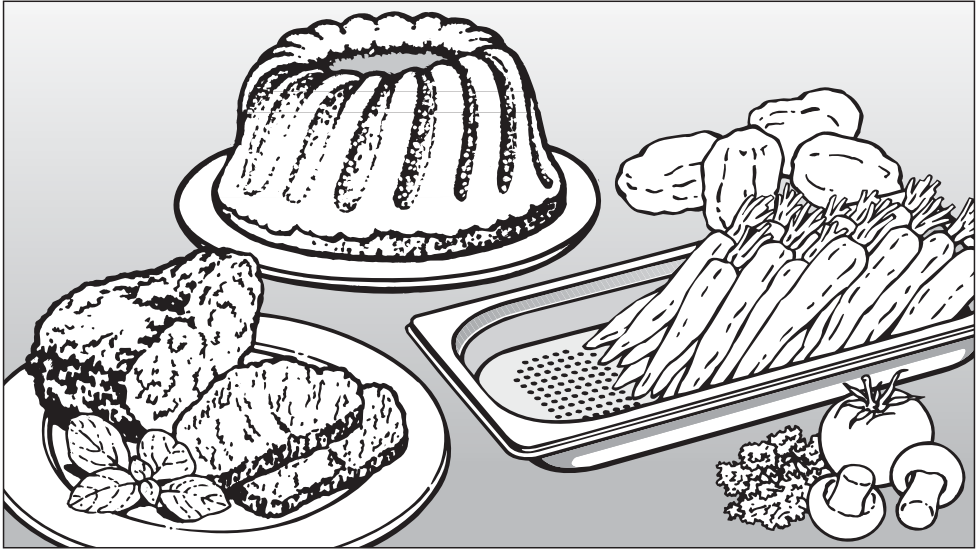


## Gebruiksaanwijzing



## Combi-stoomoven DGC 5080 XL

Lees **beslist** de gebruiks- en montage-handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 07 701 290



<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> . . . . .	6
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> . . . . .	11
<b>Algemeen</b> . . . . .	12
Model . . . . .	12
Bijgeleverde accessoires . . . . .	14
Display / sensortoetsen . . . . .	16
Display . . . . .	17
<b>Principe</b> . . . . .	18
Bedieningspaneel . . . . .	18
Waterreservoir . . . . .	18
Condensreservoir . . . . .	18
Vetfilter . . . . .	18
Bratometer . . . . .	18
Temperatuur / kerntemperatuur . . . . .	19
Duur (bereidingstijd) . . . . .	19
Vochtigheid . . . . .	19
Geluiden . . . . .	19
Opwarmfase . . . . .	20
Stoomreductie . . . . .	20
Warmhouden . . . . .	20
Ovenverlichting . . . . .	21
<b>Vóór het eerste gebruik</b> . . . . .	22
Apparaat in gebruik nemen . . . . .	22
Eerste reiniging . . . . .	24
Kookpunt justeren . . . . .	25
Apparaat opwarmen . . . . .	25
<b>Ovenfuncties</b> . . . . .	26
<b>Principe van de bediening</b> . . . . .	29
Waterreservoir vullen . . . . .	29
Ovenfunctie kiezen . . . . .	29
Temperatuur / kerntemperatuur instellen . . . . .	29
Duur instellen . . . . .	30
Vochtigheid instellen . . . . .	30
Na afloop van de bereidingstijd . . . . .	30
Spoelen . . . . .	30
Na gebruik . . . . .	31

# Inhoud

---

<b>Bediening</b> .....	32
Tijdens de bereiding .....	32
Het onderbreken van de bereiding .....	32
Wijzigen .....	32
Opslaan .....	33
Water bijvullen .....	33
Stomen - Universeel / Ontdooien .....	34
Combi-koken .....	35
Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Bovenwarmte / Onderwarmte / Grill / Circulatiegrill / Intensief bakken / Taart/cake speciaal .....	37
Koken menu .....	38
Verwarmen .....	39
Eigen programma's .....	40
<b>Extra functies</b> .....	42
Starttijd / einde .....	42
Kookwekker .....	43
Verlichting .....	44
Vergrendeling apparaat .....	44
<b>Instellingen</b> .....	45
Taal  .....	45
Dagtijd .....	45
Verlichting .....	46
Hoofdmenu wijzigen .....	46
Opwarmfase .....	46
Start .....	46
Stoomreductie .....	46
Warmhouden .....	47
Automatisch spoelen .....	47
Voorgeprogrammeerde temperaturen .....	47
Waterhardheid .....	47
Display .....	47
Volume .....	47
Veiligheid .....	48
Eenheden .....	48
Miele@home .....	48
Handelaar .....	49
Fabrieksinstelling .....	49

---

<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	50
Front . . . . .	51
Toebehoren . . . . .	52
Universele bakplaat, combirooster, geleiderails, draagframe . . . . .	52
Stoomovenpannen . . . . .	52
Bratometer . . . . .	52
Vetfilter . . . . .	53
Bodemzeef . . . . .	53
Waterreservoir . . . . .	53
Ovenruimte . . . . .	54
PerfectClean . . . . .	56
Onderhoud . . . . .	57
Inweken . . . . .	57
Drogen . . . . .	57
Spoelen . . . . .	57
Ontkalken . . . . .	58
Geleiderails verwijderen . . . . .	60
Deur . . . . .	60
<b>Nuttige tips</b> . . . . .	65
<b>Bij te bestellen accessoires</b> . . . . .	69
Stoomovenpannen . . . . .	69
Diversen . . . . .	71
Reinigings- en onderhoudsmiddelen . . . . .	73
<b>Technische gegevens</b> . . . . .	74
Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting . . . . .	74
Energie-efficiëntieklasse . . . . .	74
<b>Miele@home</b> . . . . .	75
<b>Miele@home SuperVision</b> . . . . .	76
Aanmeldmogelijkheden bij het SuperVision-weergave-apparaat: . . . . .	76
Beschrijving van de SuperVision-weergave . . . . .	77
SuperVision-weergave oproepen . . . . .	78
Instellingen . . . . .	79
Storingen en foutmeldingen . . . . .	81
<b>Klantcontacten / typeplaatje</b> . . . . .	82

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

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

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).

Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zoals aangegeven in de "Aanwijzingen voor het gebruik".

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door een foutieve bediening.

► Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Kinderen

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foute bediening.
- ▶ Voorkom dat kinderen de deur van het apparaat openen als het wordt gebruikt. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

## Technische veiligheid

- ▶ Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beseft overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een electricien.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ Als de stekker wordt verwijderd, mag dit apparaat uitsluitend door een vakman worden ingebouwd en aangesloten. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Open in geen geval de ommanteling van het apparaat. Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

▶ Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door de fabrikant zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele. De kabel mag alleen door een vakman worden vervangen.

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

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Het apparaat is alleen dan spanningsvrij als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
- als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

▶ Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!
- ▶ Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Brandgevaar!
- ▶ Mocht het vet of de olie toch een keer vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een deken of met schuim uit een brandblusser.
- ▶ Houdt u zich bij de ovenfuncties "Grill groot", "Grill klein" en "Circulatiegrill" aan de aanbevolen bereidingstijden. Bij te lange bereidingstijden drogen de gerechten uit en kunnen zelfs ontbranden. Brandgevaar!
- ▶ Gebruik de ovenfuncties "Grill groot", "Grill klein" en "Circulatiegrill" niet voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen en kruiden. Brandgevaar! Gebruik hiervoor de functie "Hetelucht plus" of "Boven-Onderwarmte".
- ▶ Bij de bereiding van gerechten worden vaak alcoholische dranken gebruikt, zoals rum, cognac of wijn. Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol. Deze dampen kunnen onder ongunstige omstandigheden vlam vatten wanneer ze in aanraking komen met hete verwarmingselementen. Brandgevaar!
- ▶ Voorkom dat de ovenpannen overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!
- ▶ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Wanneer het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld, bestaat er gevaar voor brand.
- ▶ Verhit in dit apparaat geen afgesloten conserven en maak geen conserven in het apparaat in. In de verpakking kan overdruk ontstaan, waardoor de verpakking uiteen kan spatten en de ovenruimte beschadigd kan raken. Daarnaast loopt u het risico zich te branden of anderszins letsel op te lopen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder bodemzeef, omdat grove voedingsresten de waterafvoer en de pomp kunnen verstopen.
- ▶ Als u voor een bereiding met stoom kunststof serviesgoed wilt gebruiken, gebruik dan alleen serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.
- ▶ Gebruik bij de combinatie stoom/hetelucht geen bakvormen van siliconen. Deze zijn niet stoombestendig.
- ▶ Zet geen pannen of ovenpannen op de bodem van de ovenruimte. Hetzelfde geldt voor bakplaten.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

► Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de ovenruimte. In de handel worden ook producten van aluminiumfolie aangeboden die de ovenruimte moeten schoonhouden. Gebruik dergelijke producten niet. Ze kunnen warmteopphoping veroorzaken, een negatief effect op het bak- en braadresultaat hebben en de stoomtoevoer blokkeren.

► Bewaar de Bratometer (kerntemperatuurvoeler) niet in de oven. Gebeurt dat wel, dan bestaat het gevaar dat u de voeler vergeet, als u de oven de volgende keer gebruikt. De voeler kan dan beschadigd raken.

► Gebruik dit apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen brandbare voorwerpen in de buurt van het apparaat vlam vatten. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.

► Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).

► Bewaar bereide gerechten niet in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten. Er kan anders corrosie aan het apparaat ontstaan.

► Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat voor een ander apparaat gebruikt, mag het aansluitsnoer ervan niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken, anders kan de kabelisolatie beschadigd raken. U kunt dan een elektrische schok krijgen.

► Plaats geen zware voorwerpen op de geopende ovendeur. De deur mag met maximaal 10 kg worden belast.

► Neem het apparaat niet zonder lampafdekking in gebruik. De stoom kan anders in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen hierdoor beschadigd raken.

► Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag u het apparaat alleen gebruiken als de deur geopend is.

Sluit de meubeldeur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.

## Toebehoren

► Gebruik alleen de speciale Miele-Bratometer. Wanneer deze moet worden vervangen, bestel dan een originele Miele-Bratometer. Deze is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandelaar of rechtstreeks bij Miele.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

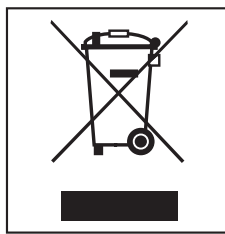
## Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

## Het afdanken van het apparaat

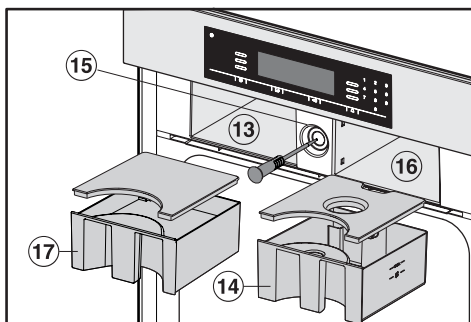
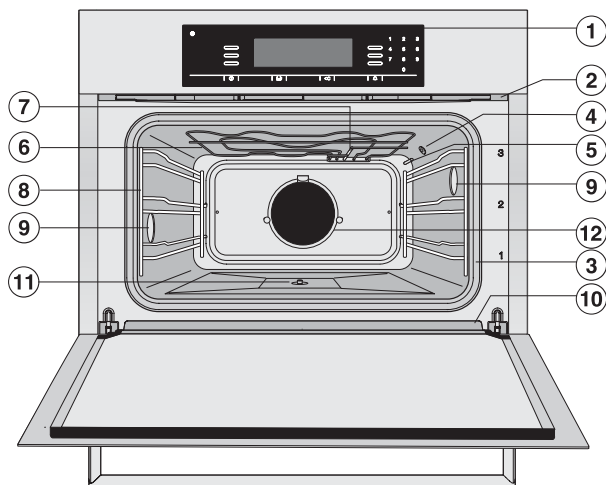
Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee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



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

# Algemeen

## Model



- ① Bedieningspaneel
  - ② Wasemafvoer
  - ③ Deurdichting
  - ④ Vochtsensor
  - ⑤ Temperatuurvoeler
  - ⑥ Verwarmingselement voor "Bovenwarmte"/"Grilleren"
  - ⑦ Antenne voor de snoerloze Bratometer
  - ⑧ Geleiderails met 3 niveaus
  - ⑨ Ovenverlichting
  - ⑩ Opvanggoot
  - ⑪ Afvoer
  - ⑫ Vetfilter
- 
- ⑬ Ruimte voor condensreservoir
  - ⑭ Waterreservoir
  - ⑮ Opbergruimte voor de snoerloze Bratometer
  - ⑯ Ruimte voor waterreservoir
  - ⑰ Condensreservoir

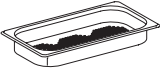
# Algemeen

---

## Bijgeleverde accessoires

U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

### DGGL 1



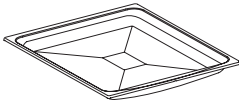
2 ovenpannen met gaten, GN 1/3,  
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l  
325x175x40 mm (BxDxH)  
- worden in het draagframe gehangen -

### DGGL 12



1 ovenpan met gaten (geen GN-maat),  
inhoud 5,4 l / nuttige inhoud 3,3 l  
448x386x40 mm (BxDxH)  
- wordt tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails  
geschoven -

### Universele bakplaat



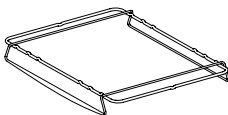
1 universele bakplaat  
- wordt tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails  
geschoven -

### Combirooster



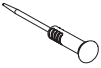
- wordt tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails  
geschoven -

### Draagframe



Voor het inhangen van de ovenpannen  
- wordt tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails  
geschoven -

## Bratometer



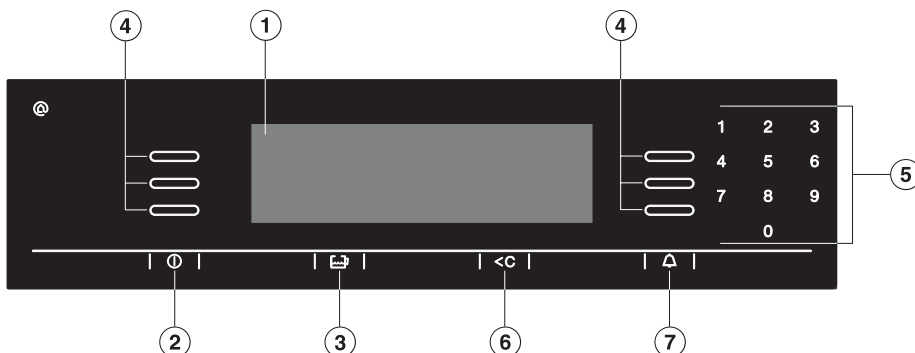
Voor op de graad nauwkeurig braden.  
Meet de temperatuur in de kern van het vlees (kerntemperatuur)

## Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van het apparaat

# Algemeen

## Display / sensortoetsen















Voor de bediening van het apparaat gebruikt u het display ① en de elektronische sensortoetsen ② - ⑦ naast en onder het display. De toetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elk aanraking wordt akoestisch bevestigd. U kunt het volume van het signaal wijzigen (zie "Instellingen / Volume").

	Toets	Functie
②	⏻	Apparaat in- en uitschakelen.
③	🔲	Bedieningspaneel openen/sluiten.
④	◀ ▶	"Bladeren" in het menu. Keuze van de menupunten of waarden uit het display er-naast. (De toetsen lichten op als een keuze mogelijk is.)
⑤	0, 1, 2, ...	Invoer van temperaturen. Invoer van tijden. (De toetsen lichten op als een invoer mogelijk of vereist is.)
⑥	⏪	Teruggaan naar het vorige niveau. Wissen van de laatste invoer.
⑦	🔔	In- en uitschakelen van de kookwekker. Instelling kookwekker.



## Display

In het display verschijnen naast teksten ook symbolen:

Symbool	Betekenis
●	Verschijnt met een menupunt of een verzoek (bijvoorbeeld "Verder"). Is aan een sensortoets toegewezen. U kiest het gewenste punt door de sensortoets ernaast aan te tippen.
	Er kunnen maximaal 3 regels worden weergegeven. Als er meer regels zijn, verschijnen deze pijlen.
- - - -	Na de laatste keuzemogelijkheid verschijnt er een streepjeslijn. Daarna bent u weer bij het begin van de lijst.
+ / -	Invoer van temperaturen. Invoer van tijden. (Verschijnen alleen als een invoer mogelijk of vereist is.)
✓	De actuele instelling wordt met een vinkje aangegeven.
	Opwarmfase
	Afkoelfase
	Kerntemperatuur
	Waterniveau in het waterreservoir: vol
	halfvol
	weinig water
	Starttijd
	Programma afgerond
	Spoelen
	De vergrendelingsfunctie is op "Toelaten" ingesteld: Uit = bediening is mogelijk
	Aan = bediening is niet mogelijk

# Principe

---

## Bedieningspaneel

Achter het bedieningspaneel bevinden zich het waterreservoir, het condensreservoir en de Bratometer. U opent of sluit het paneel met de sensortoets .

Het bedieningspaneel heeft een klembeveiliging. Als het paneel tijdens het openen of sluiten weerstand ondervindt, wordt de actie meteen afgebroken. Toch dient u tijdens het openen of sluiten van het bedieningspaneel niet de greep van de ovendeur aan te raken!

## Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 1,2 liter, de minimale hoeveelheid 1,0 liter. Aan de binnen- en buitenkant van het reservoir vindt u markeringen. De bovenste markering mag niet worden overschreden!

De maximale hoeveelheid is bij 100 °C voldoende voor een bereiding van ca. 2 uur, de minimale hoeveelheid voor ca. 30 minuten (als de deur niet wordt geopend).

Het waterniveau in het reservoir wordt in het display met een symbool aangegeven.

## Condensreservoir

Het apparaat pompt de condens die bij een bereiding met stoom ontstaat in het condensreservoir. De maximale inhoud is 1,2 liter.

## Vetfilter

Het vetfilter moet bij braden altijd worden geplaatst.

Bij stomen raden wij u aan het filter te verwijderen.

Bij bakken moet het filter worden verwijderd, omdat het gebak anders onregelmatig bruin wordt (uitzonderingen: pruiementaart en royaal belegde pizza's).

## Bratometer

De kerntemperatuurvoeler (Bratometer) meet de temperatuur in de kern van het gerecht (de kerntemperatuur). Met deze voeler kunt u het temperatuurverloop gedurende de bereiding nauwkeurig volgen.

Voor meer informatie over het gebruik van de voeler zie het boekje "Aanwijzingen voor het gebruik".

## Temperatuur / kerntemperatuur

Bij sommige ovenfuncties hoort een voorgeprogrammeerde temperatuur. Voor de Bratometer (kerntemperatuurvoeler) is soms een kerntemperatuur voorgeprogrammeerd. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperaturen binnen bepaalde grenzen wijzigen (zie "Ovenfuncties"). U kunt dit voor één bereiding doen of de temperatuur definitief wijzigen (zie "Instellingen"). U kunt de kerntemperatuur binnen bepaalde grenzen wijzigen voor een bereiding of voor een bereidingsstap.

## Duur (bereidingstijd)

Afhankelijk van de ovenfunctie kunt u een tijd instellen tussen 1 minuut en 6, 10 dan wel 12 uur.

Voor de automatische programma's, de onderhoudsprogramma's en voor het koken van menu's is de tijd in de fabriek vastgelegd. U kunt deze tijd niet veranderen.

Bij ovenfuncties en programma's die alleen met stoom werken, begint de tijd pas te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt, bij alle andere ovenfuncties/programma's meteen.

## Vochtigheid

De ovenfuncties "Combi-koken" en "Verwarmen" werken met een combinatie van hete lucht en vocht. U kunt de vochtigheid binnen bepaalde grenzen voor een bereiding of bereidingsstap wijzigen.

## Geluiden

Na het inschakelen van het apparaat, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid.

Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan het apparaat. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.

Als het apparaat in gebruik is, hoort u ook een ventilatorgeluid.

# Principe

---

## Opwarmfase

Terwijl het apparaat tot de ingestelde temperatuur wordt opgewarmd, verschijnt in het display de oplopende temperatuur en de aanduiding "Opwarmfase" (uitzonderingen: "Automatic", "Koken menu", "Verwarmen" en "Onderhoud").

### Drukloos stomen

Bij stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe. U kunt de opwarmfase verkorten door het waterreservoir met heet water te vullen.

## Stoomreductie

(bij stomen)

Als u met een temperatuur van meer dan 75 °C werkt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie ingeschakeld. Deze functie voorkomt dat er te veel stoom vrijkomt als u de deur opent. In het display verschijnt "Stoomreductie" en "Programma afgerond".

U kunt deze functie uitzetten (zie "Instellingen / Stoomreductie").

## Warmhouden

(bij stomen)

Als u het apparaat na afloop van de bereiding niet uitschakelt, wordt na enige tijd automatisch de warmhoudfunctie geactiveerd. Het gerecht wordt op een temperatuur van 70 °C maximaal 15 minuten warmgehouden.

U kunt deze functie uitzetten (zie "Instellingen / Warmhouden").

Houdt u er rekening mee dat bepaalde gerechten, zoals vis, door het warmhouden nog gaarder worden.

## Ovenverlichting

Om energie te besparen, is het apparaat standaard zo ingesteld dat de ovenverlichting na de start uitgaat.

U kunt de ovenverlichting weer kort inschakelen door een niet-actieve sensortoets links of rechts naast het display aan te tippen.

Mocht de ovenverlichting continu branden, dan is de standaardinstelling gewijzigd (zie "Instellingen / Verlichting").

Als de deur na afloop van een bereiding open blijft, wordt de ovenverlichting na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

Voor het reinigen van de ovenruimte kunt u de verlichting inschakelen (zie "Extra functies / Verlichting").

De ovenverlichting geeft warmte af. Kies de instelling "15 seconden aan" als u met temperaturen onder 60 °C wilt werken.

Uitvoerige informatie over het gebruik en tips voor de omgang met het apparaat vindt u in de bijgevoegde documentatie.

# Vóór het eerste gebruik

---

## Apparaat in gebruik nemen

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

In het display verschijnt in het Duits de begroeting "Miele - Willkommen". Daarna wordt u gevraagd enkele basisinstellingen uit te voeren die voor de ingebruikneming van het apparaat nodig zijn.

Volg de aanwijzingen op het display.

## Taalkeuze

Na de begroeting verschijnt het verzoek de taal in te stellen:

- Druk zo vaak op een van de sensortoetsen naast de pijltjes totdat de gewenste taal in het display verschijnt.
- Tip de toets aan die zich links naast de gewenste taal bevindt.

Uw keuze wordt met een vinkje ✓ aangegeven.

Als u per ongeluk een taal kiest die u niet beheerst, kunt u aan de hand van het symbool  gemakkelijk weer terug naar het submenu "Taal".

- Bevestig uw keuze door de toets naast "OK" aan te tippen (rechts onder naast het display).

## Tijdformaat

Vervolgens wordt u verzocht, het tijdformaat van de klok aan te geven. Standaard is een 24-uursritme ingesteld.

- Tip de toets aan die zich naast het gewenste tijdformaat bevindt.
- Druk ter bevestiging op de sensortoets naast "OK".

## Dagtijd

Vervolgens wordt u gevraagd de dagtijd in te stellen.

Hiervoor kunt u gebruik maken van de toetsen naast **+** en **-** of van de cijfertoetsen.

Voer de dagtijd met 4 cijfers in, bijvoorbeeld 's ochtends 10 over 9 = 09:10.

■ Voer de uren en minuten in en bevestig met "OK".

## Dagtijdweergave

Daarna verschijnt de vraag of de dagtijd moet worden weergegeven:

Aan = de dagtijd wordt continu weergegeven.

60 seconden aan = de dagtijd wordt na het uitschakelen van het apparaat gedurende 60 seconden weergegeven.

Geen weergave = de dagtijd is alleen te zien als het apparaat ingeschakeld is.

■ Kies de gewenste instelling.

Na de bevestiging met "OK" verschijnt

– de melding dat het apparaat voorbereid is op het Miele@home-systeem.

– de melding dat de ingebruikneming succesvol is afgesloten.

■ Bevestig steeds met "OK".

Nadat u de laatste melding heeft bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik.

# Vóór het eerste gebruik

---

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

## Eerste reiniging

Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies.

## Waterreservoir

Haal het waterreservoir uit het apparaat en reinig het handmatig of in de afwasautomaat.

## Accessoires / ovenruimte

Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze. De ovenpannen kunt u in de afwasautomaat reinigen. De universele bakplaat, het combirooster en het draagframe hebben een PerfectClean-coating en mogen alleen met de hand worden gereinigd. Zie ook de rubriek "PerfectClean".

Reinig de ovenruimte met een vochtige doek. Verwijder stof en eventuele verpakkingsresten.



## Kookpunt justeren

Schakel het apparaat gedurende 15 minuten in op het programma "Stomen / Universeel" (100 °C). Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Principe van de bediening".

Hierdoor worden de watervoerende delen doorgespoeld en wordt het apparaat aangepast aan het kookpunt van het water. Het kookpunt wordt bepaald door de hoogteligging van de woonplaats.

Hierbij komt meer stoom vrij dan bij normaal gebruik.

Na een **verhuizing** moet het kookpunt ook op de nieuwe locatie worden gejusteerd als het hoogteverschil minimaal 300 meter bedraagt. Voer daartoe het ontkalkingsprogramma uit (zie "Reiniging en onderhoud").

## Apparaat opwarmen






Om het ringvormige verwarmingselement te ontvetten, schakelt u het apparaat leeg in. Kies hiervoor de ovenfunctie "Hetzelucht plus" (200 °C, gedurende 30 minuten). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

Als het verwarmingselement voor het eerst wordt verhit, kunnen er geurtjes ontstaan.








Deze geurtjes en eventuele dampen verdwijnen na enige tijd en betekenen niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

## Ovenfuncties





Uitvoerige informatie over de volgende ovenfuncties en tips voor de omgang met het apparaat vindt u in de bijgevoegde documentatie.

Ovenfunctie / menu	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
<b>Combi-koken</b>		
 <b>Hetelucht plus</b> Voor braden en bakken	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
<b>Boven-Onderwarmte</b> Voor braden en bakken	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
<b>Grill</b>	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 <b>Drukloos stomen</b>		
<b>Universeel</b> Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken en speciale toepassingen	°C 100 °F 212	°C 40 - 100 °F 105 - 212
<b>Koken menu</b> Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende voedingsmiddelen	-	-
 <b>Hetelucht plus</b> Voor bakken op meerdere niveaus	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 <b>Boven-Onderwarmte</b> Voor het bakken van traditionele recepten en het bereiden van soufflés	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 <b>Bovenwarmte</b> Voor het nabakken van de bovenkant, voor gratineren, een bruin korstje en hoog gebak	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437

## Ovenfuncties

Ovenfunctie / menu	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
 <b>Onderwarmte</b> Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als het product aan de onderkant bruiner moet worden	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437
 <b>Grill groot</b> Voor het grillen van grote hoeveelheden plat vlees en voor bruijnen (grote vormen)	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 <b>Grill klein</b> Voor het grillen van kleine hoeveelheden plat vlees en voor bruijnen (kleine vormen)	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
 <b>Circulatiegrill</b> Voor het grillen van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals een rollade of gevogelte	°C 170 °F 338	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 <b>Intensief bakken</b> Voor het bakken van taarten met vochtige bovenlaag	°C 150 °F 302	°C 50 - 225 °F 120 - 437
 <b>Automatic</b> De keuzelijst van beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen	-	-
<b>Eigen programma's</b> Voor het samenstellen en opslaan van bereidingen	-	-
 <b>Verwarmen</b> Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285

# Ovenfuncties

Ovenfunctie / menu	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
 <b>Ontdooien</b> Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140
 <b>Taart/cake speciaal</b> Voor roerdeeg	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
 <b>Verlichting</b>	-	-
<b>Onderhoud</b>		
Inweken		
<b>Drogen</b>	-	-
 <b>Ontkalken</b>		
<b>Spoelen</b>		
<b>Instellingen</b> Voor het wijzigen van de standaardinstellingen	-	-


Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef correct geplaatst is, omdat grove voedingsresten de waterafvoer kunnen verstoppen.

## Waterreservoir vullen


Raak de greep van de deur niet aan als u het bedieningspaneel opent of sluit! Uw hand kan ingeklemd raken!

- Druk op de sensortoets  om het bedieningspaneel te openen.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat (rechts) en vul het minimaal tot aan de markering "min".

Gebruik **uitsluitend leidingwater**, geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Druk op de sensortoets  om het bedieningspaneel te sluiten.

## Ovenfunctie kiezen

- Schakel het apparaat in (toets .
- Wordt de gewenste ovenfunctie niet weergegeven, tip dan een van de oplichtende sensortoetsen aan, naast de pijlen rechts op het display, totdat de gewenste ovenfunctie verschijnt.
- Kies de ovenfunctie door de sensortoets ernaast aan te tippen.

## Temperatuur / kerntemperatuur instellen

- Als u de voorgeprogrammeerde temperatuur wilt gebruiken, bevestig deze dan met "OK". Als u de temperatuur wilt wijzigen, voer dan met de toetsen **- / +** of met de cijfertoetsen de gewenste temperatuur in en bevestig met "OK".

# Principe van de bediening

---

## Duur instellen

- Voer met de toetsen **+ / -** of met de cijfertoetsen de gewenste duur in en bevestig de waarde met "OK".  
Als u de bereidingstijd met de cijfertoetsen invoert, moet u deze in uren en minuten invoeren als de tijd langer is dan 59 minuten.  
80 minuten bijvoorbeeld is 1:20.

## Vochtigheid instellen

(bij "Combi-koken" en "Verwarmen")

- Voer met **+ / -** of met de cijfertoetsen de gewenste vochtigheid in.

## Na afloop van de bereidingstijd

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een akoestisch signaal en verschijnt in het display "Programma afgerond". Bij sommige ovenfuncties verschijnt bovendien "Stoomreductie". Wacht totdat de melding "Stoomreductie" verdwenen is, voordat u de ovendeur opent en het gerecht eruit haalt.

- Schakel het apparaat uit.

Voorkom dat de ovenpannen overstromen als u deze uit de ovenruimte haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!

## Spoelen

Nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding "Het apparaat wordt gespoeld" in het display. Voer het spoelprogramma altijd uit om mogelijke resten van voedingsmiddelen uit het systeem te spoelen. Volg de aanwijzingen op het display.

## Na gebruik

- Haal de reservoirs met water uit het apparaat en giet ze leeg. Duw de reservoirs bij het uitnemen iets omhoog.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.

# Bediening

---

## Tijdens de bereiding

### Het onderbreken van de bereiding

De bereiding wordt onderbroken als u de deur opent. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resttijd wordt opgeslagen.

Ovenfuncties met stoom:

Als u de deur opent, komt er stoom vrij. Doe daarom een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

Voorkom dat de ovenpannen overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom en de hete ovenwanden. U kunt zich hieraan branden!

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Bij ovenfuncties met stoom wordt na het sluiten van de deur het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan.

## Wijzigen

- Kies "Wijzigen".
- Kies het gewenste punt (bijvoorbeeld "Temperatuur") en voer de wijziging uit.
- Bevestig met "OK".



## Opslaan

U kunt een actief bereidingsproces opslaan, waardoor u het later via het menu "Eigen programma's" kunt oproepen.

- Kies "Wijzigen".
- Tip een van de sensortoetsen naast de pijltjes aan totdat "Opslaan als" verschijnt.
- Kies "Opslaan als".

In het display verschijnt een samenvatting.

- Bevestig met "Verder".
- Ga vervolgens te werk zoals beschreven in de rubriek "Eigen programma's" onder "Opslaan".

## Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water op raakt, klinkt er een akoestisch signaal en verschijnt in het display het verzoek water bij te vullen.

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het met water.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.

De bereiding wordt voortgezet.

# Bediening

---

## Stomen - Universeel / Ontdooien

Gebruik voor deze ovenfuncties nooit de universele bakplaat.

- Vul het waterreservoir en schuif het in het apparaat.
- Zet het voedingsmiddel in het apparaat.
- Schakel het apparaat in.
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur met "OK" of voer de gewenste temperatuur in en bevestig deze waarde.
- Voer de duur (bereidingstijd) in en bevestig met "OK".

Na de bevestiging van de bereidingstijd start het apparaat automatisch.

Alleen bij "Stomen":


Als u het apparaat na afloop van de bereiding niet uitschakelt, wordt de warmhoudfunctie geactiveerd.

## Combi-koken

De ovenfunctie "Combi-koken" werkt met een combinatie van hitte en stoom. U kunt u maximaal zes bereidingsstappen combineren tot een bereidingsproces. Voor elke stap kunt u een eigen temperatuur, vochtigheid, bereidingstijd (duur) of kerntemperatuur instellen.

Het bereidingsproces wordt afgewerkt in de volgorde waarin de afzonderlijke stappen zijn ingevoerd.

Als voorbeeld volgt hier een bereiding die uit 3 stappen bestaat.

- Vul het waterreservoir en schuif het in het apparaat.
- Schakel het apparaat in (toets .
- Steek (indien gewenst) de Bratometer in het gerecht en plaats het gerecht in de oven.  
Schuif de universele bakplaat op het onderste niveau in de oven als het gerecht op het rooster wordt bereid.
- Kies "Combi-koken".
- Kies de gewenste verwarmingssoort.

### Stap 1

- Voer de temperatuur in en bevestig de waarde met "Verder".
- Voer de vochtigheid in en bevestig de waarde met "Verder".
- Kies "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Voer de duur of de kerntemperatuur in en bevestig de invoer met "Verder".
- Kies "Nog een stap toevoegen".

## Stap 2

- Kies de gewenste verwarmingssoort.
- Voer de temperatuur in en bevestig de waarde met "Verder".
- Voer de vochtigheid in en bevestig de waarde met "Verder".
- Kies "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Voer de duur of de kerntemperatuur in en bevestig de invoer met "Verder".
- Kies "Nog een stap toevoegen".

## Stap 3

- Kies de gewenste verwarmingssoort.
- Voer de temperatuur in en bevestig de waarde met "Verder".
- Voer de vochtigheid in en bevestig de waarde met "Verder".
- Kies "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Voer de duur of de kerntemperatuur in en bevestig de invoer met "Verder".
- Bevestig "Bereidingsstappen afsluiten" met "Verder".

In het display verschijnt een samenvatting van de afzonderlijke bereidingsstappen. Als u geen verdere stap wilt toevoegen, bevestig dan met "Verder".

- Start de bereiding meteen of voer een starttijd of een einde in (zie de betreffende rubriek).

### **Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Bovenwarmte / Onderwarmte / Grill / Circulatiegrill / Intensief bakken / Taart/cake speciaal**

Het vetfilter in de achterwand moet bij bakken worden verwijderd.

Alleen bij pruimentartaart en bij royaal belegde pizza's moet het vetfilter wel worden geplaatst.

De oven start automatisch zodra u de (voorgeprogrammeerde) temperatuur bevestigt.

U kunt een bereidingstijd (duur) instellen tussen 1 minuut en 12 uur. Als u een bereidingstijd instelt, begint de tijd na de start te lopen.

Het instellen van een bereidingstijd is niet verplicht. Als u geen tijd instelt, wordt het apparaat na maximaal 12 uur automatisch uitgeschakeld.

Bij deze ovenfuncties kunt u een stoominjectie laten uitvoeren (Wijzigen/OK/Stoominjectie uitvoeren). De stoominjectie wordt meteen uitgevoerd en duurt ca. 1 minuut. Het aantal stoominjecties is niet beperkt.

- Haal zo nodig het vetfilter uit de achterwand.
- Schakel het apparaat in (toets ①).
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur of stel de gewenste temperatuur in.
- Stel eventueel de duur of het einde in of de starttijd en de duur.

# Bediening

---

## Koken menu

Gebruik voor deze ovenfunctie nooit de universele bakplaat.

U kunt maximaal drie componenten kiezen, bijvoorbeeld vis met een bijgerecht en groente.

De verschillende componenten kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen. Het apparaat sorteert de componenten automatisch op bereidingstijd. Het voedingsmiddel met de langste bereidingstijd moet het eerst in de oven worden geplaatst.

Het programma "Koken menu" werkt uitsluitend met stoom. Vlees wordt dus niet bruin!

- Vul het waterreservoir en schuif het in het apparaat.
- Schakel het apparaat in (toets ①).
- Kies "Stomen / Koken menu".
- Kies het gewenste voedingsmiddel.

Afhankelijk van het voedingsmiddel volgen na de keuze nog vragen over de grootte en de gewenste gaarheid van het product.

- Kies de gewenste waarden c.q. voer de waarden in en bevestig deze met "Verder".
- Kies "Volgend product toevoegen".
- Kies het gewenste voedingsmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste voedingsmiddel.
- Herhaal de procedure voor het derde voedingsmiddel.

Na het bevestigen van "Menubereiding starten" geeft het apparaat aan welk voedingsmiddel u moet inschuiven. Na afloop van de opwarmfase wordt aangegeven wanneer het tweede voedingsmiddel in de oven moet. Op dat moment verschijnt in het display de naam van het voedingsmiddel. Voor het derde product geldt hetzelfde.

U kunt uiteraard ook een menu samenstellen van voedingsmiddelen die niet in de elektronica staan. Aanwijzingen hiervoor vindt u in de bijgevoegde documentatie in het hoofdstuk "Koken menu".

## Verwarmen

- Vul het waterreservoir en schuif het in het apparaat.
- Schakel het apparaat in (toets ①).
- Kies "Verwarmen".
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur met "OK" of voer de gewenste temperatuur in en bevestig deze waarde.
- Bevestig de vochtigheid met "OK" of voer de gewenste vochtigheid in en bevestig deze waarde.
- Voer de duur (bereidingstijd) in en bevestig met "OK".

## Eigen programma's

U kunt maximaal 25 bereidingen van maximaal 6 stappen onder een eigen naam in het menu "Eigen programma's" opslaan. Alle onder "Eigen programma's" genoemde ovenfuncties kunnen met elkaar worden gecombineerd.

Als u nog geen eigen programma heeft opgeslagen, verschijnen alleen de ovenfuncties.

Als u al eigen programma's heeft opgeslagen, verschijnt de volgende keuzelijst:

### **Kiezen**

Met deze functie kunt u eigen programma's oproepen en starten.

### **Samenstellen**

Met deze functie kunt u eigen programma's samenstellen.

### **Wijzigen**

Met deze functie kunt u bestaande programma's laten weergeven en wijzigen.

### **Wissen**

Met deze functie kunt u bestaande programma's wissen.

### **Naar het hoofdmenu**

U kunt maximaal drie bestaande programma's aan het hoofdmenu toevoegen.

Houd bij de programmasamenstelling rekening met het volgende:

Bij de ovenfuncties "Koken universeel" en "Combi-koken" met 100 °C/100 % vochtigheid kan alleen stoom worden geproduceerd als de oventemperatuur 100 °C is. Als de oventemperatuur hoger is (vanwege een voorgaande bereidingsstap), wordt het apparaat niet verwarmd, totdat de temperatuur tot 100 °C is gezakt.



## Samenstellen

- Kies "Eigen programma's".
- Kies eventueel "Samenstellen".
- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Voer zoals gebruikelijk de instellingen uit en bevestig met "Verder".

In het display verschijnt een samenvatting. U kunt nu nog een stap toevoegen of na bevestiging van "Verder" de bereiding opslaan.

## Opslaan

U kunt de bereiding opslaan onder de naam die de elektronica aanreikt (bijvoorbeeld "Gerecht 1"), onder een door u gekozen naam (bijvoorbeeld "Minestrone"), of u kunt voor een combinatie van beide namen kiezen (bijvoorbeeld "Gerecht 1 Minestrone").

Met de sensortoetsen links en rechts naast het alfabet markeert u de gewenste letters. Bevestig uw keuze met "Tekens kiezen". Hoofdletters en kleine letters worden automatisch weergegeven. Sluit het geheel met "Naam bevestigen" af.

## Extra functies

---

### Starttijd / einde

U kunt de start tot een later tijdstip uitstellen. Het apparaat wordt dan automatisch ingeschakeld. Bij de functies "Koken menu" en "Onderhoud" is dit niet mogelijk.

Met "Starttijd" bepaalt u de tijd waarop de bereiding moet beginnen. Met "Einde" bepaalt u de tijd waarop de bereiding moet zijn beëindigd.

U kunt deze functie niet gebruiken als de ovenruimte nog te heet is, bijvoorbeeld na een bereiding.

Het bereidingsresultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Gistdeeg kan te veel rijzen en bakpoeder kan zijn werking verliezen, waardoor gebak niet gelijkmatig rijst en te hard wordt. Verse voedingsmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

### Instellen

- Voer alle instellingen voor een bereiding in. Kies vervolgens "Starttijd" of "Einde" en voer het tijdstip in waarop de bereiding moet beginnen dan wel eindigen.
- Bevestig met "OK".

### Wissen

- Kies "Wijzigen".
- Kies "Starttijd" of "Einde".
- Druk op <C.
- Bevestig met "OK".

### Kookwekker

De kookwekker kunt u instellen om bepaalde processen te bewaken.

U kunt de kookwekker ook tijdens een lopende bereiding gebruiken.

U kunt een tijd instellen tussen 1 seconde en 9 uur, 59 minuten en 59 seconden.

Een tijd tot 10 minuten wordt in minuten en seconden weergegeven, een tijd vanaf 10 minuten in uren en minuten.

De kookwekkertijd moet in minuten en seconden dan wel in uren, minuten en seconden worden ingevoerd.

Voorbeeld: 8 minuten = -:8:00.

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. U schakelt de kookwekker uit door op "◀C" te drukken. Als u de kookwekker niet uitschakelt, loopt de klok door in stappen van een seconde (oplopend) en het symbool Δ knippert. U kunt zo zien hoeveel tijd verstreken is, sinds het afgaan van de kookwekker.

### Instellen

- Druk op de toets Δ.
- Voer de gewenste tijd in met de sensortoetsen naast + / - of gebruik de cijfertoetsen.
- Bevestig met "OK".

### Wijzigen

- Tip de toets Δ aan, voer de gewenste tijd in en bevestig de instelling met "OK".

### Wissen


- Tip de toets Δ aan en daarna de toets ◀C. Bevestig uw keuze met "OK".

## Extra functies

---

### Verlichting

U kunt de verlichting van de ovenruimte continu inschakelen, bijvoorbeeld voor de reiniging.

- Schakel het apparaat in (toets .
- Kies "Verlichting".

### Vergrendeling apparaat


Deze vergrendelingsfunctie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld.

Standaard is de vergrendelingsfunctie uitgeschakeld. Om de functie te kunnen activeren, moet u eerst eenmalig de standaardinstelling op "Toelaten" zetten (zie het hoofdstuk "Instellingen / Veiligheid").

### Activeren

- Kies het symbool .
- Kies "Aan" en bevestig uw keuze met "OK".

### Deactiveren

- Kies het symbool .
- Kies "Uit" en bevestig uw keuze met "OK".

U kunt voor sommige instellingen een alternatief kiezen. U kunt achtereenvolgens meerdere instellingen wijzigen.

Ga als volgt te werk:

- Schakel het apparaat in.
- Kies het menu "Instellingen".
- Kies de instelling die u wilt wijzigen.

Een vinkje ✓ geeft de actuele instelling aan.

Als in de submenu's binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, springt de weergave terug naar het menu "Instellingen".

## Taal 🗣️

Het apparaat kan op allerlei talen worden ingesteld.

Via het submenu "Taal 🗣️" kunt u een taal kiezen.

Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kunt u aan de hand van het symbool 🗣️ gemakkelijk weer terug naar het submenu "Taal".

## Dagtijd

**Weergave:** U kunt instellen of de dagtijd continu, gedurende 60 seconden of niet moet worden weergegeven (bij uitgeschakeld apparaat).

**Tijdformaat:** U kunt kiezen uit een 12- of 24-uurs-ritme.

**Instellen:** Hier kunt u de dagtijd instellen.

**Synchroniseren:** Als uw apparaat een Miele@home-communicatiemodule heeft en u het apparaat bij Miele@home aangemeld heeft, wordt de dagtijd aangepast aan de Miele@home-systeemtijd. U kunt de synchronisatie uitschakelen als u een tijd wilt invoeren die van de systeemtijd afwijkt.

# Instellingen

---

## Verlichting

U kunt kiezen of de verlichting tijdens de gehele bereiding of slechts gedurende 15 seconden moet branden.

## Hoofdmenu wijzigen

U kunt de volgorde van de menupunten in het hoofdmenu wijzigen. U kunt maximaal drie menupunten (met uitzondering van het menupunt Instellingen) naar het begin van het hoofdmenu verplaatsen.

U kunt daarbij een bepaalde positie vastleggen.

## Opwarmfase

Voor de opwarmfase bij de ovenfuncties "Hetelucht plus" en "Boven-Onderwarmte" heeft u de volgende instelmogelijkheden:

### **Snel**

(fabrieksinstelling)

Alle verwarmingselementen worden ingeschakeld om het apparaat zo snel mogelijk tot de gewenste temperatuur te verhitten. In het display verschijnt de melding "Snelopwarmfase".

### **Normaal**

Alleen de verwarmingselementen van de gekozen ovenfunctie zijn ingeschakeld. In het display verschijnt de melding "Opwarmfase".

## Start

Het apparaat is standaard zo ingesteld dat een bereiding enkele seconden na de laatst ingevoerde waarde automatisch start. U kunt ook een handmatige start instellen.

## Stoomreductie

U kunt deze functie aan- en uitzetten. Kies voor uitschakelen als u meerdere voedingsmiddelen wilt bereiden die op verschillende tijdstippen in de oven worden geplaatst. Als de stoomreductie uitgeschakeld is, komt veel stoom vrij als u de deur opent. Bovendien kunt u dan niet gebruik maken van de warmhoudfunctie.

## Warmhouden

U kunt deze functie aan- en uitzetten.

## Automatisch spoelen

U kunt deze functie aan- en uitzetten.

## Voorgeprogrammeerde temperaturen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperaturen definitief wijzigen als u vaak met afwijkende temperaturen werkt. U kunt de temperaturen binnen de aangegeven grenzen wijzigen.

## Waterhardheid

Uw apparaat staat standaard ingesteld op hardheidsgraad "hard". U kunt deze instelling aanpassen als deze waterhardheid niet overeenkomt met de waterhardheid in uw regio.

Voor de hardheid van het water kunt u contact opnemen met het waterleidingbedrijf.

De waterhardheid wordt aangegeven in hardheidsgraden of in graden Duitse hardheid.

Hardheidsgraad	°dH	Instelling
Zacht	< 8,4 °dH	Zacht 1
Gemiddeld	8,4 - 14 °dH	Gemiddeld 2
Hard	> 14 °dH	Hard 3

## Display

Ook het contrast en de lichtsterkte van het display kunnen worden gewijzigd.

## Volume

U kunt het volume van de geluids- en toetsignalen wijzigen. Het toetsignaal kan ook worden uitgezet.

U kunt het volume van de signalen wijzigen.

# Instellingen

---

## Veiligheid

Als u de instelling onder "Vergrendeling" verandert in "Toelaten", kan bij uitgeschakeld apparaat de vergrendeling worden geactiveerd.

## Eenheden

Het gewicht kan in kg of lbs worden weergegeven, de temperatuur in °C of °F, de hoogte in cm of inch.

## Miele@home

Bij te bestellen accessoires

Dit menupunt verschijnt alleen als het apparaat voorzien is van een communicatiemodule.

Afhankelijk van de aanmeld-status van het apparaat verschijnt de volgende melding:

### **Miele@home installatie**

Het apparaat is nog niet bij Miele@home aangemeld.

De beschrijving van de aanmelding vindt u in de gebruiksaanwijzing "Miele@home" die bij de communicatiemodule hoort.

### **Miele@home SuperVision**

Het apparaat is bij Miele@home aangemeld.

Voor een beschrijving van de mogelijke instellingen zie het hoofdstuk "Miele@home SuperVision - Instellingen".



## Handelaar

Via dit punt kan de vakhandel het apparaat presenteren, zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld (demo-functie). Voor particulier gebruik zijn deze instellingen niet relevant.

Heeft u onbedoeld een van de menupunten gekozen en ingeschakeld, dan kunt u deze als volgt weer uitschakelen:

- Demo-functie
  - Kies het menupunt "Uit" en volg de aanwijzingen op het display.
- Etalagefunctie, demo-mode
  - Druk op een sensortoets naast het display en volg de aanwijzingen op het display.

## Fabrieksinstelling

**Alle instellingen:** Alle onder "Instellingen" uitgevoerde wijzigingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet. Eigen programma's blijven behouden.


Alleen de **eigen programma's** worden gewist.

Alleen het **hoofdmenu** wordt weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Alleen gewijzigde **voorgeprogrammeerde temperaturen** worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

## Reiniging en onderhoud

---

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Reinig het apparaat en de toebehoren na elk gebruik en wrijf alles daarna weer droog. Laat het apparaat wel eerst afkoelen.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.

Als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens vakanties), reinig het dan nog eens grondig om geurvorming, etc. te voorkomen. Laat de ovendeur daarna openstaan.

Gebruik voor de reiniging geen professionele afwasmiddelen maar alleen normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Gebruik geen reinigings- of afwasmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de afdichtingen opzwellen.

## Front

Verwijder verontreinigingen op het front bij voorkeur met een. Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden.

Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wrijf het daarna met een zachte doek droog. U kunt voor het reinigen ook een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.

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

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als deze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld panensponsjes.
- vlekkenponsjes.
- scherpe metalen schrapers.

# Reiniging en onderhoud

---

## Toebehoren

### Universele bakplaat, combirooster, geleiderails, draagframe

Deze onderdelen zijn **PerfectClean-veredeld**. Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

Reinig deze onderdelen niet in de afwasautomaat.

Verwijder

- lichte verontreinigingen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- grovere verontreinigingen met een **keukensponsje**, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.

Spoel of wis de onderdelen daarna grondig af met schoon water en droog alles af.

### Stoomovenpannen

De ovenpannen kunt u in de afwasautomaat reinigen.

Blauwe vlekken kunt u met azijn verwijderen.

U kunt ook het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires").

Spoel de ovenpannen daarna met schoon water af om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

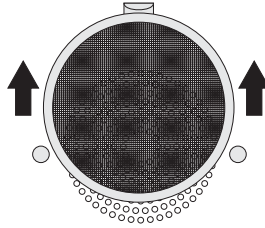
### Bratometer

De kerntemperatuurvoeler kunt u in de afwasautomaat reinigen.

## Vetfilter

Reinig het vetfilter na elk braden met een sopje van afwas-middel of in de afwasautomaat.

- Trek het filter er naar boven toe uit.



In de afwasautomaat wordt het filter het schoonst als u het plat in het apparaat legt. Afhankelijk van het gebruikte reinigingsmiddel kan het filteroppervlak blijvend verkleuren. Het functioneren van het filter wordt hierdoor niet beïnvloed.

## Bodemzeef

Reinig de bodemzeef na elk gebruik en droog de zeef weer af.

Verkleuringen en kalkafzettingen kunt u met azijn verwijderen. Maar u kunt ook het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires"). Spoel alles daarna met schoon water af om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

## Waterreservoir

Haal de waterreservoirs na elk gebruik uit de oven en giet ze leeg. Reinig de reservoirs met de hand of in de afwasauto-maat. Droog de onderdelen daarna af. U voorkomt zo kalkaf-zettingen.

# Reiniging en onderhoud

---

## Ovenruimte

De ovenruimte is van roestvrij staal waarvan het oppervlak **PerfectClean-veredeld** is. Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

Om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de ovendeur en de geleiderails verwijderen.

### Na een bereiding met stoom

Verwijder

- condens met een spons of sponsdoekje.
- vettige verontreinigingen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wis het geheel daarna met schoon water af.

Wrijf de ovenruimte na het reinigen met een doek droog. Daarna kunt u het apparaat automatisch laten drogen (zie de rubriek "Onderhoud / Drogen").

### Na braden, grillen of bakken

Reinig de ovenruimte na elk braden, grillen of bakken. Verontreinigingen branden anders in en zijn dan niet meer te verwijderen.

Reinig de ovenruimte met een **keukensponsje**, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.

Wis de oppervlakken vervolgens met schoon water af en wrijf alles droog.

Het reinigen gaat eenvoudiger als u verontreinigingen met een sopje van afwasmiddel vochtig maakt en het geheel enkele minuten laat inweken. U kunt ook het programma "Onderhoud / Inweken" instellen (zie de rubriek "Onderhoud").

Gebruik nooit ovenspray, omdat bij dergelijke middelen bijna altijd resten achterblijven.

## **Deurdichting, binnenkant deur**

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en breken. Reinig de binnenkant van de deur en de dichting na elk bakken, grillen en braden met een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog alles daarna met een zachte doek af.

Vervang de deurdichting als deze brokkelig of broos is geworden. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen.

# Reiniging en onderhoud

---

## PerfectClean

De oppervlakken van de ovenruimte, de geleiderails, de universele bakplaat, het combi-rooster en het draagframe zijn **PerfectClean-veredeld**. Door de veredeling krijgt het materiaal een glanzende uitstraling. PerfectClean-veredelde oppervlakken kenmerken zich door goede anti-aanbakeigenschappen en een eenvoudige reiniging.

Voor een optimaal resultaat moet u de oppervlakken na elk gebruik reinigen. Als het PerfectClean-oppervlak door eerdere verontreinigingen bedekt is, neemt de anti-aanbakwerking af.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de ovenruimte nog warm is.

Overgelopen vruchtensap kan blijvende verkleuringen tot gevolg hebben. Dergelijke verkleuringen hebben echter geen effect op de eigenschappen van de veredeling.

Verwijder alle resten van het reinigingsmiddel. Resten reinigingsmiddel hebben een negatief effect op de anti-aanbakwerking.

### **Om PerfectClean-veredelde oppervlakken niet te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:**

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten.
- reinigingsmiddelen voor keramische platen en roestvrij staal.
- staalwol.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- ovenspray op niet afgekoelde PerfectClean-oppervlakken of een te lange inwerktijd.
- reiniging in een afwasautomaat.
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen.



## Onderhoud

### Inweken

Grovere verontreinigingen na het braden kunt u met dit programma inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Verwijder alle accessoires en vul het waterreservoir.
- Kies "Onderhoud".
- Kies "Inweken" en volg de aanwijzingen op het display.

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

### Drogen

In de ovenruimte aanwezig vocht wordt geheel verwijderd, dus ook op ontoegankelijke plaatsen.

- Maak de ovenruimte alvast met een doek droog.
- Kies "Onderhoud".
- Kies "Drogen".

Het drogen duurt ca. 20 minuten.

### Spoelen

Met deze functie wordt het watersysteem gespoeld. Eventueel aanwezige resten van voedingsmiddelen worden weggespoeld.

- Kies "Onderhoud".
- Kies "Spoelen" en volg de aanwijzingen op het display.

Het spoelen duurt ca. 10 minuten.

# Reiniging en onderhoud

---

## Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de speciale ontkalkingstabletten van Miele (zie "Bij te bestellen accessoires"). U voorkomt zo schade aan het apparaat.

Het ontkalkingsmiddel mag niet op de deurgreep of de metalen panelen terechtkomen. Er kunnen anders vlekken ontstaan. Wis gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

U moet het apparaat na een bepaalde gebruiksduur ontkalken. Na het inschakelen van het apparaat verschijnt dan de melding dat u het apparaat nog 10 keer kunt gebruiken. De elektronica telt alleen de bereidingen met stoom en de functie "Spoelen". Na de laatste van de 10 bereidingen wordt het apparaat geblokkeerd.

Wij raden u aan het apparaat te ontkalken voordat het geblokkeerd wordt. Het ontkalken duurt ca. 1 uur. Tijdens het programma moet u 2 keer schoon water in het reservoir doen.

- Schakel het apparaat in en kies "Onderhoud / Ontkalken".

In het display verschijnt de melding "Even wachten a.u.b.". Het ontkalkingsprogramma wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren. Als de voorbereiding afgesloten is, wordt u verzocht het waterreservoir te vullen.

- Doe 1,0 liter water in het waterreservoir en vervolgens 1 ontkalkingstablet in het water.
- Schuif het waterreservoir tot de aanslag in het apparaat en volg de aanwijzingen op het display.

Nadat u de laatste keer "OK" heeft bevestigd, start het ontkalkingsprogramma.

Het programma kan alleen in de eerste minuut nog worden afgebroken.  
Zet het apparaat niet voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Na ca. 30 minuten wordt het apparaat gespoeld.

- Volg de aanwijzingen op het display.

Na afloop van de resttijd verschijnt in het display "Giet het condensreservoir leeg".

- Volg de aanwijzingen op het display en bevestig met "OK".

Het ontkalkingsprogramma is afgerond. In het display verschijnt een melding.

### **Na het ontkalken**

- Schakel het apparaat uit.
- Haal het waterreservoir eruit en droog het af.
- Open de deur.
- Maak de ovenruimte droog.

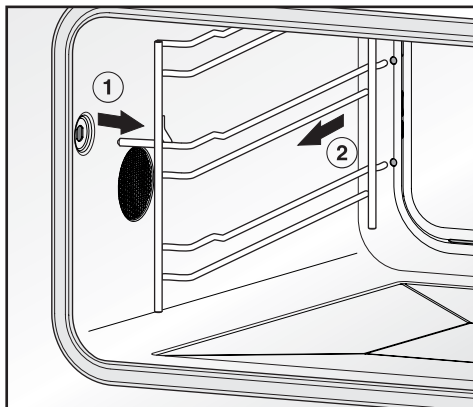
Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.

# Reiniging en onderhoud

---

## Geleiderails verwijderen

- Haal de geleiderails eerst aan de voorkant los ① en trek de rails dan uit de achterwand ②.

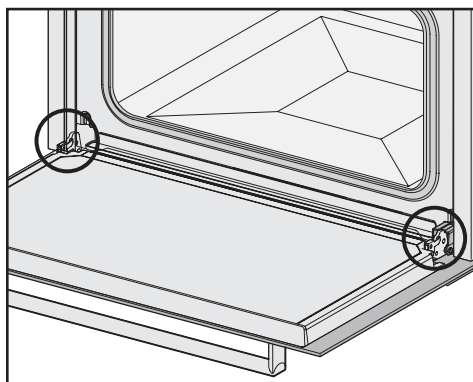


- Plaats de geleiderails in omgekeerde volgorde terug. Dus eerst achter insteken en dan aan de voorkant er in drukken.

## Deur

### Verwijderen

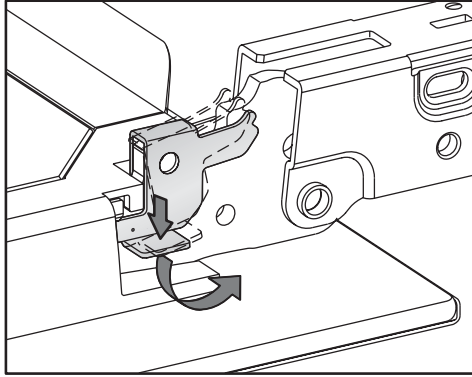
Voordat u de deur kunt loshalen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.



- Open de deur helemaal.

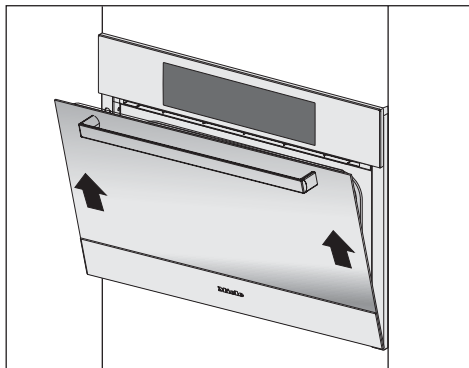
## Reiniging en onderhoud

- Ontgrendel de beugels van de deurscharnieren door erop te drukken. Draai de beugels vervolgens tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.



Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders klappen dan terug en kunnen het apparaat beschadigen dan wel letsel veroorzaken.

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.
- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur gelijkmatig schuin naar boven toe van de houders.



Trek niet aan de deurgreep. De greep zou kunnen afbreken en de glasplaten zouden beschadigd kunnen raken. Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt!

# Reiniging en onderhoud

## Deur uit elkaar halen

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

Mochten er onverhoopt toch verontreinigingen tussen de glasplaten komen, dan kunt u de ovendeur demonteren en de binnenkanten van de glasplaten reinigen.

Gebruik voor het reinigen van alle glasplaten geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrappers. Deze veroorzaken krassen op het oppervlak.

Gebruik geen ovensprays. Deze tasten het oppervlak van de aluminium profielen aan.

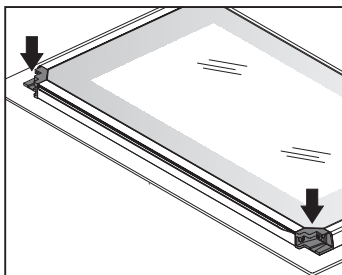
De glasplaten moeten na het reinigen op de juiste manier worden teruggezet. De beide kanten van de glasplaten hebben een verschillende coating. Aan de kant van de ovenruimte is een warmtereflecterende laag aangebracht.

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

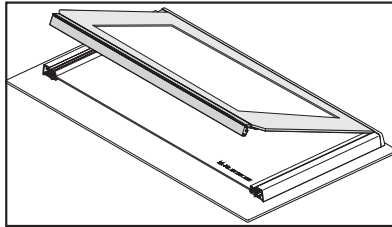
Verwijder in elk geval eerst de ovendeur voordat u deze uit elkaar haalt.

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

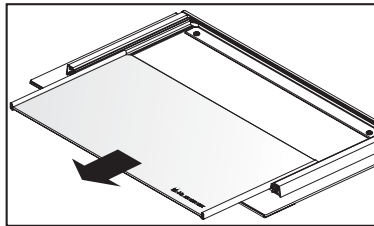
- Draai de torx-schroeven eruit en verwijder de geleiders (zie afbeelding).



- Til de binnenste glasplaat iets op en trek de glasplaat eruit.



- Til de middelste glasplaat iets op en trek de glasplaat eruit.

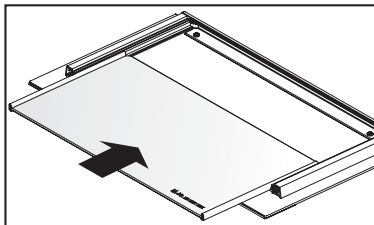


Daarbij raken soms de dichtingsprofielen los. Deze profielen voorkomen dat de glasplaat in het frame verschuift.

- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.

## Deur in elkaar zetten

- Schuif de middelste glasplaat weer in het frame. Het opgedrukte nummer moet rechts onder te lezen zijn.



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

## Reiniging en onderhoud

---

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

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

- Plaats de geleiders terug en schroef deze weer vast.

### Deur terugplaatsen

- Plaats de deur weer op de houders.

Pas op dat de deur niet kantelt!


- Open de deur helemaal.
- Draai de vergrendelingsbeugels weer terug, tot aan de aanslag. Ze staan dan horizontaal.

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



De meeste storingen en problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Hierdoor bespaart u tijd en geld, omdat u niet de hulp van een service-technicus hoeft in te roepen.

Het volgende overzicht helpt u de oorzaken van een probleem te vinden en het probleem te verhelpen. Houdt u daarbij rekening met het volgende:

 Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>U kunt het apparaat niet inschakelen.</b>	De zekering van de huisinstallatie is defect.	Controleer de zekeringen (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk een technische storing geweest.	Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende stop eruit of</li> <li>– schakel de aardlekschakelaar uit.</li> </ul> <p>Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een electricien of Miele als u de storing niet zelf kunt verhelpen.</p>
<b>De demo-functie is ingeschakeld. Het apparaat wordt niet verwarmd.</b>		Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen / Handelaar").

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.</b>	Het apparaat is voorzien van een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door.	De ventilator wordt na enige tijd vanzelf uitgeschakeld.
<b>Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</b>	Er wordt water toe- of afgevoerd.	Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.
<b>Het apparaat gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</b>	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.	Om het kookpunt te justeren, moet u het ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie "Reiniging en onderhoud / Ontkalken").
<b>Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</b>	De deur zit niet goed dicht.	Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed.	Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd.	Vervang de dichting.
<b>Het bedieningspaneel gaat niet open of sluit niet als u op de toets  drukt.</b>	Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel bevindt zich een voorwerp.	Verwijder het voorwerp.
	De klembeveiliging reageert te gevoelig.	Open of sluit het bedieningspaneel handmatig (zie de instructies verderop) en neem contact op met Miele.

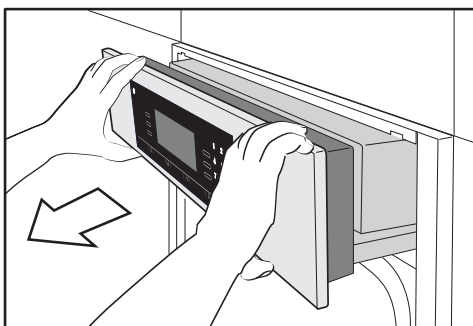
Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Bij het voortzetten van de bereiding is een fluitend geluid te horen.</b>	Na het sluiten van de deur wordt het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan. Dit geluid is normaal en er is dus geen sprake van een defect.	Geen.
<b>De ovenverlichting functioneert niet.</b>	De lamp is defect.	Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
<b>De functie "Starttijd" verschijnt niet in het display.</b>	Bij "Koken menu" en "Onderhoud" is deze functie niet beschikbaar.	
	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding.	Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
<b>In het display verschijnt een <i>F</i> met een getal.</b>		
<b>F 44 F 195</b>	Communicatiefout.	Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. Neem contact op met Miele als de foutmelding nog steeds verschijnt.
<b>F 55</b>	De maximale bedrijfsduur voor een ovenfunctie is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd.	U kunt het apparaat meteen weer gebruiken als u het uit- en weer inschakelt.
<b>F .. Andere foutmeldingen.</b>	Een technisch defect.	Schakel het apparaat uit en neem contact op met Miele.

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak
<b>Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.</b>	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept.
	Het vetfilter is in de achterwand geplaatst. In dat geval neemt de baktijd toe.
	U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, worden de baktijden langer.
<b>De bruining van het gebak is zeer ongelijkmatig.</b>	Er was een te hoge temperatuur ingesteld.
	Het vetfilter in de achterwand is niet verwijderd.
	Er is op meer dan twee niveaus gebakken.

### Bedieningspaneel handmatig openen

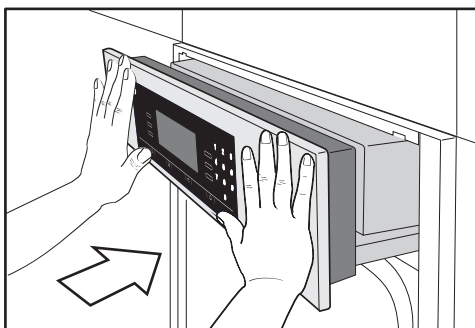
- Open de deur voorzichtig.
- Pak het bedieningspaneel aan de boven- en onderkant vast.
- Trek het paneel naar voren.



- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar boven.

### Bedieningspaneel handmatig sluiten

- Pak het bedieningspaneel aan de boven- en onderkant vast.
- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar beneden.
- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.



Het Miele-assortiment omvat tal van nuttige accessoires die speciaal op uw apparaat zijn afgestemd.

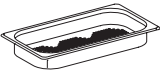
U kunt deze producten via internet, bij Miele (zie omslag) of bij uw Miele-vakhandelaar bestellen.

### Stoomovenpannen

De roestvrijstalen ovenpannen zijn pannen die aan de Gastro-norm voldoen (GN). Met 1/3 en 1/2 worden de breedte en de diepte aangegeven.

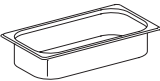
Voor een beter overzicht worden ook de bijgeleverde ovenpannen weergegeven.

#### DGGL 1



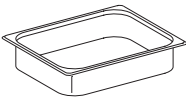
Ovenpan met gaten, GN 1/3 (bijgeleverd),  
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l  
325x175x40 mm (BxDxH)

#### DGG 2



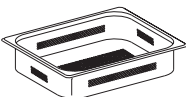
Ovenpan zonder gaten, GN 1/3,  
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l  
325x175x65 mm (BxDxH)

#### DGG 3



Ovenpan zonder gaten, GN 1/2,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l  
325x265x65 mm (BxDxH)

#### DGGL 4

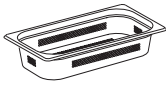


Ovenpan met gaten, GN 1/2,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l  
325x265x65 mm (BxDxH)

## Bij te bestellen accessoires

---

### DGGL 5



Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l  
325x175x65 mm (BxDxH)

### DGGL 6



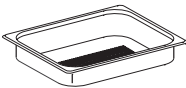
Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l  
325x175x100 mm (BxDxH)

### DGG 7



Ovenpan zonder gaten, GN 1/3,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l  
325x175x100 mm (BxDxH)

### DGGL 8



Ovenpan met gaten, GN 1/2,  
inhoud 2,0 l / nuttige inhoud 1,7 l  
325x265x40 mm (BxDxH)

### DGGL 12



Ovenpan met gaten, geen GN-maat (bijgeleverd),  
inhoud 5,4 l / nuttige inhoud 3,3 l  
448x386x40 mm (BxDxH)

### DGD 1/3

Deksel voor ovenpannen GN 1/3



## DGD 1/2

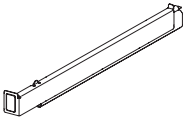


Deksel voor ovenpannen GN 1/2

## Diversen

Een greep uit de overige accessoires. Alle accessoires vindt u op internet ([www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)).

## FlexiClip-geleiders

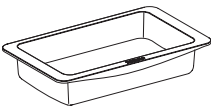


U kunt de FlexiClip-geleiders op elk niveau aanbrengen. U kunt de geleiders helemaal uit de ovenruimte trekken.

## Gourmet-braadpan

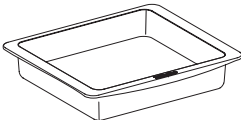
Een speciale aluminium braadpan met anti-aanbaklaag, met deksel van roestvrij staal. Kan gewoon in de geleiderails worden geschoven. Ook geschikt voor de braadzone van een keramische kookplaat. Niet geschikt voor inductie- en gas-kookplaten!

### HUB 5000-M



Diepte 22 cm, maximale inhoud ca. 5,0 kg

### HUB 5000-XL



Diepte 35 cm, maximale inhoud ca. 8,0 kg

U kunt deze braadpan niet in de oven schuiven als het deksel is geplaatst!

## Bij te bestellen accessoires

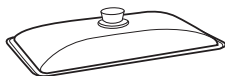
---

### Deksel gourmet-braadpan

Deksel van roestvrij staal

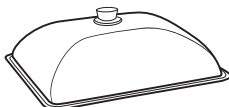
#### **HBD 60-22**

voor HUB 5000-M



#### **HBD 60-35**

voor HUB 5000-XL



### Pizzavorm



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

### Miele@home

Gedetailleerde informatie vindt u in de rubriek "Miele@home" en op internet onder [www.miele.nl](http://www.miele.nl).



## Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Het Miele-assortiment omvat ook reinigings- en onderhoudsmiddelen die speciaal op de apparaten zijn afgestemd.

### Ontkalkingstabletten

6 stuks



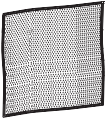
Voor het ontkalken van het apparaat

### Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verkleuringen op ovenpannen

### Universeel microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

# Technische gegevens

---

## Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting



Neem de aanwijzingen uit de montagehandleiding in acht.

Het apparaat wordt aansluitklaar geleverd met een ca. 1,5 m lange aansluitkabel met stekker.

Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met randaarde en op een huisinstallatie die aan alle voorschriften voldoet.

### Aansluitgegevens

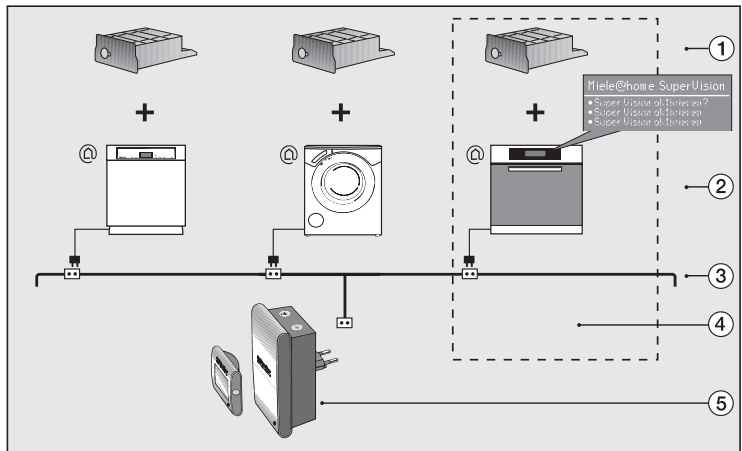
Aansluiting op AC 230 V / 50 Hz, zekering 16 A.

## Energie-efficiëntieklasse

De energie-efficiëntieklasse **A** van dit apparaat is vastgesteld op basis van EN 50304 en heeft betrekking op de meetwaarden bij de ovenfunctie "Taart/cake speciaal".

Voor communicatie geschikte apparaten maken voor de communicatie met de Miele@home-weergave-apparaten (SuperVision-apparaat, InfoControl) gebruik van het stroomnet (230 V) in huis (Powerline-techniek). Zo kunt u op elk moment informatie over uw apparaat op het weergave-apparaat aflezen, bijvoorbeeld de status, een foutmelding, etc.

## Onderdelen Miele@home



- ① Communicatiemodule (bij te bestellen)
- ② Voor communicatie geschikte apparaten (voorbeelden)
- ③ 230 Volt stroomnet (Powerline)
- ④ **SuperVision-apparaat, bijvoorbeeld stoomoven/combi-stoomoven als stationair weergave-apparaat**
- ⑤ InfoControl (basisstation en mobiele unit) als mobiel weergave-apparaat (bij te bestellen)

Uw stoomoven/combi-stoomoven is geschikt voor Miele@home SuperVision. Dit houdt in dat u uw apparaat als weergave-apparaat ④ kunt gebruiken. U kunt hiermee centraal informatie opvragen over alle aangemelde apparaten ②. U kunt bijvoorbeeld de status aflezen of foutmeldingen. Daarnaast wordt u bij foutmeldingen of aanwijzingen met akoestische signalen gewaarschuwd.

Om deze mogelijkheid te kunnen benutten, moet u uw apparaat voorzien van de **communicatiemodule** (XKM 2000 SV) ①. Daarna moet het apparaat bij Miele@home met SuperVision worden aangemeld (installatie).

Hoe u de communicatiemodule moet inbouwen en hoe u de installatie van Miele@home moet uitvoeren, leest u in de installatiehandleiding die bij de communicatiemodule is gevoegd.

Meer informatie vindt u op internet onder [www.miele.nl](http://www.miele.nl).

## **Aanmeldmogelijkheden bij het SuperVision-weergave-apparaat:**

### **– Voor communicatie geschikte apparaten**

U kunt maximaal 11 daarvoor geschikte apparaten aanmelden. Daarvan:

- maximaal twee ovens en/of combi-magnetrons.
- maximaal twee stoomovens en/of combi-stoomovens.
- maximaal twee afwasautomaten.
- maximaal twee kookplaten.
- maximaal twee koffieautomaten.
- maximaal twee afzuigkappen.
- maximaal twee koel- en/of vrieskasten.
- maximaal twee wijnbewaar- en/of wijnklimaatkasten.
- maximaal twee wasautomaten.
- maximaal twee droogautomaten.

Als u meerdere apparaten van één productgroep aanmeldt, dan krijgen deze een doorlopend nummer, bijvoorbeeld wasautomaat 1, wasautomaat 2, etc.

## – Andere weergave-apparaten


Het verdient aanbeveling slechts **een** SuperVision-apparaat als weergave-apparaat aan te melden. Dan is een snellere en betrouwbare gegevensoverdracht gewaarborgd.

## Beschrijving van de SuperVision-weergave

In het display worden alle aangemelde apparaten en het SuperVision-apparaat weergegeven. Een bij Miele@home aangemelde InfoControl wordt niet weergegeven. Verder verschijnen in het display de status van het apparaat, de starttijd, de duur en de resttijd.

De volgorde waarin de aangemelde apparaten in het display verschijnen, is afhankelijk van de status van het apparaat.

1. Apparaten met een foutmelding.
2. Apparaten waarbij een aanwijzing verschijnt.
3. Apparaten die in gebruik zijn.
4. Apparaten die ingeschakeld zijn.
5. Apparaten die uitgeschakeld zijn.

**Foutmeldingen** worden met het symbool  aangegeven en er klinkt een akoestisch signaal.

Bij het **programma-einde** van een aangemeld apparaat verschijnt de status "Einde" en klinkt er een akoestisch signaal.

De dagtijd verschijnt rechts boven in het display. Als u de kookwekker heeft ingesteld, verschijnt in plaats van de dagtijd de kookwekkertijd.

## Weergave stoomoven/combi-stoomoven oproepen

- Kies het menupunt "Stoomoven" of "Combi-stoomoven".

## SuperVision-weergave oproepen

Afhankelijk van de status van de stoomoven/combi-stoomoven kunt u de SuperVision-weergave oproepen.

### Apparaat is ingeschakeld

In het display verschijnt het hoofdmenu.

- Kies in het hoofdmenu "SuperVision".

### Apparaat is in gebruik

Een gekozen bereiding wordt uitgevoerd of er is een bereiding geprogrammeerd. In het display verschijnen de actuele waarden van de bereiding.

- Kies in het display links onder het menupunt "SuperVision".

### Apparaat is uitgeschakeld

In het display verschijnt de SuperVision-weergave.

U kunt de SuperVision-weergave uitschakelen of zo instellen dat alleen foutmeldingen verschijnen (zie "Instellingen - Weergavemogelijkheden").

## Instellingen

Kies in het hoofdmenu "Instellingen" en dan het menupunt "Miele@home".

U kunt nu de volgende menupunten kiezen of wijzigen:

### Weergavemogelijkheden

#### – SuperVision weergeven

De SuperVision-weergave verschijnt in het display. Dit is de standaardinstelling.

#### – Weergave alleen bij foutmeldingen

De SuperVision-weergave verschijnt alleen bij foutmeldingen van aangemelde apparaten en van het weergave-apparaat.

De SuperVision-weergave kan niet via het hoofdmenu worden opgeroepen.

#### – Geen weergave

De SuperVision-weergave verschijnt niet en kan niet via het hoofdmenu worden opgeroepen.

### Aangemelde apparaten

#### – Weergeven

Het weergave-apparaat en alle aangemelde apparaten worden opgesomd en de actuele verbindingstatus (Supervision-apparaat, verbonden, niet verbonden) wordt weergegeven. Dat is handig omdat men zo bijvoorbeeld kan zien dat aangemelde apparaten niet worden weergegeven (= niet verbonden).

Een bij Miele@home aangemelde InfoControl verschijnt echter niet in de lijst.

#### – Actualiseren

Als het weergave-apparaat bijvoorbeeld achteraf bij een bestaand Miele@home-systeem wordt aangemeld, kent het weergave-apparaat niet alle aangemelde apparaten. De apparaten worden nu gezocht en de lijst wordt geactualiseerd.

# Miele@home SuperVision

---

## Geluidssignalen aangemelde apparaten

Hier worden alle apparaten opgesomd waarbij een signaal te horen is als er een aanwijzing in het display verschijnt en/of bij het programma-einde.

U kunt kiezen uit "Aan" en "Uit", afhankelijk van de vraag of u het signaal op het weergave-apparaat wilt horen of niet.

Een akoestisch signaal bij een foutmelding kan niet worden in- of uitgeschakeld.

## Nog een apparaat aanmelden

Miele@home-apparaten en een InfoControl kunnen ook achteraf nog worden aangemeld.

## Dagtijd voor alle apparaten

Met deze functie kunt u de dagtijd bij meerdere apparaten tegelijk instellen, omdat de tijd automatisch wordt overgenomen.

Als u "Ja" instelt, wordt de tijd door de aangemelde apparaten overgenomen.

Als u "Nee" instelt, kunt u bij elk apparaat de dagtijd apart instellen.

Is een InfoControl bij het Miele@home-systeem aangemeld en als tijdgever vastgelegd, dan wordt deze functie bij het SuperVision-apparaat automatisch uitgeschakeld.

## SuperVision deactiveren

Als het SuperVision-apparaat niet meer met Miele@home verbonden moet zijn, kunt u deze functie van het apparaat deactiveren.



## Storingen en foutmeldingen

Storing	Oorzaak	Oplossing
In de lijst van aangemelde apparaten ontbreekt de InfoControl.	Dit is geen storing! Een InfoControl verschijnt niet in het SuperVision-display.	
In de lijst van aangemelde apparaten ontbreekt een voor communicatie geschikt apparaat.	Het voor communicatie geschikte apparaat is niet aangemeld.	Herhaal de aanmeldprocedure bij het SuperVision-apparaat en bij het voor communicatie geschikte apparaat.
	Bij de installatie achteraf van het SuperVision-apparaat is een storing opgetreden.	Kies bij het SuperVision-apparaat onder "Instellingen - Miele@home" het menupunt "Aangemelde apparaten - Actualiseren".
Het menupunt SuperVision verschijnt niet in het hoofdmenu.	De weergavemogelijkheid is gewijzigd.	Kies bij het SuperVision-apparaat onder "Instellingen - Miele@home" het menupunt "Weergavemogelijkheden - SuperVision weergeven".
	Het SuperVision-apparaat is niet aangemeld bij het Miele@home-systeem.	Herhaal de aanmeldprocedure.
	Bij de installatie achteraf van het SuperVision-apparaat is een storing opgetreden.	Kies bij het SuperVision-apparaat onder "Instellingen - Miele@home" het menupunt "Aangemelde apparaten - Actualiseren".

### De storing is niet te verhelpen

Neem contact op met de Miele-vakhandel of met Miele.

### Overige foutmeldingen

Foutmeldingen die bij de installatie van het Miele@home-systeem optreden of bij het aan- dan wel afmelden van voor communicatie geschikte apparaten / weergave-apparaten vindt u in de installatiehandleiding "Miele@home" die bij de communicatiemodule is gevoegd.

## Klantcontacten / typeplaatje

---

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

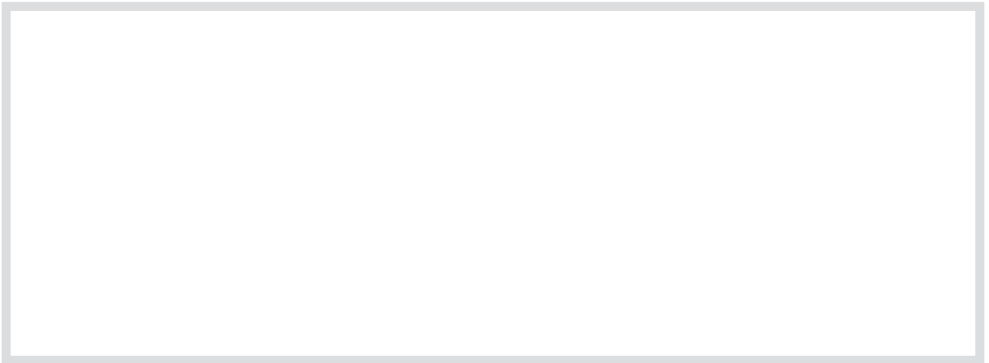
- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

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

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.







**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op [www.miele.nl](http://www.miele.nl) ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

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

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

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

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

---