met de ovenwanden en moeten minstens 2 cm van de binnenwanden van het apparaat verwijderd blijven.

- Metalen pennen of haken
Het stuk vlees moet veel groter zijn dan de metalen pennen of haken.

Ongeschikt kookgerei

Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontluicht zijn).

Maak bij de bereiding geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

U mag volgend servies en materiaal **niet** gebruiken:

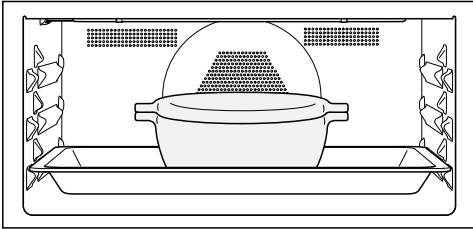
- Bak- en braadroosters van metaal (met inbegrip van het bijgeleverde rooster) zijn in principe **niet** geschikt voor gebruik met de functie Magnetron .
- Metalen bakjes
- Aluminiumfolie
Vlees, behalve met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooid, verwarmd of bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met stukjes aluminiumfolie afdekt.
- Metalen clips of clips van kunststof of papieren clips waar ijzerdraad in zit
- Kunststof bekertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd
- Kristalglas
- Bestek en serviesgoed met een metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand, kobaltblauw)
- Serviesgoed met holle handgrepen
- Kunststof servies van melamine
Melamine neemt energie op en wordt daardoor heet.
Vraag bij de aankoop na uit welk materiaal het kunststof serviesgoed bestaat.
- Houten kommen
Tijdens de bereiding verdampt het water in het hout. Daardoor droogt het uit en ontstaan er barsten.

Magnetronfunctie


Test serviesgoed

Door gebruik van ongeschikt servies in de magnetron kunnen vonken of knetterende geluiden ontstaan. Als u niet zeker bent of glazen, porseleinen of aardewerken servies geschikt is, test u het servies.

Holle handgrepen kunt u met deze test niet herkennen.

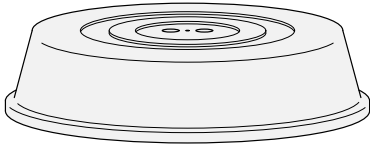


- Schuif de glazen schaal op niveau 1 in de oven. Zet het lege servies midden op de glazen schaal.


- Sluit de deur.
- Kies de functie Magnetron .
- Stel het hoogste vermogen in (1000 W) en een bereidingstijd van 30 seconden.
- Start het proces.
- Houd de test de hele tijd goed in de gaten.
- Open de deur bij vonken of knetterende geluiden.

Als vonken ontstaan of als u knetterende geluiden hoort, is het servies niet geschikt voor gebruik met magnetron.

Deksel



Tip: Een deksel is verkrijgbaar in de handel.

- Het voorkomt dat bij lange bereidingstijden te veel waterdamp ontsnapt.
 - Het zorgt ervoor dat het voedingsmiddel sneller warm wordt.
 - Het voorkomt dat het voedingsmiddel uitdroogt.
 - Het houdt de ovenruimte schoon.
- Gebruik bij bereidingen met functie Magnetron  een afdekking van glas of kunststof die geschikt is voor de magnetron.





U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en door de hitte versmelten met de levensmiddelen.

Het materiaal van de afdekking is bestand tegen temperaturen tot maximaal 110 °C. Bij hogere temperaturen (bijvoorbeeld bij de functies Grill  of Hetelucht plus ) kan de kunststof vervormen en versmelten met de levensmiddelen.


Een afdekking mag alleen voor de functie Magnetron  worden gebruikt.

De afdekking mag de schaal niet afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet kan ontsnappen. De afdekking wordt te heet en kan gaan smelten.

Gebruik schalen met een voldoende grote diameter.

- Gebruik **geen** afdekking bij het verwarmen van de volgende levensmiddelen:
- Gepaneerde levensmiddelen
 - Levensmiddelen die een korstje moeten krijgen (bijvoorbeeld toast)
 - Levensmiddelen die met de functie Magn. + Braadautomaat , Magnetron + Hetelucht plus , Magnetron + Grill  of Magnetron + Circulatiegrill  moeten worden opgewarmd

Bediening

Als u het gerecht bij de functie Magnetron  rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte plaatst, kan de oven beschadigd raken.

Schuif bij de functie Magnetron  de glazen schaal op niveau 1 in de oven en zet voorwerpen als kopjes en bakvormen **altijd** op de glazen schaal.



- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

Eerst verschijnt de functie. Naargelang de functie verschijnen achtereenvolgens de voorgeprogrammeerde temperatuur, het voorgeprogrammeerde magnetronvermogen en de bereidingstijd.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde waarden voor de bereiding en stel indien nodig de bereidingstijd in.

U kunt nadien de temperatuur wijzigen met behulp van het navigatiegedeelte, het magnetronvermogen via de sensortoets  en de bereidingstijd via de sensortoets .

- Bevestig elke keuze met OK. Bij functies **zonder** magnetron start u de bereiding door de temperatuur te bevestigen.

Bij functies **met** magnetron verschijnen het ingestelde magnetronvermogen en de ingestelde bereidingstijd.

- Bij functies **met** magnetron start u de bereiding met behulp van de sensortoets OK.

Het gerecht wordt bereid.

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

De magnetronfunctie wordt uitgeschakeld zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van de oven opent. Met de sensortoets OK kunt u de bereiding voortzetten.

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

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen


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

Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Vermogen
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

Temperatuur wijzigen

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

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld  naar links of rechts tot het gewenste menupunt verschijnt.

In het display verschijnt de ingestelde temperatuur.


- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.


- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Magnetronvermogen wijzigen

Bij functies met magnetron en bij de functie Magnetron  kunt u het magnetronvermogen wijzigen.

U kunt het voorgeprogrammeerde vermogen met Meer  | Instellingen  | Voorgeprog. vermogens ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Kies de toets .

Het ingestelde magnetronvermogen verschijnt in het display.

- Wijzig het magnetronvermogen via het navigatiegedeelte.

U kunt de volgende magnetronvermogens instellen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met het gewijzigde magnetronvermogen verder.


Bereidingstijden instellen

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

Bij het bakken kan het deeg uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.


U heeft het gerecht in de ovenruimte gezet, een functie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

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


- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor de bereiding van een gerecht nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.
- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

Bediening

- Start om
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

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

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies Wijzigen.

Dit menupunt verschijnt niet als u de bereidingstijd bij functies **met** magnetron wilt wijzigen, omdat er altijd een bereidingstijd moet worden ingesteld.

De tijd is geselecteerd.



- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.
- Bij functies **met** magnetron laat u de bereiding met behulp van de sensortoets OK verdergaan.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Tip: Bij de functie Magnetron  kunt u de bereidingstijd ook via het navigatiegedeelte wijzigen.

Ingestelde bereidingstijden wissen


Bij een functie **met** magnetron kunt u alleen de ingestelde tijden voor Einde om en Start om wissen. Er moet altijd een bereidingstijd ingesteld zijn.

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

Als u bij een functie **zonder** magnetron Bereidingstijd wist, worden de ingestelde tijden voor Einde om en Start om ook gewist.

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

Bereidingsproces bij de functie Magnetron onderbreken

U kunt bij de functie Magnetron  het bereidingsproces onderbreken en de bereidingstijd stopzetten.

De sensortoets OK licht op, terwijl de bereidingstijd afloopt.

- Kies de sensortoets OK.

Het bereidingsproces wordt onderbroken en de bereidingstijd wordt behouden.

De sensortoets *OK* licht op.

- Kies de sensortoets *OK*.

Het bereidingsproces wordt voortgezet en de bereidingstijd loopt verder af.

Bereiding afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie of de sensortoets ↵.
- Bevestig met *OK* wanneer Functie afbreken verschijnt.


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

Het hoofdmenu verschijnt.

Ovenruimte voorverwarmen

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



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 donker brooddeeg, rosbeef en filet met de functie *Hetelucht plus*  verwarmt u de oven voor.

Booster

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

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

- *Hetelucht plus* 
- *Braadautomaat* 

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

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

Bij deze bereidingen schakelt u de functie *Booster* uit.

Booster voor één bereiding uitschakelen

- Kies de instelling *Booster* | Uit voordat u de gewenste functie kiest.

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


Als u aansluitend opnieuw een bereiding wilt starten met de functie *Booster*, kies dan de instelling *Booster* | Aan om de functie opnieuw in te schakelen.

Quick-magnetron en Popcorn

U kunt deze functies alleen gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.

Gebruik altijd de glazen schaal.

Quick-magnetron

Met de sensortoets  start de magnetron met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd, bijvoorbeeld voor het verwarmen van vloeistoffen.


Voorgeprogrammeerd zijn het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut.

U kunt het magnetronvermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal in te stellen tijd is daarbij afhankelijk van het gekozen magnetronvermogen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Quick-magnetron”).

■ Kies de sensortoets .

Als u meermaals de sensortoets aanraakt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken en weer voortzetten met de sensortoets OK en afbreken met de sensortoets .

Na afloop van de bereiding verschijnt Einde en hoort u een signaal.

■ Kies de sensortoets .

Het hoofdmenu verschijnt.

Popcorn


Met de sensortoets  start de magnetron met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.

Voorgeprogrammeerd zijn een magnetronvermogen van 850 W en een bereidingstijd van 2:50 minuten. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de magnetron.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen. Het magnetronvermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Popcorn”).

■ Kies de sensortoets .

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken en weer voortzetten met de sensortoets OK en afbreken met de sensortoets .

Papieren wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de oven beschadigen. Blijf tijdens de bereiding in de buurt van de oven en houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.


Na afloop van de bereiding verschijnt Einde en hoort u een signaal.

■ Kies de sensortoets .


Het hoofdmenu verschijnt.

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

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met een bepaald programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Een betreffende melding met tijdsaanduiding verschijnt in het display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht worden toegevoegd. Hieromtrent verschijnt een melding met tijdsaanduiding in het display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De opgave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdwijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de begintemperatuur van het vlees.

Nog meer toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:


- Ontdooien
- Drogen
- Verwarmen
- Koken
- Inmaken
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Ontdooien

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

■ Gebruik een van de volgende functies:

- Functie Ontdooien . Stel de juiste temperatuur voor ontdooien in.
- Functie Magnetron . Stel het magnetronvermogen en de tijd voor ontdooien in.

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het ontdooivocht niet. Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.


Tips

- Laat het diepvriesproduct zonder verpakking op de glazen schaal ontdooien.
- Leg voor het ontdooien van gevogelte het rooster op de glazen schaal. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.

- Vis, vlees en gevogelte hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Functie Ontdooien gebruiken

Deze functie is ontwikkeld voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten.

- Kies Ontdooien .
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

Functie Magnetron gebruiken




Alternatief kunt u voor het ontdooien ook de functie Magnetron  gebruiken. Stel het magnetronvermogen en de tijd voor ontdooien in.

De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van de voedingsmiddelen. Neem ook zeker de doorwarmtijden in acht.

Gebruik magnetronbestendig serviesgoed.

- Kies Magnetron .
- Stel afhankelijk van het voedingsmiddel het magnetronvermogen en de tijd voor ontdooien in zoals aangegeven in de tabel.
- Kies in principe de gemiddelde tijd.
- Schuif de voedingsmiddelen op de glazen schaal op niveau 1 in de oven.

Ontdooien met de functie Magnetron

| Ingevroren producten | Hoeveelheid |  [W] |  [min] |  [min] |
|--|-------------|---|---|--|
| Boter | 250 g | 80 | 8–10 | 5–10 |
| Melk | 1000 ml | 450 | 12–16 | 10–15 |
| Zandtaart (3 stukken) | circa 300 g | 150 | 4–6 | 5–10 |
| Vruchtentaart (3 stukken) | circa 300 g | 150 | 6–8 | 10–15 |
| Boterkoek (3 stukken) | circa 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |
| Slagroom-, crèmetaart (3 stukken) | circa 300 g | 80 | 4–4:30 | 5–10 |
| Gebak van gist-/bladerdeeg (3 stukken) | circa 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |

 Magnetronvermogen,  Ontdooitijd,  Doorwarmtijd

¹ Laat de voedingsmiddelen bij kamertemperatuur staan. Gedurende die doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatiger verdeeld.

Nog meer toepassingen




Drogen


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

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

- Schil de te drogen levensmiddelen en verwijder de kern indien nodig; snijd de levensmiddelen in kleine stukken.
- Verdeel de te drogen levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk over het rooster of de glazen schaal, afhankelijk van de grootte.
- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats de te drogen levensmiddelen op de niveaus 1+2. Als u zowel het rooster als de glazen schaal gebruikt, plaatst u de glazen schaal onder het rooster.
- Kies Hetelucht plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer de te drogen levensmiddelen in de glazen schaal regelmatig om.


Bij hele en halve te drogen levensmiddelen is de droogtijd langer.

| Te drogen levensmiddelen | <input type="checkbox"/> | 🌡️ [°C] | 🕒 [h] |
|--------------------------|---|---------|-------|
| Fruit |  | 60–70 | 2–8 |
| Groente |  | 55–65 | 4–12 |
| Paddenstoelen |  | 45–50 | 5–10 |

- Functie, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Droogtijd,
 Hetelucht plus

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

Het gedroogde product uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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


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

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

- Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Verwarmen

Neem zeker het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”, paragraaf “Correct gebruik” in acht.

 Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen.

Als u baby- en kindervoeding te sterk verwarmt, kunnen de kinderen zich hieraan branden.


Verwarm baby- en kindervoeding maximaal 30–60 seconden op 450 Watt.

Roer de voedingsmiddelen goed door na het opwarmen, vooral bij baby- en kindervoeding, of schud ze en proef dan even om te voorkomen dat de kinderen zich verbranden.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Open de potten vooraf en verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Gevaar voor letsel door hete vloeistoffen.

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de functie Magnetron  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat.

Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om.

Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u het glas uit de oven haalt.

U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

Nog meer toepassingen

Functie Magnetron gebruiken


De functie Magnetron  is zeer geschikt voor het verwarmen.

De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van de voedingsmiddelen. Het verwarmen van voedingsmiddelen uit de koelkast duurt langer dan het verwarmen van voedingsmiddelen op kamertemperatuur. Neem ook zeker de doorwarmtijden in acht.

Gebruik magnetronbestendig serviesgoed.

Gebruik altijd een deksel, behalve bij het verwarmen van gepaneerde producten.

- Plaats de te verwarmen voedingsmiddelen afgedekt op de glazen schaal.
- Schuif de glazen schaal op niveau 1 in de oven.
- Kies Magnetron .
- Stel een magnetronvermogen en een bereidingstijd in, afhankelijk van het voedingsmiddel.
Voor een aantal voedingsmiddelen vindt u de waarden in de tabel.
- De voedingsmiddelen meermaals omdraaien, herverdelen of omroeren. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.




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




Draag ovenwanten wanneer u in de ovenruimte werkt of serviesgoed uit de oven haalt.

De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig over het voedingsmiddel verdeelt.

- Laat de voedingsmiddelen een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatig over de voedingsmiddelen kan verdelen.

Verwarmen met de functie Magnetron

| Drank/ Gerecht | Hoeveelheid |  [W] |  [min] |  ¹ [min] |
|-------------------------------------|-----------------------|--|--|--|
| Dranken (drinktemperatuur 60–65 °C) | 1 mok/1 glas (200 ml) | 1000 | 0:50–1:10 | – |
| Babyflesje (melk) ² | ca. 200 ml | 450 | 0:50–1:00 ³ | 1 |
| Kindervoeding ³ | 1 potje (200 g) | 450 | 0:30–1:00 | 1 |
| Braadlappen met saus ³ | 200 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |
| Bijgerechten ³ | 250 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |

 Magnetronvermogen,  Bereidingstijd,  Doorwarmtijd

- ¹ Laat het gerecht bij kamertemperatuur staan. Gedurende de doorwarmtijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.
- ² Voorkom bij het verhitten van vloeistoffen dat de vloeistof ineens gaat borrelen en overkoken. Roer de vloeistof daarom voor het verwarmen om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.
- ³ De tijden gelden voor voedingsmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C. Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard gaan we uit van een kamertemperatuur van ca. 20 °C. Verwarm voedingsmiddelen (behalve babyvoeding en niet-gebonden sauzen) op een temperatuur van 70–75 °C.


Nog meer toepassingen

Koken




Neem zeker het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”, paragraaf “Correct gebruik” in acht.

Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in schil, aubergines verhit of bakt, kunnen deze ontploffen.

Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.





Als u eieren met schaal met de magnetronfunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald. Kook eieren met schaal alleen in speciaal daarvoor bestemd serviesgoed. Verwarm geen hardgekookte eieren met de functie Magnetron .



Tips

- De voedingsmiddelen meermaals omdraaien, herverdelen of omroeren. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.
- Gebruik bij functies met magnetron alleen magnetron- en hittebestendig servies.
- Gebruik waar mogelijk automatische programma's.
- Gebruik voor de bereidingen met functies Magnetron + Circulatiegrill  en Magnetron + Grill  nooit een deksel omdat de voedingsmiddelen anders niet bruin worden.
- Kies bij de functie Magnetron  een magnetronvermogen van 850 W voor het kort koken en vervolg de bereiding met 450 W. Neem de gegevens uit de kooktabellen aan het einde van dit document in acht.

Nog meer toepassingen

Een bereiding met de functie Magnetron

| Soepen/eenpansgerechten Groenten |  [g] |  850 W [min] | + |  450 W [min] |  ¹ [min] |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Eenpansgerecht | 1500 | 10 | + | 20 | 1 |
| Soep | 1500 | 11 | + | 24 | 1 |
| Erwten | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Erwten (diepvries) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |
| Wortels | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Broccolirosjes | 500 | 6 | + | 8 | 2 |
| Broccoli (diepvries) | 450 | 5 | + | 11 | 2 |
| Bloemkoolrosjes | 500 | 6 | + | 10 | 2 |
| Koolrabi (in stiften) | 500 | 3 | + | 8 | 2 |
| Asperges | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Prei | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Prei (diepvries) | 450 | 5 | + | 8 | 2 |
| Paprikareepjes | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Sperziebonen | 500 | 4 | + | 12 | 2 |
| Spruitjes | 500 | 5 | + | 12 | 2 |
| Spruitjes (diepvries) | 450 | 5 | + | 10 | 2 |
| Gemengde groenten (diepvries) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |

 gewicht,  bereidingstijd,  doorwarmtijd

- ¹ Laat de voedingsmiddelen bij kamertemperatuur staan. Gedurende die doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatiger verdeeld.


Nog meer toepassingen

Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

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

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.



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

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden


De gegevens gelden voor maximaal 5 glazen met een inhoud van 0,5 l.

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

- Hetelucht plus : inmaakpotten en potten met schroefdeksel
- Magnetron : magnetronbestendige inmaakpotten met glazen deksel die met doorzichtig plakband kunnen worden afgesloten

- Gebruik uitsluitend onbeschadigde glazen en rubberen ringen.
- Spoel de glazen voor het inmaken met heet water uit en vul deze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de glazen na het vullen met een schone doek en heet water.
- Sluit de glazen alleen af met doorzichtig plakband. Gebruik geen metalen klemmen omdat deze met de functie Magnetron  vonken produceren.
- Plaats de glazen schaal op niveau 1 en zet de glazen erop.

Funcie Hetelucht plus gebruiken

- Kies de functie Hetelucht plus  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en komkommers inmaken


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

Groente inmaken

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

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

 Inmaakt temperatuur en -tijd zodra het water in de glazen gaat borrelen

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Funcie Magnetron gebruiken

- Kies de functie Magnetron  en een magnetronvermogen van 850 W.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes). Per pot duurt dit proces ca. 3 minuten. Bij 5 potten moet de tijd dus verlengd worden tot 15 minuten.



Verlaag het vermogen tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en komkommers inmaken

- Als het water in de potten gaat borrelen, schakelt u de oven uit en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

Groente inmaken

- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u het aangegeven magnetronvermogen in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken schakelt u de oven uit en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.


| |  |  |
|-----------------------|---|--|
| Fruit | –/– | 25–35 min |
| Komkommers | –/– | 25–30 min |
| Rode biet | 450 W 20–30 min | 25–30 min |
| Bonen (groen of geel) | 450 W 20–30 min | 25–30 min |

 Magnetronvermogen en inmaaktijd zodra het water in de potten gaat borrelen

 Naverwarmingstijd

Nog meer toepassingen

Glazen na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De glazen zijn na het inmaken erg heet.

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

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

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

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

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de producten regelmatig om.


Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

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

Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van serviesgoed de functie **Hetelucht plus** .

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.

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



Verbrandingsgevaar!

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

- Haal het warme serviesgoed uit de ovenruimte.

Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Tips bij het bakken

- Stel een bereidingstijd in. Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Leg bakpapier onder frieten, kroketten en soortgelijke producten.

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

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

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

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

Informatie over de functies

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

Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht gebruiken

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

- 1 niveau: plaats taarten in vormen op niveau 1.
- 1 niveau: plaats plat gebak (bijvoorbeeld koekjes en plaatkoek) op niveau 2.
- 2 niveaus: plaats de gerechten naar gelang de hoogte op niveau 1+3 of 2+3.

Eco-hetelucht gebruiken

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

Gebruik deze functie voor het bereiden van ovenschotels en gratins die een krokant laagje moeten krijgen.

- Plaats taarten of ovenschotels in vormen op niveau 1.
- Plaats plat gebak (bijvoorbeeld koekjes en plaatkoek) op niveau 2.

Magnetron. + Hetelucht plus gebruiken

Magnetronbestendige, hittebestendige bakvormen (zie hoofdstuk “Magnetronfunctie”, paragraaf “Servieskeuze”), zoals bijvoorbeeld bakvormen van temperatuurbestendig glas of keramiek, zijn uitermate geschikt, omdat de microgolven door deze materialen dringen.

De functie Magnetron. + Hetelucht plus  is uitermate geschikt voor het bakken van deegsoorten met een langere baktijd, zoals gist-, kwark-olie-, roer- en kneeddeeg.

Als u deze functie gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het magnetronvermogen.

- Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- Zet de bakvorm op de glazen schaal.

Tip: Metalen vormen zijn minder geschikt voor functies met magnetron, omdat het metaal de microgolven weerkaatst. De microgolven komen alleen van bovenaf bij de taart, wat resulteert in een langere baktijd. Als u metalen vormen gebruikt, plaatst u de vorm zo op de glazen schaal, dat de vorm de wanden van de oven niet raakt. Als er vonken ontstaan, gebruikt u deze vorm niet meer bij functies met magnetron.

Braadvlees

Tips voor het braden

- Het **voorverwarmen** van de oven is alleen nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Over het algemeen is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik een **braadpan met deksel** voor het braden van vlees. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Neem bij gebruik van een **braadfolie of -zak** de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2–3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.
- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

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

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

Tips

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

Informatie over de functies


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

Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus of Braadauto- maat gebruiken


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


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

- Gebruik voor het braden kookgerei met hittebestendige handvatten, zoals bijvoorbeeld een braadlede, een braadpan, een Römertopf of een temperatuurbestendige glazen schaal.
- Plaats het rooster met het gerecht op niveau 1.

Magnetron + Hetelucht plus of Magn. + Braadauto-maat gebruiken

Deze functies zijn **niet** geschikt voor het braden van kwetsbaar vlees, zoals rosbief en filet. Het vlees wordt eerst van binnen gaar voordat het een krokante korst krijgt.

Gebruik de functie Magnetron + Hetelucht plus  voor het snel opwarmen en bereiden van voedingsmiddelen, terwijl ze tegelijkertijd worden gebruikt. Bij deze functie is de tijd- en energiebesparing het grootst.


Gebruik de functie Magn. + Braadauto-maat  voor aanbraden op hoge temperaturen en doorbraden op lagere temperaturen.

Als u functies met magnetron gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het magnetronvermogen.

- Gebruik alleen magnetron- en hittebestendig servies zonder metalen deksel (zie “Servies voor de magnetron”).
- Schuif het rooster met de glazen schaal of de glazen schaal op niveau 1 in de oven.

Grillen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Kies voor het voorverwarmen een functie **zonder** magnetron. Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en bestrooi deze met zout. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik voor grillen bij voorkeur het rooster.
- Bestrijk voor het grillen het rooster met olie. Leg vervolgens het gerecht erop.

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

Bij de functies Circulatiegrill  en Magnetron + Circulatiegrill  kiest u een temperatuur.

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

Grillstand kiezen

Bij de functies Grill  en Magnetron + Grill  kiest u tussen de standen 1–3.

- Als het product een grote diameter heeft en op een grotere afstand van het grillelement wordt geplaatst, kiest u **stand 1**.
- Als u bijvoorbeeld bij gratins een lichte bruining wenst, kiest u **stand 2**.
- Als u plat voedsel op een kortere afstand van het grillelement bereidt, kiest u **stand 3**.

Bereidingstijd kiezen

- Grill platte stukken vlees of vis ca. 6–8 minuten aan elke kant.
Zorg ervoor dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet te veel verschillen.
- Grill dikkere stukken ca. 7–9 minuten aan elke kant.
- Grill rollade ca. 10 minuten per cm diameter.
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is.
- **Test** of het vlees gaar is door er met een lepel op te drukken. Zo kunt u nagaan of het vlees voldoende gaar is.
- **rood**
Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.
- **medium**
Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.
- **doorbakken**
Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

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

Informatie over de functies

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

Als u functies met magnetron gebruikt, wordt de baktijd ingekort.

Neem de waarden uit de bereidingstabellen en de recepten in acht bij het kiezen van het magnetronvermogen.

Circulatiegrill of Magnetron + Circulatiegrill gebruiken

Deze functies zijn geschikt voor het grillen van gerechten met een grotere diameter, bijv. kip.

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


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

Grill of Magnetron + Grill gebruiken

Deze functies zijn geschikt voor het grillen van dunne stukken vlees en voor gratineren.

- Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 2 of 3.

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging van de bakoven nooit een stoomreiniger.

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

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van de bakoven tot gevolg hebben.

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting, zodra deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker wordt het om de verontreinigingen te verwijderen. Soms lukt dat helemaal niet meer.

Als een defecte oven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Controleer of de deur en de deurdichting beschadigd zijn. Bij beschadigingen mag u de magnetronfunctie niet gebruiken. Laat het apparaat eerst door Miele repareren.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers *
- spiraal- en staalsponsjes

* bij hardnekkige verontreinigingen toegestaan op PerfectClean-veredeld email

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

Alleen de glazen schaal is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

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

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Klap het grillelement voorzichtig omhoog.
- Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de ovenruimte te laten koken.

Normale verontreinigingen verwijderen

Als vocht in het inwendige van het apparaat terechtkomt, kan het apparaat beschadigd raken.

Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water via de openingen in het apparaat komen.

Normale verontreinigingen verwijderen

- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

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

Hardnekkig vuil verwijderen

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

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

- Bevochtig aangekoekt vuil met een sopje van afwasmiddel en laat het enkele minuten inwerken.
- Indien nodig kunt u na de inwerkingstijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

Ovenreinigers gebruiken

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

Als ovenspray in tussenruimten en openingen terechtkomt, zorgt dit bij komende bereidingen voor sterke geurvorming. Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte. Spuit het product niet in de tussenruimten en openingen van de ovenwanden en achterwand.

Reiniging en onderhoud


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

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

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

Grillelement omlaagklappen

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

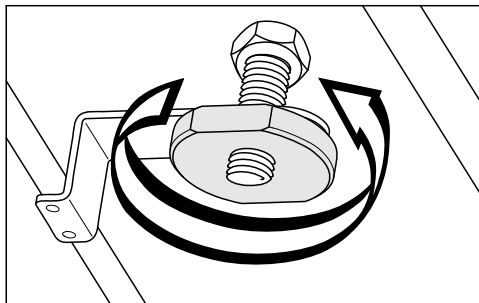
 **Gevaar voor letsel door heet oppervlak.**

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

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

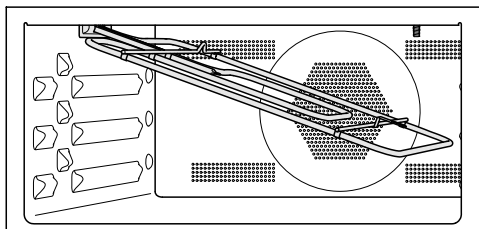
De bodem van de ovenruimte kan bekrast raken door moeren die naar beneden vallen.

Leg veiligheidshalve een theedoek op de bodem van de ovenruimte.



- Draai de moeren los.

Het grillelement kan beschadigd raken. Druk het element nooit met geweld omlaag.



- Klap het grillelement voorzichtig omlaag.

De plaat aan de bovenkant van de oven kan beschadigd raken. Gebruik voor het reinigen van de bovenwand nooit de harde kant van het afwassponsje.

De LED-lamp aan de bovenwand kan beschadigd raken. Het is beter om de LED-lamp niet te reinigen.

- Reinig de bovenkant van de ovenruimte met een vochtige doek of een afwassponsje.
- Klap het grillelement na het reinigen omhoog.
- Plaats de moeren en draai ze vast.

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

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

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---------------------------------------|---|
| Het display is donker. | U heeft de instelling Dagtijd Weergave Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de oven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling Dagtijd Weergave Aan. |
| | De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele. |
| U hoort geen signaal. | De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidsterkte met de instelling Volume Geluidssignalen. |
| De oven wordt niet heet. | De demo-functie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deactiveer de demo-functie via de instelling Handelaar Demo-functie Uit. |
| U kunt geen bereiding starten. | Bij een magnetronbereiding staat de deur nog open. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de deur van het apparaat goed gesloten is. |
| | Voor een magnetronbereiding is er geen magnetronvermogen of bereidingstijd ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of een magnetronvermogen en een bereidingstijd zijn ingesteld. |
| | Voor een bereiding met een functie met magnetron zijn niet alle noodzakelijke instellingen ingevoerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of een magnetronvermogen, een bereidingstijd en een temperatuur zijn ingesteld. |


Nuttige tips

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|---|
| De sensortoetsen reageren niet. | U heeft de instelling <i>Display QuickTouch Uit</i> gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling <i>Display QuickTouch Aan</i>. |
| | De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele. |
| | Er is een probleem met de besturing. <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart. |
| In het display verschijnt Druk 6 sec. op "OK" als u de oven inschakelt. | De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ■ U kunt de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding uitschakelen door de sensortoets <i>OK</i> minstens 6 seconden ingedrukt te houden. ■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen kiest u de instelling <i>Veiligheid Vergrendeling  Uit</i>. |
| In het display verschijnt Stroomstoring. | Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw. |
| In het display verschijnt 12:00. | De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in. |
| In het display verschijnt Max.bedrijfsduur bereikt. | De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bevestig met <i>OK</i>. <p>Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.</p> |

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|---|
| Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display. | Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele. |
| Als u de deur opent tijdens een bereiding met de functie Magnetron , hoort u de oven niet werken. | Dit is geen storing! Als u de deur opent tijdens een bereiding met de functie Magnetron  , wordt de magnetron uitgeschakeld en de ventilator naar een lager toerental teruggebracht. |
| Na de bereiding is een geluid te horen. | Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”). |
| Tijdens een bereiding met de magnetron hoort u vreemde geluiden. | Bij gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen voorwerpen gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of metalen kookgerei vonken veroorzaakt (zie hoofdstuk “Magnetronfunctie”, paragraaf “Servieskeuze”). |
| | U heeft tijdens een bereiding met magnetron het voedingsmiddel afgedekt met aluminiumfolie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het materiaal. |
| | Bij gebruik van de magnetronfunctie is het rooster gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik voor bereidingen met de magnetron altijd de glazen schaal. |
| De oven is vanzelf uitgeschakeld. | Om energie te besparen wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de oven weer in. |
| Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar. | De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kies de temperatuur die in het recept staat. |
| | De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ga na of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt. |

Nuttige tips

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|--|
| <p>Het gebak is niet overal even bruin.</p> | <p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen. <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie. Lichte, glanzende vormen met een dunne wand zijn niet zo geschikt. Ze weerkaatsen de warmtestralen van de oven. Zo kan de warmte het voedingsmiddel niet goed bereiken en resulteert dit in een ongelijkmatige of slechts lichte bruining in deze vorm.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik matte, donkere vormen. |
| <p>Na een bereiding met de functie  is het gerecht niet voldoende warm of gaar.</p> | <p>U heeft de bereiding met magnetron onderbroken en daarna niet voortgezet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Start de bereiding opnieuw tot het voedingsmiddel voldoende warm of gaar is. <p>Bij het bereiden of opwarmen met magnetron hebt u een te korte tijd ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of voor het ingestelde magnetronvermogen de juiste tijd werd gekozen. Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd. |
| <p>Na het verwarmen of bereiden met magnetron koelt het voedingsmiddel te snel af.</p> | <p>Door de magnetroneigenschappen ontstaat de warmte altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als het gerecht met een hoger vermogen verwarmd wordt, kan het al warm zijn aan de buitenkant, maar binnenin nog niet. Door de aansluitende temperatuurinstelling wordt het gerecht binnenin warmer en aan de buitenkant kouder.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom gedurende een iets langere tijd op een wat lager vermogen. |
| <p>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</p> | <p>U heeft de instelling Verlichting 15 seconden "Aan" gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting Aan. |

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|--|--|
| De ovenverlichting is uit of wordt niet ingeschakeld. | U heeft de instelling Verlichting Uit gekozen. <ul style="list-style-type: none">■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting Aan of 15 seconden "Aan". |
| | De ovenverlichting is defect. <ul style="list-style-type: none">■ Neem contact op met Miele. |

Service

Contact bij storingen

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

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

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

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

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

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

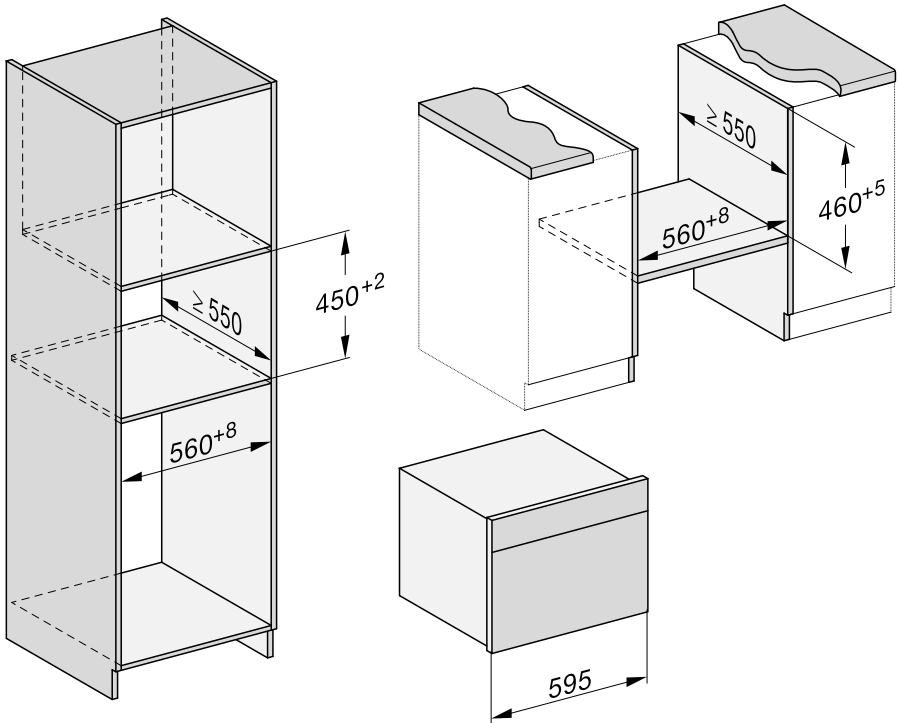
Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

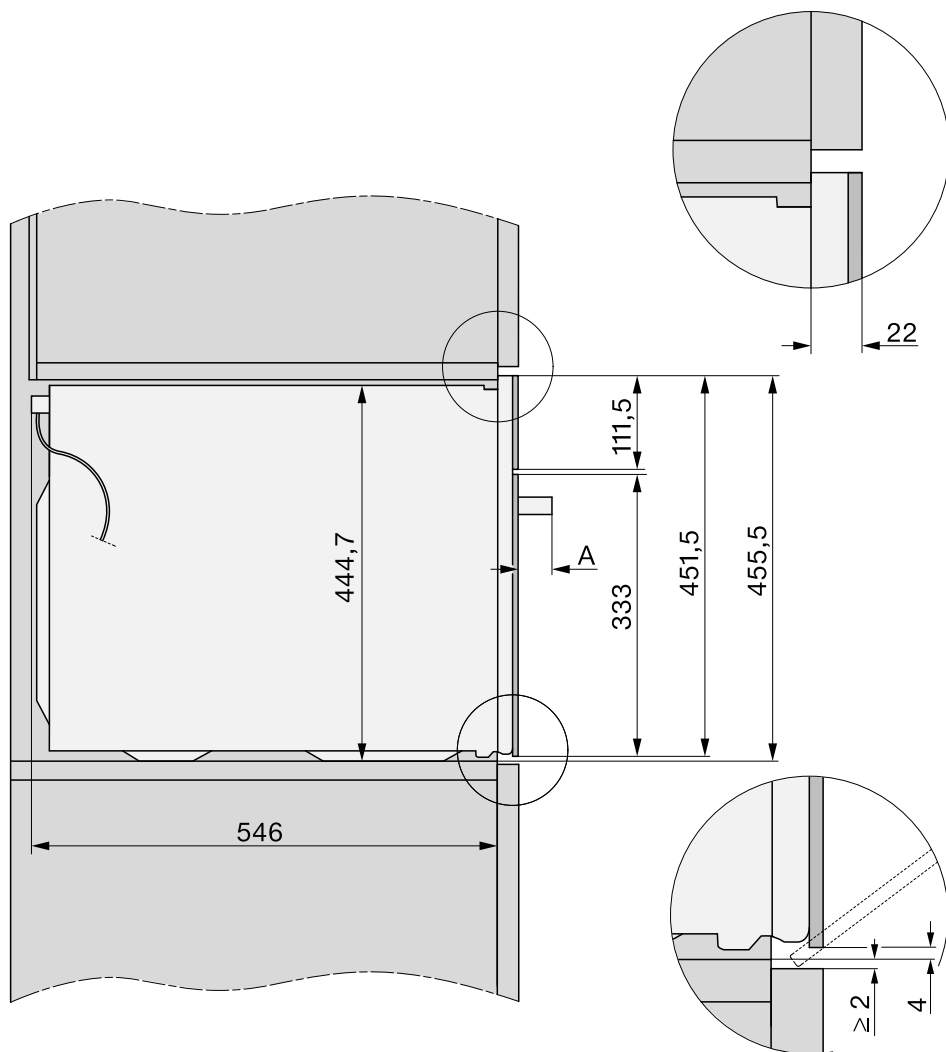
Inbouw in een boven- of onderkast

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



Installatie

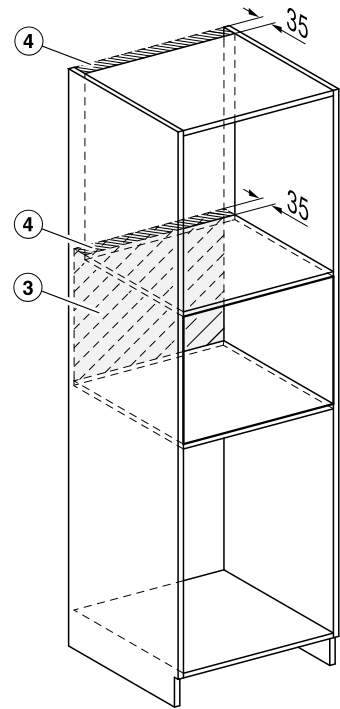
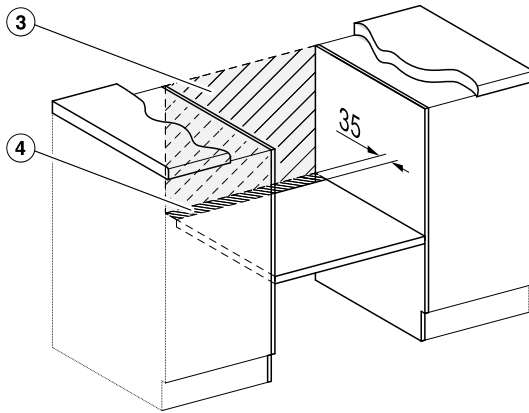
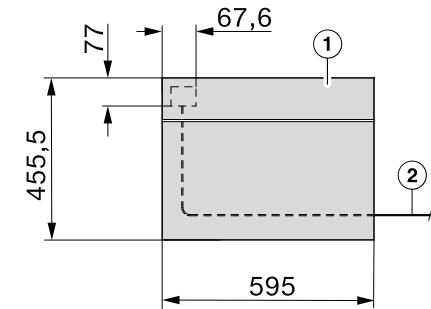
Zijkant



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Aansluitingen en ventilatie

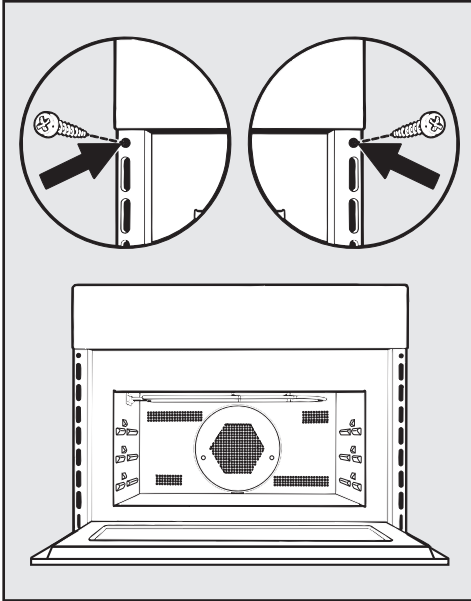


- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Installatie

Oven inbouwen

- Sluit de oven op het net aan.
- Schuif de oven in de keukenkast en stel de oven af.



- Open de deur en bevestig de oven met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.

Elektrische aansluiting

De oven wordt geleverd met een net-aansluitkabel en een stekker, geschikt voor wisselstroom, 230 V, 50 Hz.

De zekering moet minstens 16 A bedragen.

De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De elektrische installatie moet aan VDE 0100 voldoen.

Plaats het apparaat zo, dat de stekker bereikbaar is.

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

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

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

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

- Typeaanduiding
- Serienummer

- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de netaansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele worden vervangen.

Deze oven met magnetron voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen genereert, waarmee gerechten worden verwarmd.

















Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.








Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de laatste publicatie van de VDE-AR-E 2510-2.

Bereidingstabellen

Roerdeeg

| Taart/cake/gebak (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ₁ ³ |  [min] |
|---|--|---|---|---|---|
| Muffins |  | 150-160 | ✓ | 2 | 35-45 |
| Small cakes (1 glazen schaal)* |  | 150 | - | 2 | 25-35 |
| Small cakes (2 glazen schalen)* |  | 140 | - | 2 + 3 | 35-45 |
| Zandtaart (langwerpige bakvorm, 30 cm) |  ¹ | 160-170 + 80 | ✓ | 1 | 35-45 |
| Tulband (kransvorm/tulbandvorm, Ø 26 cm) |  ¹ | 160-170 + 150 | ✓ | 1 | 40-50 |
| Marmer- en notecake (langwerpige vorm, 30 cm) |  | 150-160 | ✓ | 1 | 65-75 |
| Marmer-, notecake (kransvorm/tul- bandvorm, Ø 26 cm) |  | 150-160 | ✓ | 1 | 55-65 |
| Vruchtentaart (1 glazen schaal) |  | 150-160 | ✓ | 2 | 50-60 |
| Vruchtentaart (springvorm, Ø 26 cm) |  | 150-160 | ✓ | 1 | 55-65 |
| Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm) |  | 150-160 | ✓ | 1 | 25-35 |
















 Functie,  Temperatuur,  Magnetronvermogen,  Booster, ₁³ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Magnetron + Hetelucht plus, ✓ aan, - uit

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

1 Zet de bakvorm in het midden op de glazen schaal.

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

Kneeddeeg

| Taart/cake/gebak (accessoires) |  |  [°C] |  |  3 1 |  [min] |
|---|---|--|---|--|--|
| Koekjes (1 glazen schaal) |  | 140–150 | ✓ | 2 | 20–30 |
| Spritsen (1 glazen schaal)* |  | 140 | – | 2 | 40–50 |
| Spritsen (2 glazen schalen)* |  | 140 | – | 2 + 3 | 45–55 ² |
| Taartbodem (taartbodenvorm, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 30–40 |
| Kwarktaart (springvorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 75–85 |
| Appeltaart (springvorm, Ø 20 cm)* |  | 160 | – | 1 | 110–120 |
| Appeltaart, afgedekt (springvorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 |
| Vruchtentaart met glazuur (springvorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 |
| Vruchtentaart met glazuur (1 glazen schaal) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 55–65 |
| Plaatkoek zoet (1 glazen schaal) |  | 190–200 ¹ | ✓ | 2 | 30–40 |

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  Nivea,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus, ✓ aan, – uit


















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

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

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



Bereidingstabellen

Gistdeeg

| Taart/cake/gebak (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |
|--|---|---|---|---|---|
| Tulband (tulbandvorm, Ø 24 cm) |  | 140–150 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Kerststol (1 glazen schaal) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 |
| Kruimelkoek met/zonder fruit (1 glazen schaal) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 2 | 30–40 |
| Vruchtentaart (1 glazen schaal) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 glazen schaal) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 25–35 |
| Witbrood (zonder vorm) (1 glazen schaal) |  | 180–190 | – | 2 | 35–45 |
| Witbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm) |  | 190–200 | ✓ | 1 | 50–60 |
| Volkorenbrood (langwerpige bakvorm, 30 cm) |  | 180–190 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Gistdeeg laten rijzen (kom) |  | 35 | – | 1 | 30 |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Magnetron. + Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

Kwark-oliedeeg

| Taart/cake/gebak (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Vruchtentaart (1 glazen schaal) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 glazen schaal) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 25–35 |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Magnetron. + Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

Biscuitdeeg

| Taart/cake/gebak (accessoires) | <input type="checkbox"/> | 🌡️ [°C] | 🔥 Booster | 📏 ³ ₁ | 🕒 [min] |
|---|-------------------------------------|----------------------|--------------|-----------------------------|------------|
| Biscuitbodem, (2 eieren, springvorm, Ø 26 cm) | <input checked="" type="checkbox"/> | 170–180 ¹ | – | 1 | 15–25 |
| Biscuitbodem, (4 eieren, springvorm, Ø 26 cm) | <input checked="" type="checkbox"/> | 170–180 ¹ | – | 1 | 30–40 |
| Zacht biscuitdeeg (springvorm, Ø 26 cm)* | <input checked="" type="checkbox"/> | 190 | – | 2 | 20–30 |
| Biscuitplaat (1 glazen schaal) | <input checked="" type="checkbox"/> | 170–180 ¹ | – | 2 | 12–22 |

Functie, 🌡️ Temperatuur, 🔥 Booster, 📏³₁ Niveau, 🕒 Bereidingstijd, Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

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

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















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak










| Taart/cake/gebak (accessoires) | <input type="checkbox"/> | 🌡️ [°C] | 🔥 Booster | 📏 ³ ₁ | 🕒 [min] |
|---|-------------------------------------|------------|--------------|-----------------------------|------------|
| Soezen (1 glazen schaal) | <input checked="" type="checkbox"/> | 160–170 | ✓ | 2 | 30–40 |
| Gevuld bladerdeeg (1 glazen schaal) | <input checked="" type="checkbox"/> | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| Macarons (1 glazen schaal) | <input checked="" type="checkbox"/> | 120–130 | ✓ | 2 | 35–45 |
| Meringues/schuimgebak (1 glazen schaal, 6 stuks van Ø 6 cm) | <input checked="" type="checkbox"/> | 80–100 | – | 2 | 120–150 |

Functie, 🌡️ Temperatuur, 🔥 Booster, 📏³₁ Niveau, 🕒 Bereidingstijd, Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

Bereidingstabellen

Hartige gerechten












| Gerecht (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |
|---|--|---|---|---|---|
| Plaatkoek hartig (1 glazen schaal) |  | 190-200 ² | ✓ | 2 | 30-40 |
| Uienbrood (1 glazen schaal) |  | 180- 190 + 150 | - | 2 | 30-40 |
| Pizza, gistdeeg (1 glazen schaal) |  | 160-170 + 80 | - | 2 | 25-35 |
| Pizza, kwark-oliedeeg (1 glazen schaal) |  | 150-160 | - | 2 | 25-35 |
| Toast* (rooster) |  ¹ | 3 ³ | - | 2 | 2-3 |
| Gebruineerd/gegratineerd, bijv. toast (rooster op glazen schaal) |  ¹ | 3 | - | 2 | 5-9 |
| Gegrilde groente (rooster op glazen schaal) |  ¹ | 3 ³ | - | 2 | 10-12 ⁴ |
| |  | 210-220 ³ | - | 2 | 8-10 ⁴ |









 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Magnetr. + Hetelucht plus,  Grill groot,  Circulatiegrill, ✓ aan, - uit

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

- 1 Kies de vermelde grillstand.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 4 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

Rundvlees











| Gerecht (accessoires) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |  ⁸ [°C] |
|--|--|--|---|--|---|--|
| Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel) |  ² | 150–160 | ✓ | 1 | 120–130 ⁶ | – |
| Runderfilet, ca. 1 kg ¹ |  ² | 150–160 ⁴ | – | 1 | 30–70 | 45–75 |
| Rosbief, ca. 1 kg ¹ |  ² | 150–160 ⁴ | ✓ | 1 | 25–70 | 45–75 |
| Burgers ^{*,1} |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁷ | – |
| Gehaktballen ¹ |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 10–15 2: 5–10 ⁷ | – |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hetelucht plus,  Grill groot, ✓ aan, – uit

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

- 1 Gebruik altijd het rooster en de glazen schaal.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Kies de vermelde grillstand.
- 4 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Keer het gerecht als het voldoende gebruid is (1: bereidingstijd, kant 1, 2: bereidingstijd, kant 2).
- 8 Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Kalf













| Gerecht (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min] |  ³ [°C] |
|---|--|--|---|--|---|--|
| Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel) |  ¹ | 160–170 | ✓ | 1 | 120–130 ² | – |
| |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ² | – |
| Kalfsfilet, ca. 1 kg (glazen schaal) |  ¹ | 150–160 | ✓ | 1 | 20–50 | 45–75 |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hetelucht plus,  Magnetr. + Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 3 Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen













Varkensvlees










| Gerecht (accessoires) |  |  [°C] + [W] |  |  3 1 |  [min] |  7 [°C] |
|---|---|--|---|--|---|--|
| Varkensvlees/nekvlies, ca. 1 kg (braadslede met deksel) |  1 | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁴ | 80–90 |
| Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadslede) |  1 | 170–180 + 150 | ✓ | 1 | 70–80 ⁵ | 80–90 |
| Casselerrib, ca. 1 kg (glazen schaal) |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 63–68 |
| Gehakt, ca. 1 kg, (glazen schaal) |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 35–45 ⁵ | 80–85 |
| Ontbijtspek/bacon (rooster op glazen schaal) |  2 | 3 ³ | – | 2 | 5–10 | – |
| Braadworst (rooster op glazen schaal) |  2 | 3 ³ | – | 2 | 15–20 ⁶ | – |

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  Niveau,  Bereidingstijd  Kerntemperatuur,  Magn. + Braadautomaat,  Magnetron + Helteelucht plus,  Grill groot, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik magnetronbestendig serviesgoed.
- 2 Kies de vermelde grillstand.
- 3 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 4 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 5 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.
- 7 Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Lam, wild

















| Gerecht (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |  ⁴ [°C] |
|--|--|---|---|---|--|---|
| Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel) |  | 170–180 + 80 | ✓ | 1 | 100–120 ³ | 64–82 |
| Lamsrug zonder bot (rooster op glazen schaal) |  ¹ | 170–180 ² | ✓ | 1 | 15–40 | 53–80 |
| Hertenrug zonder bot (braadslede) |  ¹ | 170–180 ² | ✓ | 1 | 45–75 | 60–81 |
| Reerug zonder bot (glazen schaal) |  ¹ | 140–150 ² | – | 1 | 20–40 | 60–81 |
| Everzwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadslede met deksel) |  | 180–190 | ✓ | 1 | 90–120 ³ | 80–90 |












 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³₁ Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,
 Magn. + Braadautoomaat,  Hetelucht plus,  Braadautoomaat, ✓ aan, – uit

- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 4 Als u een bratometer heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis

| Gerecht (accessoires) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min] |  ⁴ [°C] |
|---|--|---|---|--|--|---|
| Gevogelte, 0,8–1,5 kg (rooster op glazen schaal) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 85–90 |
| Kip, ca. 1,2 kg (rooster op glazen schaal) |  | 180–190 ¹ | – | 1 | 60–70 ² | 85–90 |
| |  [*] | 200 + 150 | – | 1 | 45–55 ² | 85–90 |
| Gevogelte, ca. 2 kg (platte oven-schaal op glazen schaal) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 110–140 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 80 | – | 1 | 100–120 | 85–90 |
| Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede op glazen schaal) |  | 160–170 + 80 | – | 1 | 150–160 ³ | 90–95 |
| Vis, 200–300 g (bijv. forel) (glazen schaal) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 15–25 | 75–80 |
| Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (glazen schaal) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 20–30 | 75–80 |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ³ Niveau,  Bereidingstijd, ⁴ Kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Magn. + Braadautomaat,  Circulatiegrill,  Magnetr. + Circulatiegrill,  Magnetr. + Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60705.

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














2 Keer het gerecht halverwege indien dat mogelijk is.








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

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

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1












| Testgerechten (accessoires) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |
|--|--|--|---|--|--|
| Small cakes (1 glazen schaal ¹) |  | 150 | - | 2 | 25-35 |
| Small cakes (2 glazen schalen ¹) |  | 140 | - | 2 + 3 | 35-45 |
| Spritsen (1 glazen schaal ¹) |  | 140 | - | 2 | 40-50 |
| Spritsen (2 glazen schalen ¹) |  | 140 | - | 2 + 3 | 45-55 ⁵ |
| Appeltaart (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm) |  | 160 | - | 1 | 110-120 |
| Zacht biscuitdeeg (rooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm) |  | 190 | - | 2 | 20-30 |
| Toast (rooster ¹) |  ³ | 3 ⁴ | - | 2 | 2-3 |
| Burgers (rooster ¹ op glazen schaal ¹) |  ³ | 3 ⁴ | - | 2 | 1: 17-22 2: 5-10 ⁶ |






 functie,  temperatuur,  Booster, ³ niveau,  bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Grill groot, ✓ aan, - uit

- 1 Gebruik alleen originele Miele onderdelen.
- 2 Gebruik een matte, donkere springvorm.
Zet de springvorm in het midden op het rooster.
- 3 Kies de vermelde grillstand.
- 4 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 5 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- 6 Keer het gerecht als het voldoende gebruid is (1: bereidingstijd, kant 1, 2: bereidingstijd, kant 2).

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60705 (functie Magnetron)

| Testgerechten |  |  [W] |  [min] |  ² [min] | Opmerkingen ³ |
|-------------------------------------|---|--|--|---|--|
| Eiercrème, 1000 g |  | 600 + 450 | 6 + 15–18 | 120 | Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 250 mm, open bereiden |
| Zandtaart, 475 g |  | 450 | 8–11 | 5 | Voor serviesgoed: zie de norm, buitendiameter aan bovenkant 220 mm, open bereiden |
| Gehaktmassa, 900 g |  | 600 + 450 | 8 + 12 | 5 | Voor het serviesgoed zie de norm, afmetingen bovenkant 250 mm x 124 mm, open bereiden |
| Aardappelgratin, 1100 g |  | 300 + 170 °C | 25–35 | 5 | Voor serviesgoed: zie de norm, buitendiameter aan bovenkant 220 mm, open bereiden |
| Kip, 1200 g |  | 150 + 200 °C | 45–55 ¹ | 2 | Schuif het rooster en de glazen schaal samen in de oven, leg de kip eerst met de borst naar beneden op het rooster |
| Ontdooien van vlees (gehakt), 500 g |  | 150 | 16–19 ¹ | 10 | Voor het serviesgoed: zie de norm, open ontdooien |
| Frambozen, 250 g |  | 150 | 6–8 | 3 | Voor het serviesgoed zie de norm, open ontdooien |

 functie,  magnetronvermogen,  ontdooi- of bereidingstijd,  doorwarmtijd,  Magnetron,  Magnetr. + Hetelucht plus,  Magnetr. + Circulatiegrill

- 1 Keer het gerecht/de ingevroren producten indien mogelijk halverwege de tijd om.
- 2 Laat het gerecht tijdens de doorwarmtijd bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatig verdeeld.
- 3 Schuif de glazen schaal op niveau 1 in het apparaat en zet het serviesgoed er in het midden op.

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

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

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm

| | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Frequentieband van de wifi-module | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|-----------------------------------|-------------------------|

| | |
|--|----------|
| Maximaal zendvermogen van de wifi-module | < 100 mW |
|--|----------|

Auteursrechten en licenties

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

Bovendien bevat de in het apparaat geïntegreerde communicatiemodule software-componenten die onder open source-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt de open source-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de geldige licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser ([http\[s\]://<IP-adres>/Licenses](http[s]://<IP-adres>/Licenses)) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de open source-licentievoorwaarden gelden alleen voor de betreffende rechthebbenden.

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

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

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

Miele Nederland B.V.

Postbus 166

4130 ED VIANEN

(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Experience Center:

De Limiet 2

4131 NR VIANEN

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

H 7140 BM, H 7240 BM, H 7145 BM