

## Gebruiks- en montagehandleiding met recepten Oven



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

# Inhoud

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....  | <b>6</b>  |
| <b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....                                     | <b>13</b> |
| <b>Overzicht</b> .....   | <b>14</b> |
| Oven .....   | 14        |
| <b>Bedieningselementen oven</b> .....  | <b>15</b> |
| Functieschakelaar .....  | 16        |
| Display .....  | 16        |
| Draaiknop < > .....  | 16        |
| Sensortoetsen .....  | 16        |
| Symbolen .....   | 17        |
| <b>Principe van de bediening</b> .....   | <b>18</b> |
| Functie kiezen .....   | 18        |
| Cijfers invoeren .....   | 18        |
| Menupunt in een keuzemenu selecteren .....   | 18        |
| Instelling in een keuzemenu wijzigen .....   | 18        |
| Instelling met een segmentbalkje wijzigen .....  | 18        |
| <b>Uitvoering</b> .....  | <b>19</b> |
| Typeplaatje .....  | 19        |
| Bijgeleverd .....  | 19        |
| Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires .....   | 19        |
| Veiligheidsfuncties .....  | 25        |
| PerfectClean-veredelde oppervlakken .....  | 25        |
| <b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....  | <b>26</b> |
| Miele@home .....   | 26        |
| Basisinstellingen .....  | 27        |
| Oven voor het eerst opwarmen .....   | 28        |
| <b>Instellingen</b> .....  | <b>29</b> |
| Overzicht instellingen .....   | 29        |
| Menu "Instellingen" oproepen .....   | 30        |
| Taal  ..... | 30        |
| Dagtijd .....  | 30        |
| Display .....  | 30        |
| Volume .....   | 30        |
| Eenheden .....   | 31        |
| Voorgeprog. temperaturen .....   | 31        |
| Pyrolyse-advies .....  | 31        |
| Naloop ventilator .....  | 31        |
| Bedrijfsuren .....   | 31        |
| Miele@home .....   | 32        |
| Afstandsbediening .....  | 33        |
| RemoteUpdate .....   | 33        |
| Softwareversie .....   | 34        |
| Handelaar .....  | 34        |

|   |           |
|---|-----------|
| Fabrieksinstellingen.....   | 34        |
| <b>Kookwekker</b> .....   | <b>35</b> |
| <b>Overzicht functies</b> .....   | <b>36</b> |
| <b>Tips om energie te besparen</b> .....  | <b>37</b> |
| <b>Bediening</b> .....  | <b>38</b> |
| Eenvoudige bediening.....   | 38        |
| Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....   | 38        |
| Temperatuur wijzigen.....   | 38        |
| Bereidingstijden instellen.....   | 39        |
| Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....   | 39        |
| Ingestelde bereidingstijden wissen.....   | 39        |
| Bereidingsproces afbreken.....  | 40        |
| Ovenruimte voorverwarmen.....   | 40        |
| <b>Automat. programma's</b> .....   | <b>41</b> |
| Automatische programma's gebruiken.....   | 41        |
| Aanwijzingen voor het gebruik.....  | 41        |
| <b>Bakken</b> .....   | <b>42</b> |
| Tips bij het bakken.....  | 42        |
| Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....  | 42        |
| Informatie over de functies.....  | 43        |
| <b>Braadvlees</b> .....   | <b>44</b> |
| Tips voor het braden.....   | 44        |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen.....   | 44        |
| Informatie over de functies.....  | 45        |
| <b>Grillen</b> .....  | <b>46</b> |
| Tips voor het grillen.....  | 46        |
| Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....  | 46        |
| Informatie over de functies.....  | 47        |
| <b>AirFry</b> .....   | <b>48</b> |
| Accessoires.....  | 48        |
| Tips voor AirFrying.....  | 48        |
| Functie AirFry  gebruiken..... | 48        |
| <b>Overige toepassingen</b> .....   | <b>49</b> |
| Ontdooien.....  | 49        |
| Lage temperatuur.....   | 49        |
| Inmaken.....  | 50        |
| Drogen.....   | 52        |
| Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....  | 53        |
| Servies verwarmen.....  | 53        |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....   | <b>54</b> |
| Ongeschikte reinigingsmiddelen.....   | 54        |
| Normale verontreinigingen verwijderen.....  | 55        |
| Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders).....   | 55        |

# Inhoud

---

|   |           |
|---|-----------|
| Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders ..... | 56        |
| Ovenruimte met Pyrolyse reinigen.....                         | 56        |
| Deur uitbouwen .....  | 59        |
| Deur uit elkaar halen .....                                   | 60        |
| Deur inbouwen .....   | 62        |
| Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren .....         | 63        |
| <b>Nuttige tips</b> .....                                     | <b>64</b> |
| <b>Service</b> .....  | <b>67</b> |
| Contact bij storingen.....                                    | 67        |
| Garantie .....  | 67        |
| <b>Installatie</b> .....                                      | <b>68</b> |
| Inbouwmaten.....  | 68        |
| Inbouw in een boven- of onderkast .....                       | 68        |
| Zijaanzicht H 24xx .....                                      | 69        |
| Zijaanzicht H 27xx, H 28xx.....                               | 70        |
| Aansluitingen en ventilatie .....                             | 71        |
| Oven inbouwen.....  | 72        |
| Elektrische aansluiting.....                                  | 73        |
| <b>Bereidingstabellen</b> .....                               | <b>74</b> |
| Roerdeeg.....   | 74        |
| Kneeddeeg.....  | 75        |
| Gistdeeg .....  | 76        |
| Kwark-oliedeeg .....  | 77        |
| Biscuitdeeg.....  | 77        |
| Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak.....                       | 78        |
| Hartige gerechten.....  | 79        |
| Rundvlees .....   | 80        |
| Kalfsvlees.....   | 81        |
| Varkensvlees .....  | 82        |
| Lamsvlees, wild.....  | 83        |
| Gevogelte, vis.....   | 84        |
| <b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten</b> .....             | <b>85</b> |
| Testgerechten volgens EN 60350-1.....                         | 85        |
| Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 .....            | 86        |
| <b>Recepten automatische programma's</b> .....                | <b>87</b> |
| Appeltaart, fijn .....  | 88        |
| Biscuitbodem.....   | 89        |
| Biscuitbodem, vullingen .....                                 | 90        |
| Marmercake .....  | 91        |
| Kruimeltaart met fruit .....                                  | 92        |
| Uitsteekkoekjes .....   | 93        |
| Spritsen.....   | 94        |
| Walnootmuffins .....  | 95        |

---

|  |            |
|--|------------|
| Pizza (gistdeeg) .....                                       | 96         |
| Pizza (kwark-oliedeeg) .....                                 | 97         |
| Kip .....  | 98         |
| Runderfilet (braadvlees) .....                               | 99         |
| Forel .....  | 100        |
| Zalmfilet .....  | 101        |
| Zalmforel .....  | 102        |
| Gegratineerde aardappelen met kaas .....                     | 103        |
| Lasagne .....  | 104        |
| <b>Recepten AirFry</b> .....                                 | <b>105</b> |
| Falafel met yoghurt dip .....                                | 106        |
| Frieten en zoete aardappelfrieten .....                      | 107        |
| Sesam-tofu-sticks .....                                      | 108        |
| Ovenaardappels met kaas, bosui en spek .....                 | 109        |
| Ovenaardappels met feta, tzatziki en boerensalade .....      | 110        |
| Courgettefrietten met blue-cheese-dip en chilisaus .....     | 111        |
| Gegrilde maïs met hoisin-topping en cole slaw .....          | 112        |
| Kipnuggets met kokos-sesamkorst .....                        | 113        |
| Kabeljauw met korst .....                                    | 114        |
| Bananen met pistache-honingtopping .....                     | 115        |
| Pastéis de nata .....  | 116        |
| Pastéis de nata veganistisch .....                           | 117        |
| <b>Technische gegevens</b> .....                             | <b>118</b> |
| Conformiteitsverklaring .....                                | 118        |
| Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule ..... | 118        |

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

### Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De oven is uitsluitend bestemd voor het thuis bereiden, bakken, braden, grillen, ontdooien, inmaken en drogen van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Personen die omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken. Deze personen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en trillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- ▶ Deze oven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

## Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de ingebruiknamebeveiliging, zodat kinderen de oven niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de oven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de oven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de oven bevinden. Laat kinderen nooit met de oven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen de warme lucht van de oven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken als hij aan staat.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens de pyrolyse wordt het apparaat warmer dan tijdens normaal gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

## Technische veiligheid

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

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Schade aan de oven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de oven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde oven.
  - ▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.
- De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.
- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een 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.



## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

### Veilig gebruik

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

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.  
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht plus  of Boven-/Onderwarmte .
- ▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij de hete verwarmingselementen.
- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de oven ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast kunnen beschadigd raken. Schakel de oven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de magnetron corrosie veroorzaken. Dek de gerechten bij het verwarmen af.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door warmteophoping barsten of loslaten.  
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.  
Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken voor bereidingen of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hetelucht plus  of Eco-hotelucht .
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht regelmatig door of draai het om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.
- ▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de oven beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.

### **Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:**

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

### **Reiniging en onderhoud**

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben. Verwijder alle grove verontreinigingen uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start.
- ▶ Kans op letsel door schadelijke dampen. Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen. Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden. Zorg tijdens de pyrolyse voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat de geurtjes in andere vertrekken te ruiken zijn.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand hoort de warmte zich op en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loslaten. Plaats de braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.
- ▶ Door de hoge temperaturen die tijdens de pyrolyse ontstaan, kunnen de accessoires beschadigd raken.  
Haal alle accessoires uit de ovenruimte, voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor de geleiderails en andere bijbestelde accessoires.

# Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Afdanken van de verpakking

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

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

## Afdanken van het apparaat

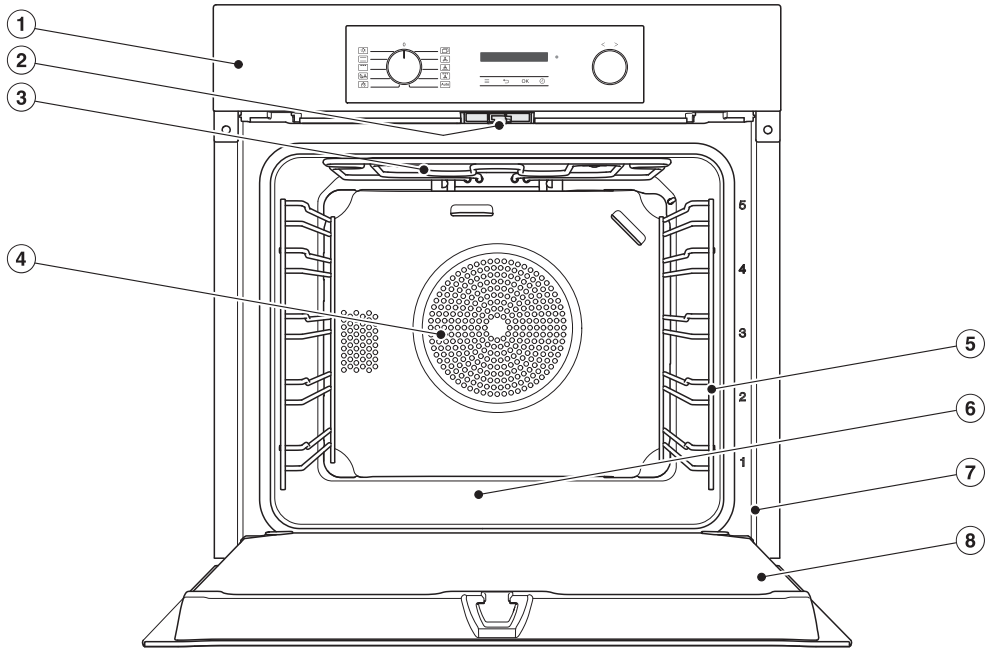
Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen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



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

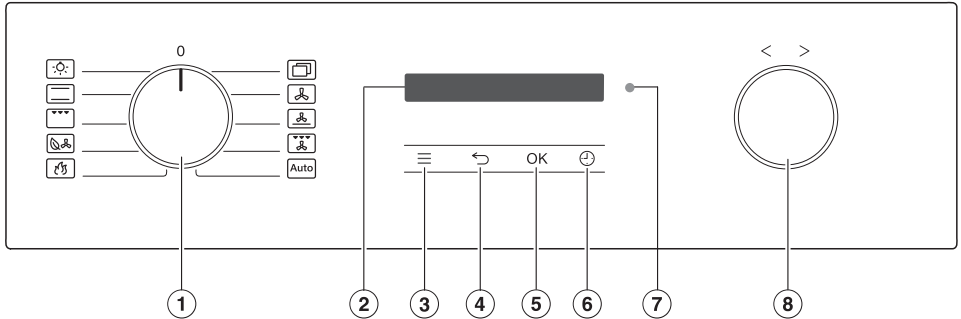
# Overzicht

## Oven



- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling voor de pyrolysefunctie
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑤ Geleiderails met 5 niveaus
- ⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”
- ⑦ Frontlijst met typeplaatje
- ⑧ Deur

# Bedieningselementen oven



- ① **Functieschakelaar**  
Voor het kiezen van de functies
- ② **Display**  
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ③ **Sensortoets ≡**  
Voor het oproepen van instellingen
- ④ **Sensortoets ←**  
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑤ **Sensortoets OK**  
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑥ **Sensortoets ⌚**  
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑦ **Optische interface**  
(alleen voor Miele technici)
- ⑧ **Draaiknop < >**  
Voor het instellen van tijden, temperaturen en voor het kiezen van menupunten

# Bedieningselementen oven

---

## Funcieschakelaar

Met de funcieschakelaar kiest u de functies en schakelt u de ovenverlichting apart in.

U kunt de schakelaar rechts- en linksom draaien.

### Funcities

-  Verlichting
-  Boven-/Onderwarmte
-  Grill groot
-  Eco-hetelucht
-  Pyrolyse
-  Meer | Booster 
-  Meer | AirFry 
-  Hetelucht plus
-  Intensief bakken
-  Circulatiegrill
-  Automat. programma's

## Display

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

## Draaiknop < >

U kunt de draaiknop rechts- en linksom draaien.

U kunt de waarden in het display, zoals temperaturen en tijden, verhogen (naar rechts draaien >) of verlagen (naar links draaien <).

Daarnaast gebruikt u de draaiknop om in de keuzemenu's te bladeren voor instellingen en automatische programma's in het display.

Door naar rechts > te draaien, gaat u omlaag in het keuzemenu. Als u naar links < draait, gaat u omhoog.

## Sensortoetsen

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










## Sensortoetsen onder het display

| Sensortoets   | Functie  |
|---|--|
|  | Met deze sensortoets roept u de instellingen op als de functieschakelaar op <b>O</b> of op Verlichting  staat.  |
|  | Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze sensortoets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.   |
| OK  | Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waardes of instellingen opslaan of instructies bevestigen.  |
|  | Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijv. om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekkertijd, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen. |

## Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

| Symbool   | 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 “Vergrendeling  ”). |
|  | Afstandsbediening (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling Afstandsbediening   Aan heeft gekozen)   |

# Principe van de bediening

---

## Functie kiezen

- Kies met de functieschakelaar de gewenste ovenfunctie.

In het display verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur met de draaiknop < >.
- Bevestig met *OK*.

## Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies met de functieschakelaar de nieuwe functie.

De ingestelde bereidingstijden worden gewist.




## Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Draai de draaiknop < > naar rechts of links om het cijfer te wijzigen.
- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

## Menupunt in een keuzemenu selecteren

- Als u ,  en  kiest, verschijnt het bijbehorende menu. Blader met de draaiknop < > in het keuzemenu, totdat het gewenste menupunt verschijnt.
- Bevestig met *OK*.


## Instelling in een keuzemenu wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje ✓ aangegeven.

- Draai de draaiknop < > naar links of rechts, totdat 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 zijn gevuld, 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 geluidsterkte).

- Draai de draaiknop < > naar links of naar rechts, totdat de gewenste instelling verschijnt.
- Bevestig de keuze met *OK*.

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

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

## Typeplaatje

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

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

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

## Bijgeleverd

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Diverse accessoires

## Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires


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

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

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

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

## Geleiderails

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

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

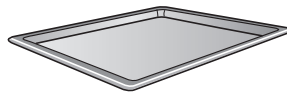
Elk niveau bestaat uit 2 spijlen (rechts en links).

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

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

## Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



Rooster HBBR 71:



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

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

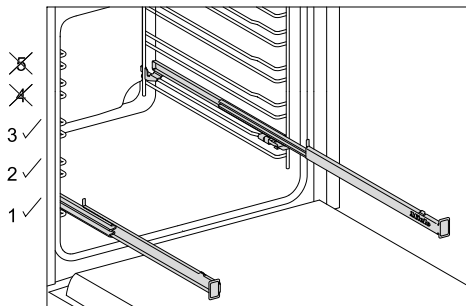
Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.

# Uitvoering



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

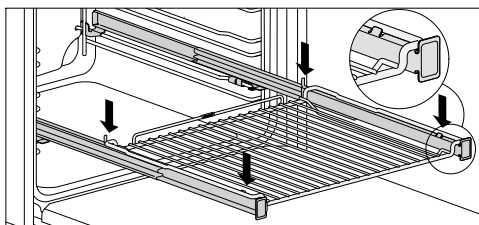
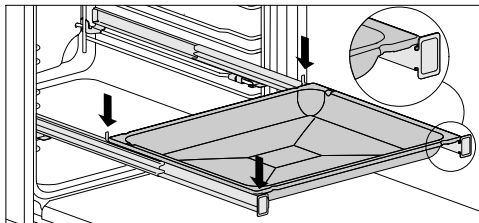
## FlexiClip-geleiders HFC 70-C



De FlexiClip-geleiders kunnen alleen op de niveaus 1, 2 en 3 worden geplaatst.

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

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



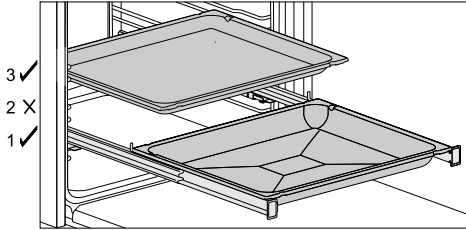
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

- De accessoires moeten zich altijd tussen de opstaande lipjes aan de voor- en achterkant van de geleiders bevinden.
- Het rooster moet altijd met het plateau naar beneden op de FlexiClip-geleiders worden geplaatst.

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

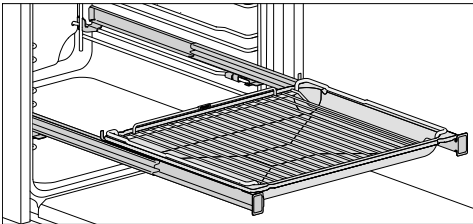
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Als u meerdere (universele) bakplaten of bak- en braadroosters tegelijk wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:



- Plaats een (universele) bakplaat of een rooster op de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

U kunt de universele bakplaat met daarop liggend bak- en braadrooster op de FlexiClip-geleiders plaatsen.



- Plaats de universele bakplaat met het bak- en braadrooster erop op de FlexiClip-geleiders. Het bak- en braadrooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

## FlexiClip-geleiders inbouwen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

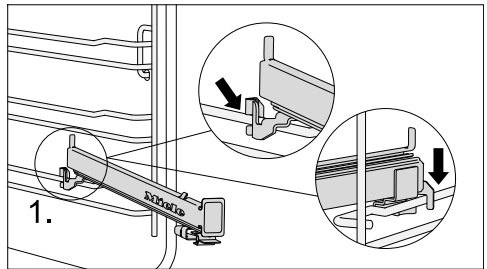
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

Plaats de FlexiClip-geleiders bij voorkeur op niveau 1. Zo kunt u de geleiders voor alle gerechten gebruiken die op niveau 2 worden bereid.

Een niveau bestaat links en rechts uit twee spijlen. De FlexiClip-geleiders moeten telkens op de bovenste spijlen van een niveau worden aangebracht.

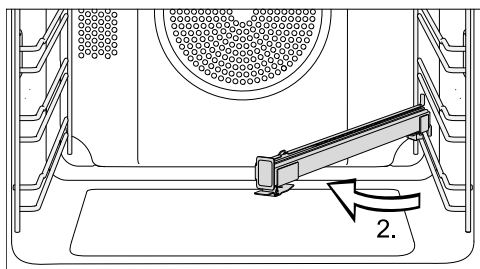
Bouw de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele opschrift rechts in.

Trek de FlexiClip-geleiders **niet** uit tijdens het plaatsen of verwijderen.

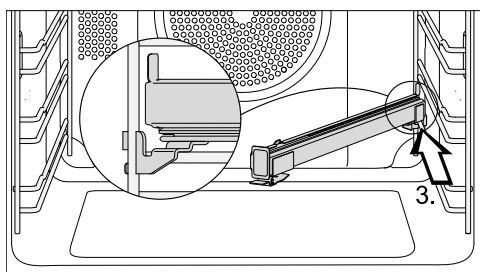


- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).

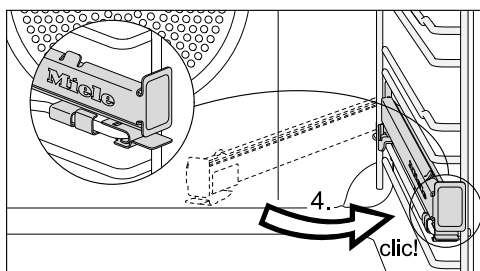
## Uitvoering



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2).



- Schuif de FlexiClip-geleider langs de bovenste spijl schuin naar achteren, tot aan de aanslag (3).



- Zwenk de FlexiClip-geleider terug en klik deze op de bovenste spijl vast. U moet daarbij een duidelijke klik horen (4).

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

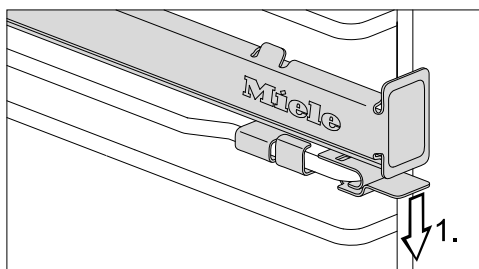
## FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

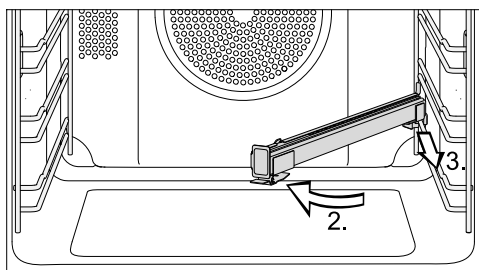
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.

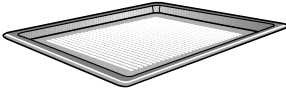


- Druk het lipje van de FlexiClip-geleider naar beneden (1).



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

## Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71



De fijne perforatie van de AirFry-plaat perfectioneert bereidingsprocessen:

- Bij de bereiding van deegwaren van vers gist- en kwark-oliedeeg, brood en broodjes wordt de bruining aan de onderkant verbeterd. Rol het deeg eerst uit op een vlak werkblad en leg het aansluitend op de gourmet bak- en AirFry-plaat.
- Frieten, kroketten en dergelijke kunnen zonder vet in de hete luchtstroom worden gefrituurd (AirFrying).
- Bij de functie Drogen wordt de lucht-circulatie rond de te drogen levensmiddelen geoptimaliseerd.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Voor dezelfde toepassingen kunt u ook de **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** gebruiken.

## Ronde bakvormen



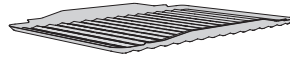
De **ronde bakvorm zonder gaatjes HBF 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

De **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** heeft dezelfde mogelijkheden als de gourmet bak- en **AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71**.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is met PerfectClean veredeld.

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

## Grill- en bakplaat HGBB 71



De grill- en bakplaat wordt in de universele bakplaat gelegd. De plaat voorkomt bij het grillen, braden of AirFrying dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

## Gourmet bak- en pizzasteen HBS 70



Met de Gourmet bak- en pizzasteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak en dergelijke. De Gourmet bak- en pizzasteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de Gourmet bak- en pizzasteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijdert.

- Schuif het rooster in de oven en zet de Gourmet bak- en pizzasteen op het rooster.

# Uitvoering

## Braadslede HUB deksel HBD

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

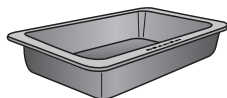
Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

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

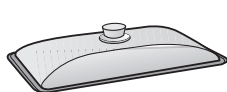
Voor de braadsledes zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de typeaanduiding.

**Diepte: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

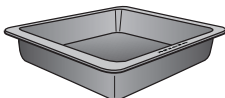


HBD 60-22

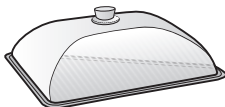


**Diepte: 35 cm**

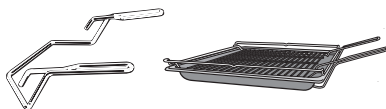
HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



## Koudhandgreep HEG



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

## Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

\*\* Geschikt voor inductiekookplaten



## Veiligheidsfuncties

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

## PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes
- Grill- en braadplaat
- Ronde bakvorm
- Ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes

# 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](http://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 hete oppervlakken.

De oven wordt heet tijdens het gebruik.

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. In het display verschijnt de tekst “Miele” en na enkele seconden wordt u verzocht de taal in te stellen.

## Taal instellen

- Kies de gewenste taal met de draaiknop < >.
- Bevestig met *OK*.

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

## Standplaats instellen

- Kies de gewenste locatie met de draaiknop < >.
- Bevestig met *OK*.

## 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* met de draaiknop < > 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.

## Dagtijd instellen

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

## Eerste ingebruikneming afsluiten

Eerste ingebruikneming afgesloten verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Taal  verschijnt.

- Kies de sensortoets .

De dagtijd verschijnt.

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.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingen.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.

- Kies met de functieschakelaar  Meer.

Booster ✓ verschijnt.


- Bevestig met OK.

De voorgeprogrammeerde temperatuur (160 °C) verschijnt.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

## Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.







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

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

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

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.


## Overzicht instellingen



| Menupunt  | Mogelijke instellingen   |
|---|--|
| Taal           | ...   deutsch   english   ...<br>Standplaats   |
| Dagtijd   | Weergave<br>Aan*   Uit   Nachtschakeling<br>Tijdformaat<br>12 uur   24 uur*<br>Instellen   |
| Display   | Lichtsterkte<br>  |
| Volume  | Geluidssignalen<br>Melodie* <br>Solo-toon <br>Toetsignaal<br> |
| Eenheden  | Temperatuur<br>°C*   °F  |
| Voorgeprog. temperaturen  |  |
| Pyrolyse-advies   | Aan   Uit*   |
| Naloop ventilator   | Temperatuurgestuurd*<br>Tijdgestuurd   |
| Bedrijfsuren  |  |
| Vergrendeling  | Aan   Uit*   |
| Miele@home  | Activeren   Deactiveren<br>Verbindingsstatus<br>Opnieuw instellen<br>Resetten<br>Instellen   |
| Afstandsbediening   | Aan*   Uit   |
| RemoteUpdate  | Aan*   Uit   |
| Softwareversie  |  |
| Handelaar   | Demo-functie<br>Aan   Uit*   |
| Fabrieksinstellingen  | Instellingen apparaat<br>Voorgeprog. temperaturen  |

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

## Menu “Instellingen” oproepen


Met de sensortoets  kunt u het menu “Instellingen” oproepen en de fabrieksinstellingen van uw oven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

- Zet de functieschakelaar op **O** of Verlichting .
- Kies de sensortoets .

Het keuzemenu voor de instellingen verschijnt.

- Kies de gewenste instelling met de draaiknop **<** **>**.




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

- Om het menu te verlaten, kiest u weer sensortoets .

## Taal

U kunt uw eigen taal en uw locatie 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 dagtijd verschijnt altijd in het display.
- Uit  
Het display blijft donker om energie te besparen.
- Nachtschakeling  
Om energie te besparen, verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 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


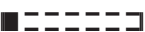
Met deze functie stelt u de uren en de minuten in.

Na een stroomstoring verschijnt de huidige tijd weer. De tijd wordt ongeveer 5 minuten bewaard.

## Display

### Lichtsterkte

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

-   
maximale lichtsterkte
-   
minimale lichtsterkte

## 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

## Eenheden

### Temperatuur

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

### 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*.

## Pyrolyse-advies

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

## Naloop ventilator

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

- *Temperatuurgestuurd*  
De ventilator wordt 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.

## Bedrijfsuren

Door *Bedrijfsuren* te kiezen, kunt u het totaal aantal gebruiksuren van uw oven opvragen.

# Instellingen

## Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de vergrendeling geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd instellen.

De vergrendeling 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 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.



## Afstandsbediening

Als u de Miele app op uw smartphone/tablet heeft geïnstalleerd, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening heeft geactiveerd (Aan), kunt u na het kiezen van een functie de temperatuur en bereidingstijden instellen, instructies over lopende bereidingsprocessen oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

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

## 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.

# Instellingen

---

## 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.
- Voorgeprog. temperaturen  
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

## De functie Kookwekker gebruiken


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


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


De kookwekker kan op maximaal 59:59 min worden ingesteld.

## Kookwekker instellen

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

- Kies de sensortoets .
  - Kies **Kookwekker** als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt.
- In het display verschijnt Instellen 00:00 min.
- Stel met de draaiknop < > 06:20 in.
  - Bevestig met **OK**.

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

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

Als op dat moment een bereidingsproces actief is **met** ingestelde bereidings-tijd, loopt de kookwekkertijd 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, knippert , er klinkt een geluidssignaal en de tijd loopt op tot maximaal 59:59 min.

- Kies de sensortoets .

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.

## Overzicht functies

| Functies  | Voorgeprogrammeerde waarde | Bereik     |
|---|----------------------------|------------|
|  Hetelucht plus   | 160 °C                     | 30–250 °C  |
|  Intensief bakken   | 170 °C                     | 50–250 °C  |
|  Eco-hetelucht  | 190 °C                     | 100–250 °C |
|  Meer   Booster  | 160 °C                     | 100–250 °C |
|  Meer   AirFry   | 190 °C                     | 30–250 °C  |
|  Boven-/Onderwarmte   | 180 °C                     | 30–280 °C  |
|  Onderwarmte  | 190 °C                     | 100–280 °C |
|  Grill groot  | 240 °C                     | 200–300 °C |
|  Circulatiegrill  | 200 °C                     | 100–260 °C |
|  Automat. programma's   |                            |            |
|  Pyrolyse   |                            |            |

### Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik bij voorkeur matte, donkere bakvormen en ovenschalen van niet-reflecterende materialen (geëmailleerd staal, hittebestendig glas, gegoten aluminium). Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht slechter bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het rooster ook nooit met warmtereflecterend aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverspilling bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht plus  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij Boven-/Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Boven-dien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Eco-hetelucht  is een innovatieve functie die geschikt is voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes of uitsteekkoekjes (zandkoekjes), maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Bij bereidingen op één niveau bespaart u tot 30% energie terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is. Open de deur niet tijdens een bereiding.

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

### Restwarmtebenutting

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de gerechten op het einde te garen. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”).
- De pyrolyse kan u het best onmiddellijk na een bereiding starten. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

### Energiebesparende functie

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

# Bediening

## Eenvoudige bediening

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

De functie wordt kort weergegeven, daarna verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur met de draaiknop < >.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur achteraf wijzigen met de draaiknop < >.

- Bevestig met *OK*.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de verwarmingsfase begint.

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

- Zet de functieschakelaar na het bereidingsproces op **0**.
- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

## 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
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

## Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met de sensortoets  $\equiv$  | Voorgeprog. temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < >.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

**Tip:** Als u **een** bereidingstijd heeft geprogrammeerd, moet u het menu “Bereidingstijd” eerst met de sensortoets  $\leftarrow$  verlaten. Daarna kunt u de temperatuur met de draaiknop < > wijzigen.

Raak daarna de sensortoets  $\oplus$  aan om de bereidingstijd weer te bekijken.

## 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  $\odot$ , 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.

### - 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  $\odot$ .
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets  $\odot$ .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Wijzigen.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

## Ingestelde bereidingstijden wissen

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

Als u 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.

# Bediening

## Bereidingsproces afbreken




- Zet de functieschakelaar op een andere functie of op de stand **O**.

De ingestelde bereidingstijden worden gewist. Als u de functieschakelaar op **O** heeft gezet, worden ook de ovenverwarming en -verlichting uitgeschakeld.


## Ovenruimte voorverwarmen


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

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


- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de verwarmingsfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
  - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus  en Boven-/Onderwarmte 
  - Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte 

## Snel opwarmen

Met de functie Booster  kunt u de opwarmfase verkorten.

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

De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.


- Kies met de functieschakelaar  Meer.
- Bevestig **Booster** ✓ met **OK**.
- Stel de temperatuur in.
- Kies de gewenste functie als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats het gerecht in de oven.



## Automatische programma's gebruiken

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

Recepten vindt u achterin de gebruiksen montagehandleiding in het hoofdstuk "Recepten Automat. programma's".

- Kies Automat. programma's .

Het keuzemenu verschijnt.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Bevestig met *OK*.
- Volg de aanwijzingen in het display.

## Aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Wij adviseren om voor een optimaal resultaat de in de recepten vermelde hoeveelheden en accessoires te gebruiken.
- Verwijder, om het juiste inschuifniveau te vinden, eerst de FlexiClip-geleiders HFC 70-C, voordat u een automatisch programma start.
- 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 desbetreffende melding verschijnt in het display.

# Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

## Tips bij het bakken

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

## Bakpapier gebruiken

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

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

## Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

## Temperatuur kiezen

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

## Bereidingstijd kiezen

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

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

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


## Informatie over de functies

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

### Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

### Hetelucht plus gebruiken

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

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

## Tips

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

### Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

### Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

### Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Braadvlees

---

## Tips voor het braden

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

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

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

## Temperatuur kiezen

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

## Bereidingstijd kiezen

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

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

## Tips


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

## Informatie over de functies

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



## Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

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

## Hetelucht plus gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Boven-/Onderwarmte gebruiken

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


- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Eco-hetelucht gebruiken

Gebruik deze functie om kleine (vlees)gerechten energiebesparend te braden.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Grillen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

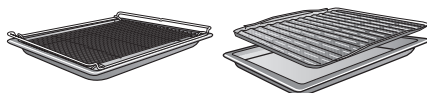
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

## Tips voor het grillen

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

Gebruik niet de gewone bakplaat.



## Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

## Temperatuur kiezen

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

## Niveau kiezen

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

## Bereidingstijd 🕒 kiezen

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

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

## Informatie over de functies

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

### Grill groot 🍖 gebruiken

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

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

### Circulatiegrill 🌀 gebruiken

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

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

Voor een gezonde voeding is een zorgvuldige bereiding van belang. Bak frieten of dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

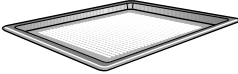
Met de functie AirFry  wordt een gerecht gefrituurd met hete lucht. AirFrying is een behoedzame bereidingswijze en zorgt voor een gelijkmatig knapperig resultaat.

AirFrying is daarom bijzonder geschikt voor de bereiding van diepvriesproducten als frieten, kroketten en dergelijke.

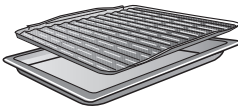
Daarnaast vindt u talloze toepassingsmogelijkheden in het hoofdstuk “Recepten AirFry” en in de bereidingstabellen “Hartige gerechten” en “Gevoelste/vis”.

## Accessoires

- Gebruik bij **gerechten die niet druppelen**, zoals frieten, de gourmet bak- en AirFry-plaat.  
Dankzij de fijne perforatie van de gourmet bak- en AirFry-plaat wordt het gerecht aan alle kanten gebruikt en knapperig.



- Gebruik bij **gerechten die druppelen**, zoals kippenbouten, de universele bakplaat met daarop de grill- en bakplaat (indien aanwezig).  
De grill- en bakplaat voorkomt dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt. Bestrijk de grill- en bakplaat met olie en leg het gerecht erop.




- Zet gerechten in bakvormen midden op het rooster.

## Tips voor AirFrying

- Ontdooi diepvriesproducten niet.
- Verdeel het gerecht gelijkmatig en zoveel mogelijk in één laag over de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes of op de grill- en bakplaat.
- Plaats het gerecht in een niet-voorverwarmde ovenruimte.  
Als u het bereidingsresultaat niet knapperig genoeg vindt, kunt u de ovenruimte de volgende keer ook voorverwarmen.
- Gaar op slechts één niveau.  
Door op meerdere niveaus te garen, wordt het vochtgehalte in de ovenruimte te hoog en wordt het gerecht niet knapperig.
- Plaats het gerecht in principe op niveau 2.  
Als u meer bruining van boven wilt, kunt u de volgende keer ook een hoger niveau gebruiken.
- Keer het gerecht, zoals frieten, indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.  
Stel ter herinnering een kookwekkertijd in.

## Functie AirFry gebruiken

- Verdeel het gerecht gelijkmatig en zoveel mogelijk in één laag over de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes of op de grill- en bakplaat.
- Plaats het gerecht op niveau 2.
- Kies met de functieschakelaar  Meer.
- Kies met de draaiknop AirFry.
- Bevestig met OK.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur overeenkomstig de aanduiding in het recept of in de bereidingstabel.
- Controleer aan het einde van de bereidingstijd of het gerecht voor u voldoende knapperig en bruin is.



In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:

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

### Ontdooien

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

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

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



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

### Tips

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

### Lage temperatuur

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

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

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

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

Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

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

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


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


## Overige toepassingen

### Boven-/Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het eind van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-/Onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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

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


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

### Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

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

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.

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


Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

### Groenten en fruit voorbereiden

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

Gebruik alleen speciale glazen die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakglazen of glazen met schroefdeksel). Gebruik uitsluitend onbeschadigde glazen en rubberen ringen.

- Spoel de glazen voor het inmaken met heet water uit en vul deze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de glazen na het vullen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.
- Plaats de universele bakplaat op niveau 2 in de oven en zet de glazen daarop.

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



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

### Fruit en komkommers inmaken


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

### Groente inmaken


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

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

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

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

### Glazen na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De glazen zijn na het inmaken erg heet.

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

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

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

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

## Overige toepassingen

### Drogen

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






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



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


**Tip:** U kunt ook de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes gebruiken, indien aanwezig.

- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken voor het drogen. Plaats de te drogen levensmiddelen op de niveaus 1+3. Als u het rooster en de universele bakplaat gebruikt, schuift u de universele bakplaat onder het rooster in de oven.
- Kies Hetelucht plus .
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de droogtijd in.
- Keer de te drogen levensmiddelen op de universele bakplaat regelmatig om.

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


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

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

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

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

### Het gedroogde product uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

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

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

- Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

### Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

#### Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

Bereid deze diepvriesproducten met de functie AirFry  (zie hoofdstuk “AirFry”).

#### Tips voor taart, pizza en stokbrood

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

#### Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

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

### Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van serviesgoed de functie Hetelucht plus .

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.


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

#### Verbrandingsgevaar!

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

- Haal het warme serviesgoed uit de ovenruimte.

# Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

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

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

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

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

Tips voor gemakkelijker reinigen:

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

## Normale verontreinigingen verwijderen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Reinig deze afdichting niet als dat niet noodzakelijk is. Het materiaal is erg kwetsbaar. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

## Normale verontreinigingen verwijderen

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

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

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en 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.

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

## Ovenreinigers gebruiken

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

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

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

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

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

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

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

# Reiniging en onderhoud

## Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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


Reinig de geleiders daarom nooit in de afwasautomaat.

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

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

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

## Ovenruimte met Pyrolyse reinigen

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

Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot meer dan 400 °C verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij de hoge temperaturen. Er blijft alleen as over.

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

- Stand 1 bij lichte verontreiniging
- Stand 2 bij ernstigere verontreiniging
- Stand 3 bij ernstige verontreiniging

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

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

Na de pyrolyse kunt u de pyrolyseresten (zoals as), die afhankelijk van de vervuiling van de ovenruimte kunnen ontstaan, eenvoudig verwijderen.

## Pyrolyse voorbereiden

Door de hoge temperaturen bij de pyrolyse raken accessoires beschadigd. Haal alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolyse start. Dit geldt ook voor de geleiderails en accessoires die u achteraf koopt.

Grove verontreinigingen kunnen een sterke rookontwikkeling tot gevolg hebben.


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

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

- Neem alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de ovenruimte.




## Pyrolyse starten

 Kans op letsel door schadelijke dampen.

Bij de pyrolyse kunnen dampen vrijkomen die kunnen leiden tot irritatie van de slijmvliezen.


Blijf tijdens de pyrolyse niet gedurende langere tijd in de keuken en voorkom dat kinderen en huisdieren de keuken betreden.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Tijdens de pyrolyse wordt het apparaat warmer dan tijdens normaal gebruik.

Zorg ervoor dat kinderen de oven niet aanraken tijdens de pyrolyse.

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

Volg de aanwijzingen in het display.

- Bevestig met *OK*.

U kunt de pyrolyse direct starten of het starttijdstip uitstellen.

## Pyrolyse direct starten

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

De pyrolyse start.

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

De ovenverlichting wordt tijdens de pyrolyse niet ingeschakeld.


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

Als u tussendoor een kookwekker heeft ingesteld, hoort u na afloop van de kookwekkertijd een signaal, knippert  en begint de tijd op te lopen. Als u op de sensortoets  drukt, worden de akoestische en optische signalen uitgeschakeld.

## Pyrolyse later starten

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

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

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

Als de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator automatisch ingeschakeld. In het display verschijnt de resttijd.

## Pyrolyse afsluiten


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

Zodra de deur is ontgrendeld, verschijnt *Program. afgerond* en klinkt er een signaal.

- Schakel de oven uit.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

# Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Na de pyrolyse is de oven nog zeer heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenruimte.

Laat de verwarmingselementen en de ovenruimte afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijdert.

- Verwijder na afloop van de pyrolyse de eventuele pyrolyseresten (zoals as) uit de ovenruimte.

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

Afhankelijk van de vuilgraad kunnen aan de binnenkant van de ovendeur zichtbare afzettingen ontstaan. U kunt deze verwijderen met een afwasponsje, een glasschraper of een spiraalspons (bijvoorbeeld Spontex Spirinett) en gewoon afwasmiddel.

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Reinig deze afdichting niet als dat niet noodzakelijk is. Het materiaal is erg kwetsbaar. Door wrijven en schuren kan de afdichting beschadigd raken. Het is beter om de glaszijde niet te reinigen.

Geëmailleerde oppervlakken kunnen door overgelopen fruitsap blijvend verkleuren. Deze kleurveranderingen beïnvloeden de eigenschappen van het email niet.


Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen.

## Pyrolyse wordt afgebroken

Na het afbreken van de pyrolyse blijft de deur vergrendeld, totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gekomen.

De pyrolyse kan om de volgende redenen worden afgebroken:

- U zet de functieschakelaar op een andere ovenfunctie of op de stand **O**.

Zet de functieschakelaar weer op pyrolyse  als u de pyrolyse opnieuw wilt starten.

- De functieschakelaar is op een andere ovenfunctie gezet.

Voordat u een andere functie kunt gebruiken, moet de temperatuur in de ovenruimte lager zijn dan 280 °C. Tot die tijd verschijnt **Afkoelen** in het display.

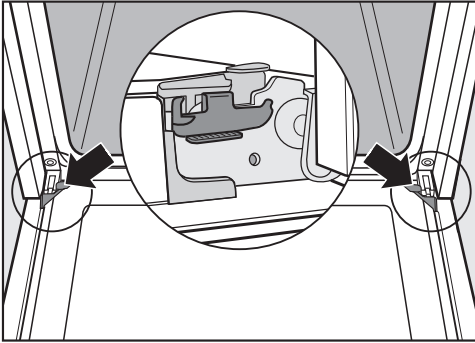
- De stroomvoorziening valt uit.

Als de stroomvoorziening weer in orde is, verschijnt **Functie afgebroken** totdat de temperatuur in de ovenruimte lager is dan 280 °C. Daarna wordt de deur ontgrendeld.

- Als u de pyrolyse opnieuw wilt starten, bevestigt u dit met **OK**. Daarna kunt u de gewenste pyrolyse weer kiezen en starten.

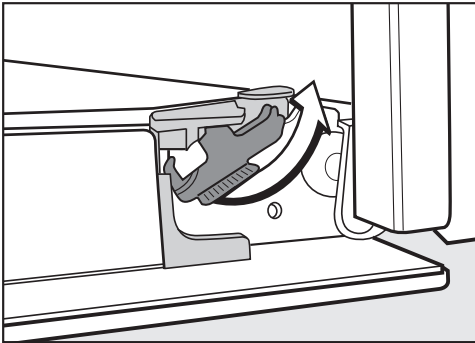
## Deur uitbouwen

De deur weegt ca. 10 kg.



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

- Open de deur helemaal.



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

De oven raakt beschadigd als u de deur verkeerd verwijdert.

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

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.



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

# Reiniging en onderhoud

## Deur uit elkaar halen

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

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

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

Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken.

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

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

De afzonderlijke zijden van de glasplaat zijn anders bekleed. De naar de ovenruimte gerichte zijde is warmte-reflecterend.


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

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

Het oppervlak van de aluminium profielen wordt door ovenreinigers beschadigd.

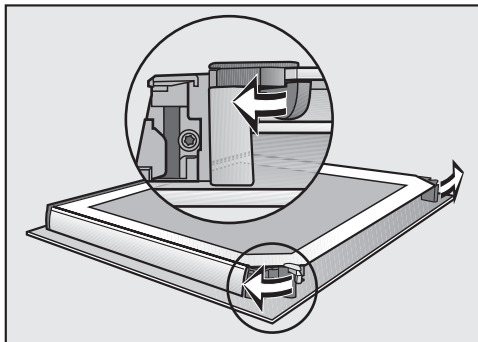
Reinig deze onderdelen enkel met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

De glasplaat kan breken als ze valt. Bewaar de verwijderde glasplaat veilig.

 Kans op letsel door de dichtslaan de deur.

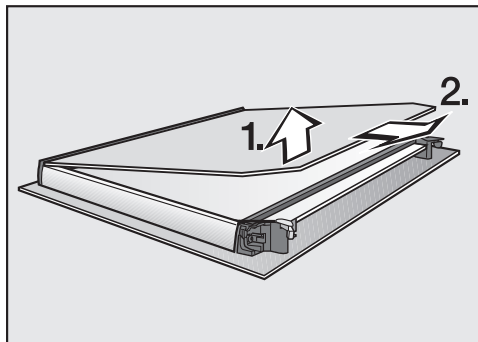
De deur kan dichtslaan als u deze in ingebouwde toestand uit elkaar haalt. Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

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



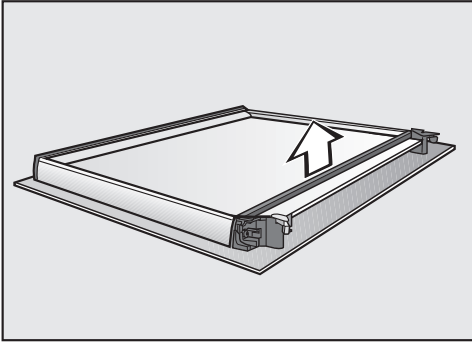
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

Verwijder na elkaar de binnenste glasplaat en de beide middelste glasplaten:

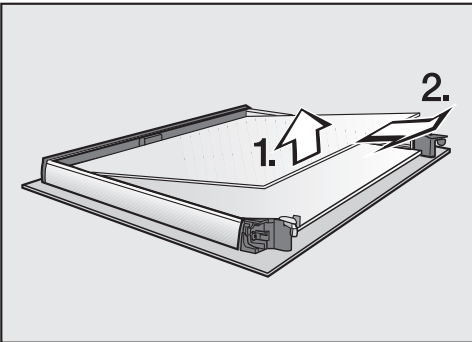


- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.

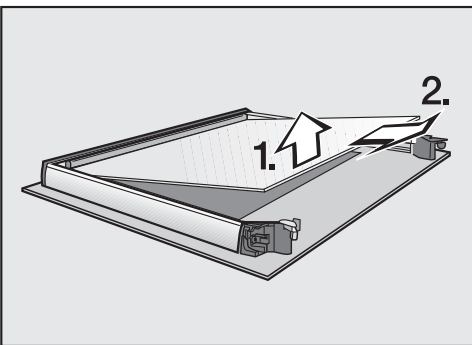
## Reiniging en onderhoud



- Verwijder de dichting.



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



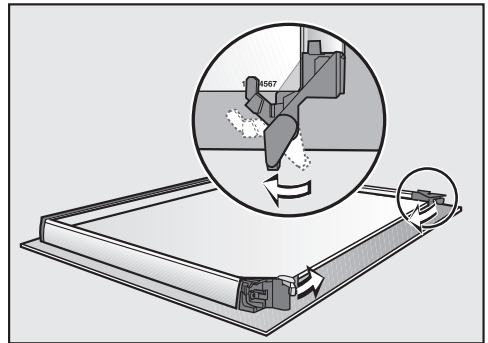
- Til de onderste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.

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

Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:

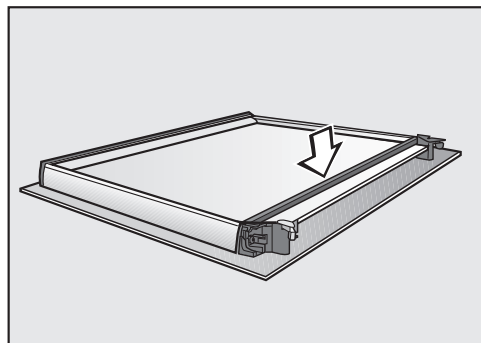
De beide middelste glasplaten zijn identiek. Om ervoor te zorgen dat u de glasplaten correct terugplaatst, zijn de platen voorzien van een materiaalnummer.

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

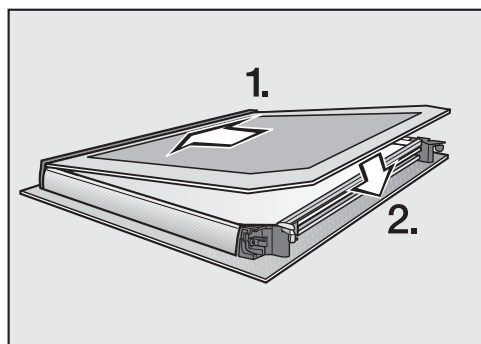


- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste glasplaten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld). De glasplaat moet op de vergrendelingen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

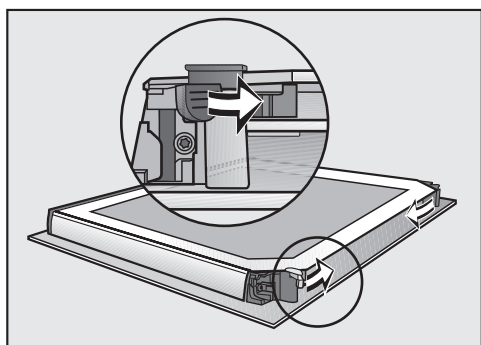
## Reiniging en onderhoud



- Plaats de dichting terug.



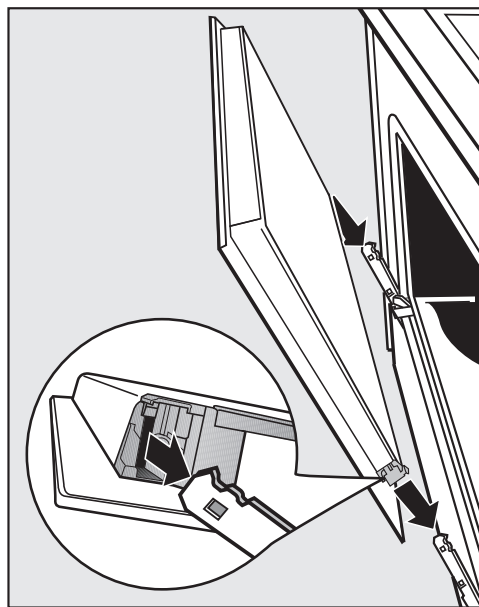
- Schuif de binnenste glasplaat, met de matte kant naar beneden wijzend, in de kunststof lijst en leg de glasplaat tussen de vergrendelingen.



- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen.

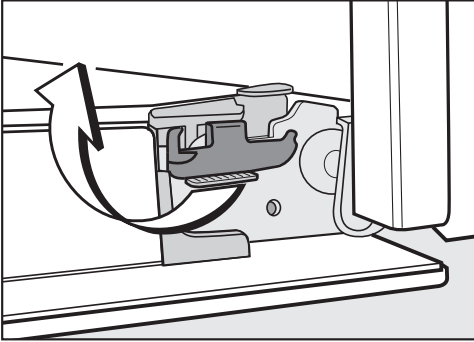
De deur is weer compleet.

## Deur inbouwen



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

Als u de beugels niet vergrendelt, kan de deur van de houders losraken en beschadigd raken.  
Vergrendel de beugels altijd.



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

### Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

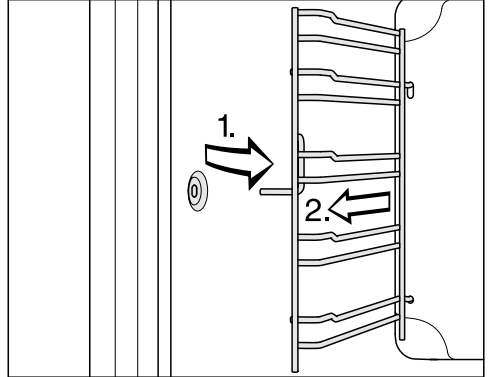
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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



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




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

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

## Nuttige tips

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


Op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen. De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en het probleem te verhelpen.

| Probleem  | Oorzaak en oplossing   |
|---|--|
| <b>Het display is donker.</b>   | U heeft de instelling <b>Dagtijd   Weergave   Uit</b> gekozen. Daardoor is het display donker als de oven is uitgeschakeld.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling <b>Dagtijd   Weergave   Aan</b>.</li> </ul>   |
|   | De stroomvoorziening van de oven is niet in orde.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.</li> <li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.</li> </ul>   |
| <b>U hoort geen signaal.</b>  | De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidsterkte met de instelling <b>Volume   Geluidssignalen</b>.</li> </ul>  |
| <b>De ovenruimte wordt niet heet.</b>   | De demo-functie is geactiveerd.<br>U kunt functies en sensortoetsen in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deactiveer de demo-functie via de instelling <b>Handelaar   Demo-functie   Uit</b>.</li> </ul>  |
| <b>In het display verschijnt</b> Vergrendeling  . | De ingebruiknamebeveiliging  is ingeschakeld.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bevestig met <b>OK</b>.</li> </ul> Druk 6 sec. op "OK" verschijnt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de ingebruiknamebeveiliging voor een bereiding uit door de sensortoets <b>OK</b> minstens 6 seconden ingedrukt te houden.</li> <li>■ Om de ingebruiknamebeveiliging permanent uit te schakelen, kiest u de instelling <b>Vergrendeling    Uit</b>.</li> </ul> |
| <b>12:00 verschijnt het display.</b>  | De stroomvoorziening was langer dan 5 minuten onderbroken.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie het hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Dagtijd").</li> </ul> Tijden voor bereidingen moet u opnieuw invoeren.   |
| <b>In het display verschijnt</b> Stroomstoring.   | Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zet de functieschakelaar op <b>0</b>.</li> <li>■ Start de bereiding opnieuw.</li> </ul>   |



| Probleem   | Oorzaak en oplossing   |
|--|--|
| <b>In het display verschijnt</b> Max.bedrijfsduur bereikt.   | De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bevestig met <i>OK</i>.</li> </ul> Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.  |
| <b>In het display verschijnt</b><br>⚠ Fout F32.  | De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw.</li> <li>■ Neem contact op met Miele als de melding herhaaldelijk verschijnt.</li> </ul>   |
| <b>In het display verschijnt</b><br>⚠ Fout F33.  | De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven uit en weer in.</li> <li>■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.</li> </ul>   |
| <b>Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display.</b>                                  | Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele.</li> </ul>   |
| <b>Na de bereiding is een geluid te horen.</b>   | Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloopt ventilator”).   |
| <b>De oven is vanzelf uitgeschakeld.</b>   | 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.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven weer in.</li> </ul>   |
| <b>Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.</b> | De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies de temperatuur die in het recept staat.</li> </ul>  |
|  | De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ga na of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.</li> </ul>  |
| <b>Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.</b>   | De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.</li> </ul>  |
|  | Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voor de functie Boven-/Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.</li> </ul> |

## Nuttige tips

| Probleem  | Oorzaak en oplossing   |
|---|--|
| <p><b>U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschui-ven.</b></p>   | <p>Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vet de kogellagers in met speciaal vet van Miele. Alleen het speciale vet van Miele is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale vet van Miele is verkrijgbaar via uw Miele vakhandelaar of bij Miele.</li> </ul>  |
| <p><b>Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte.</b></p>  | <p>Tijdens de pyrolyse worden aanwezige verontreinigingen verbrand, waarna eventueel as achterblijft.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.</li> </ul> <p>Als u daarna nog steeds relatief grove verontreinigingen ziet, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur.</p>  |
| <p><b>Na de pyrolyse kan de deur niet worden geopend.</b></p>   | <p>De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zet de functieschakelaar op <b>0</b>.</li> <li>■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.</li> </ul>   |
| <p><b>De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</b></p>  | <p>De halogeenlamp is defect.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.</p> <p>Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.</li> <li>■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing.</li> <li>■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9).</li> <li>■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien).</li> <li>■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.</li> </ul> |

Op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

## Contact bij storingen

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

Een bezoek van een technicus kunt u online op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) boeken.

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

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

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

## Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garanti voorwaarden.

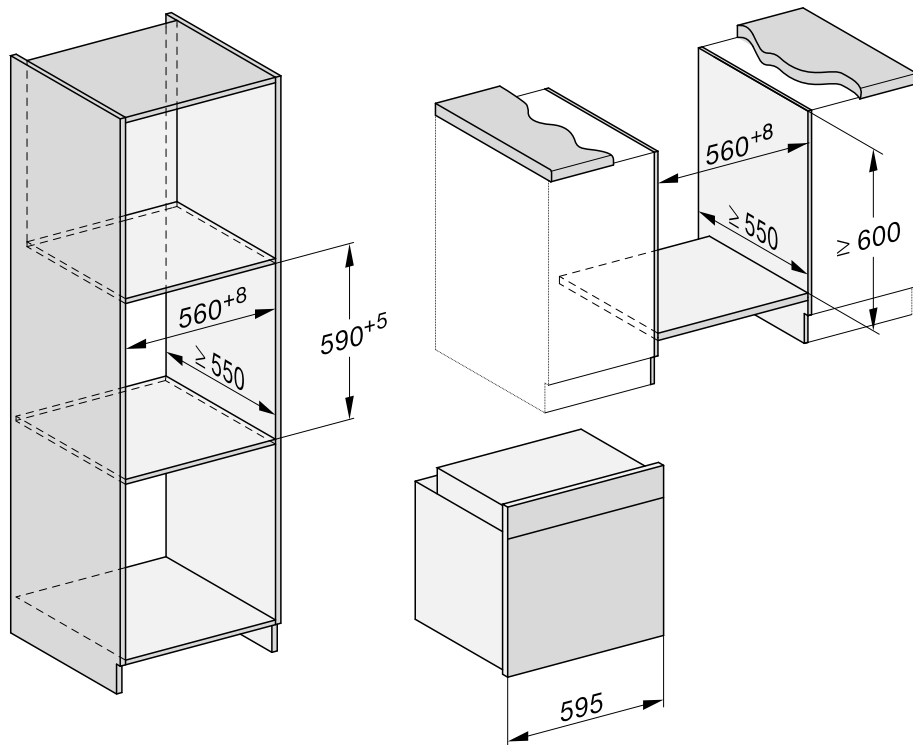
# Installatie

## Inbouwmaten

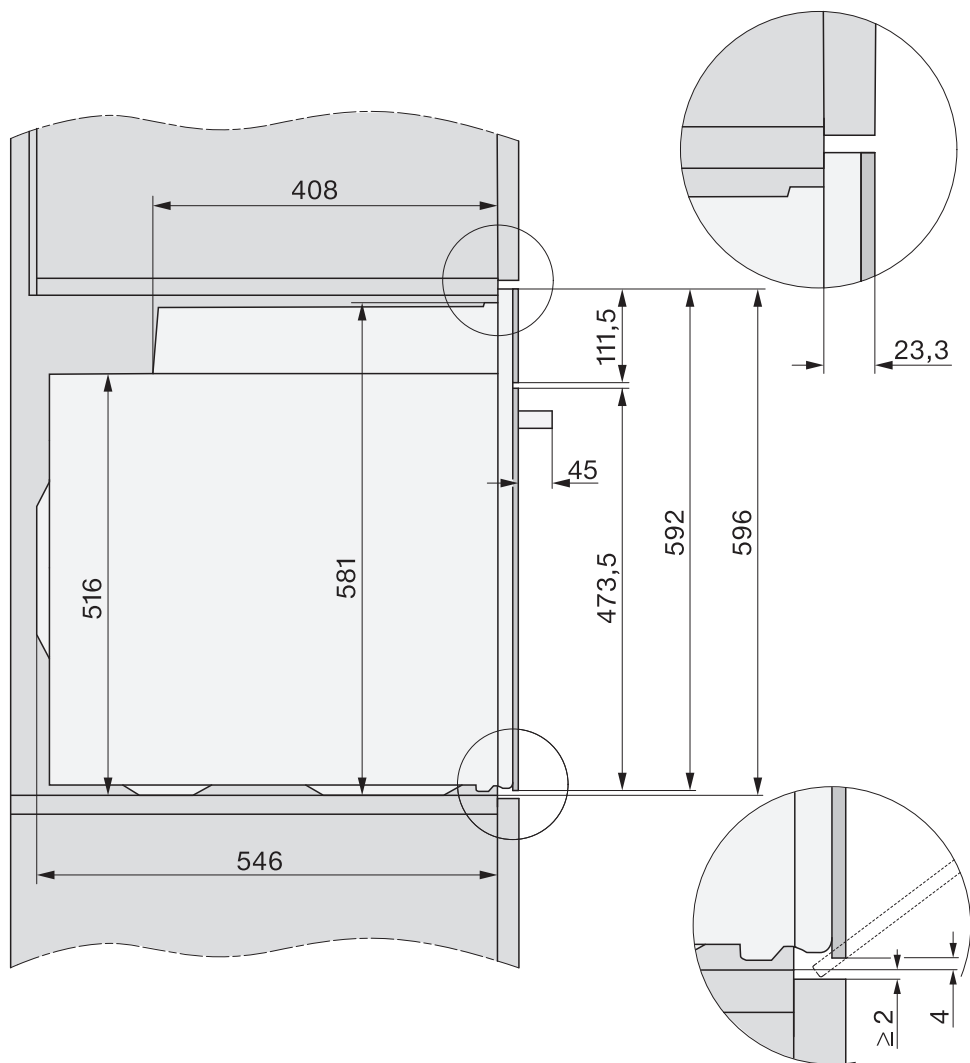
De afmetingen zijn in mm aangegeven.

### Inbouw in een boven- of onderkast

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

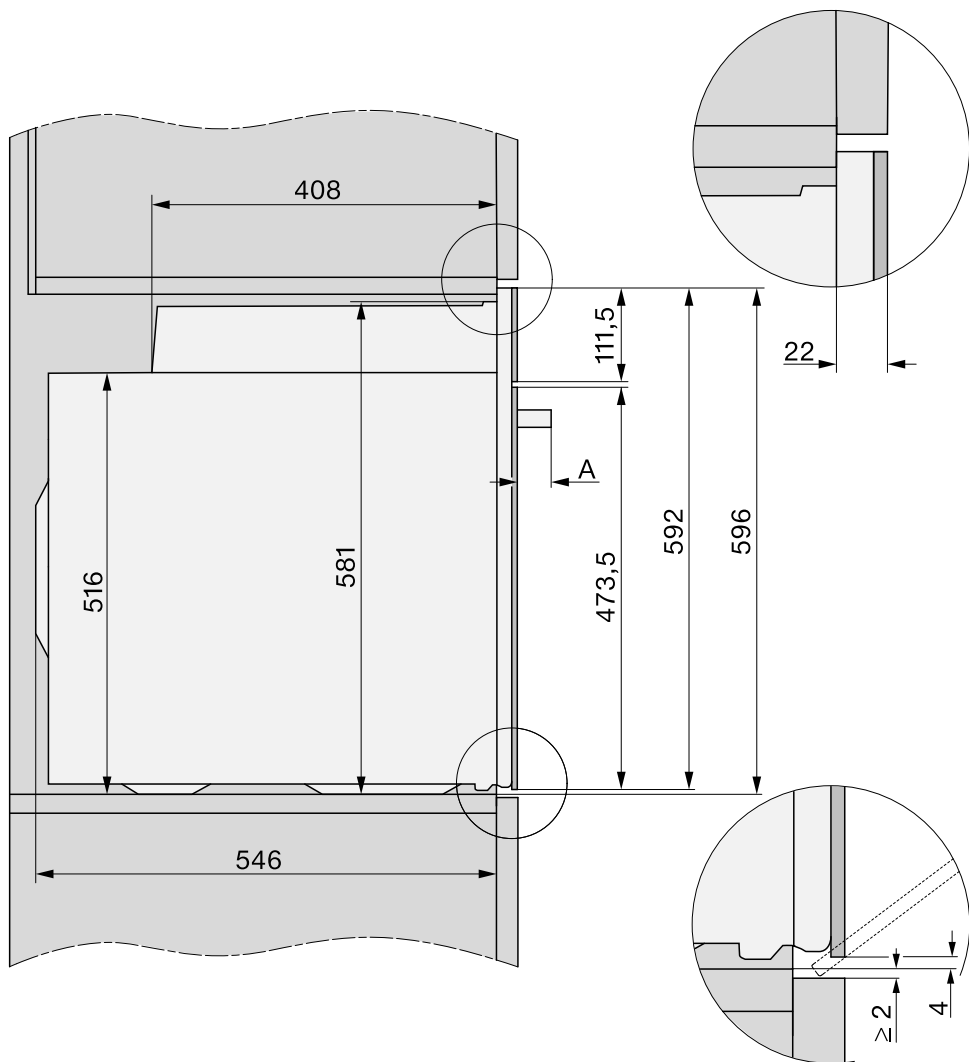


## Zijaanzicht H 24xx



# Installatie

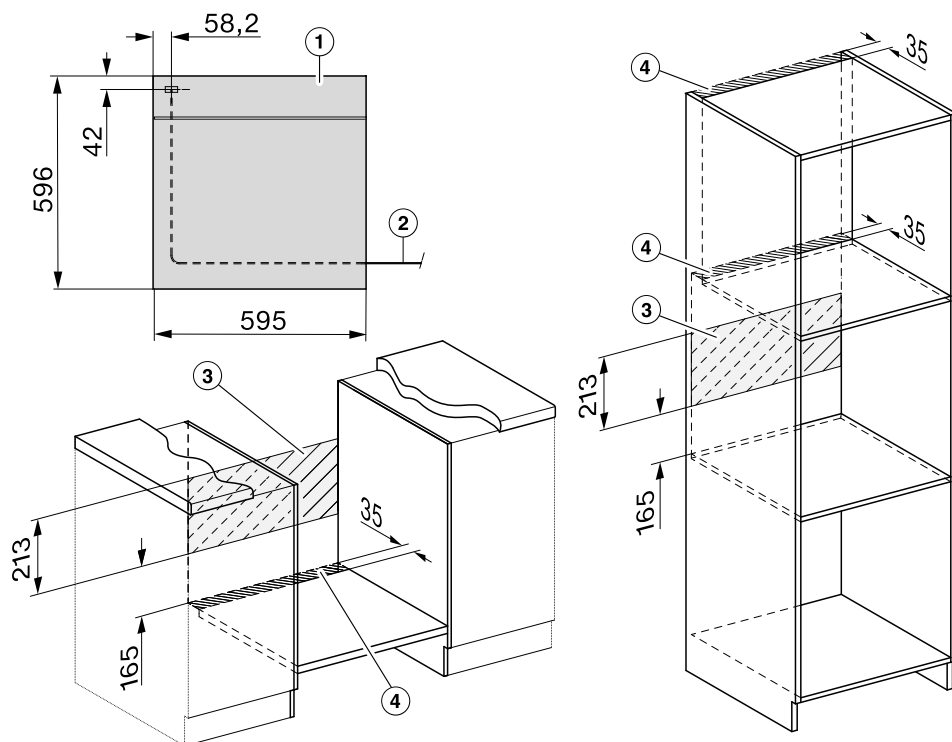
## Zijaanzicht H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Aansluitingen en ventilatie



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

# Installatie

## Oven inbouwen

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

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

Let bij de inbouw beslist op het volgende:

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

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

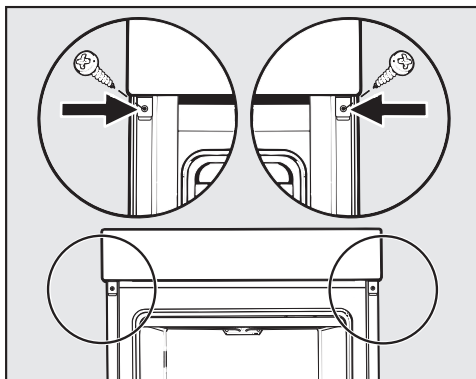
- Sluit de oven op het net aan.

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

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

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

- Schuif de oven in de keukenkast en stel de oven af.
- Open de deur als u deze niet heeft verwijderd.



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



## Elektrische aansluiting



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

De aansluiting op het elektriciteitsnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend elektricien die goed op de hoogte is van de voorschriften in uw land en de bijkomende voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsleveranciers en die deze voorschriften zorgvuldig naleeft.

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

**Aansluiting op een contactdoos** (volgens NEN 1010) is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

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

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

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

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

- Typeaanduiding
- Serienummer
- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de aansluiting wordt veranderd of als de aansluitkabel vervangen wordt, moet een aansluitkabel van het type H 05 VV-F met een geschikte draaddoorsnede gebruikt worden.

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

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

### Oven





















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





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

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

# Bereidingstabellen


## Roerdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)  |    | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> |      | 🕒<br>[min]         |
|--|---|----------------------|--|------|--------------------|
|  |   |                      | +HFC   | -HFC |                    |
| Muffins (1 bakplaat)   |    | 150–160              | 1  | 2    | 25–35              |
| Muffins (2 bakplaten)  |    | 150–160              | 1+3 <sup>3</sup>   | 1+3  | 30–40 <sup>4</sup> |
| Small cakes* (1 bakplaat)  |    | 150                  | 1  | 2    | 30–40              |
|  |    | 160 <sup>2</sup>     | 2  | 3    | 20–30              |
| Small cakes* (2 bakplaten)   |    | 150 <sup>2</sup>     | 1+3 <sup>3</sup>   | 1+3  | 30–40              |
|  |    | 155–165 <sup>2</sup> | 1  | 2    | 60–70              |
| Zandtaart (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>        |    | 150–160              | 1  | 2    | 60–70              |
|  |    | 155–160              | 1  | 2    | 60–70              |
| Marmer- en notecake (bak- en braadrooster, langwerpige vorm, 30 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160              | 1  | 2    | 55–65              |
|  |    | 150–160              | 1  | 2    | 60–70              |
| Marmer- en notecake (bak- en braadrooster, tulbandvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>    |    | 150–160              | 1  | 2    | 55–65              |
|  |    | 150–160              | 1  | 2    | 60–70              |
| Vruchtentaart (1 bakplaat)   |    | 160–170              | 1  | 2    | 40–50              |
|  |    | 160–170              | 1  | 1    | 55–65              |
| Vruchtentaart (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>           |   | 150–160              | 1  | 2    | 55–65              |
|  |  | 165–175 <sup>2</sup> | 1  | 2    | 50–60              |
| Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodemvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>          |  | 150–160              | 1  | 2    | 25–35              |
|  |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1  | 2    | 15–25              |

 Functie, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

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























<sup>1</sup> Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.







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

<sup>3</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

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


## Kneeddeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)  |    | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|--|---|----------------------|---|------|--------------------|
|  |   |                      | +HFC  | -HFC |                    |
| Koekjes (1 bakplaat)   |    | 140–150              | 1   | 2    | 25–35              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
| Koekjes (2 bakplaten)  |    | 140–150              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 25–35 <sup>4</sup> |
| Spritsen* (1 bakplaat)   |    | 140                  | 1   | 2    | 35–45              |
|  |    | 160 <sup>2</sup>     | 2   | 3    | 25–35              |
| Spritsen* (2 bakplaten)  |    | 140                  | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 40–50 <sup>4</sup> |
| Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodenvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>            |    | 150–160              | 1   | 2    | 35–45              |
|  |    | 170–180 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 20–30              |
| Cheesecake (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                |    | 170–180              | 1   | 2    | 80–90              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 80–90              |
| Appeltaart* (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>               |    | 160                  | 1   | 2    | 80–100             |
|  |    | 180                  | –   | 1    | 75–85              |
| Appeltaart, afgedekt (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>      |    | 180–190 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 60–70              |
|  |    | 160–170              | 1   | 2    | 60–70              |
| Vruchtentaart met glazuur (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180              | 1   | 2    | 60–70              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
| Vruchtentaart met glazuur (1 bakplaat)   |    | 170–180              | 1   | 2    | 50–60              |
|  |    | 160–170              | 1   | 2    | 45–55              |
| Zoete taart (1 bakplaat)   |  | 210–220 <sup>2</sup> | –   | 1    | 55–65              |
|  |  | 180–190              | –   | 1    | 35–45              |

 Functie, 🌡️ Temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken

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

<sup>1</sup> Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.




















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





<sup>3</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.


<sup>4</sup> 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<br>(accessoires)  |  | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> |                | 🕒<br>[min]         |
|--|---|----------------------|--|----------------|--------------------|
|  |   |                      | +HFC   | -HFC           |                    |
| Tulband (bak- en braadrooster, tulband-<br>vorm, Ø 24 cm) <sup>1</sup>             |  | 150–160              | 1  | 2              | 50–60              |
|  |  | 160–170              | 1  | 2              | 50–60              |
| Kerststol (1 bakplaat)   |  | 150–160              | 1  | 2              | 55–65              |
|  |  | 160–170              | 1  | 2              | 55–65              |
| Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bakplaat)   |  | 160–170              | 1  | 2              | 40–50              |
|  |  | 170–180              | 2  | 3              | 45–55              |
| Vruchtentaart (1 bakplaat)   |  | 160–170              | 1  | 2              | 45–55              |
|  |  | 170–180              | 2  | 3              | 45–55              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)   |  | 160–170              | 1  | 2              | 25–35              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)  |  | 160–170              | 1+3 <sup>3</sup>   | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup> |
| Witbrood, zonder vorm (1 bakplaat)   |  | 180–190              | 1  | 2              | 35–45              |
|  |  | 190–200              | 1  | 2              | 30–40              |
| Witbrood (bak- en braadrooster, langwer-<br>pige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>      |  | 180–190              | 1  | 2              | 35–45              |
|  |  | 190–200 <sup>2</sup> | 1  | 2              | 30–40              |
| Volkorenbrood (bak- en braadrooster, lang-<br>werpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | 1  | 2              | 55–65              |
|  |  | 210–220 <sup>2</sup> | 1  | 2              | 45–55              |
| Gistdeeg laten rijzen (bak- en braadrooster)                                       |  | 30–35                | – <sup>4</sup>   | – <sup>4</sup> | –                  |

 Functie, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

- <sup>1</sup> Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- <sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>3</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- <sup>4</sup> Plaats het bak- en braadrooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop. Afhankelijk van de grootte van de kom kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- <sup>5</sup> Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.








## Kwark-oliedeeg





| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)         |  | 🌡️<br>[°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|---|---|------------|---|------|--------------------|
|   |   |            | +HFC  | -HFC |                    |
| Vruchtentaart (1 bakplaat)                |  | 160–170    | 1   | 2    | 40–50              |
|   |  | 170–180    | 2   | 3    | 50–60              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)  |  | 160–170    | 2   | 3    | 25–35              |
| Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten) |  | 150–160    | 1+3 <sup>1</sup>  | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup> |


 Functie, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

- <sup>1</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- <sup>2</sup> Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

## Biscuitdeeg










| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)   |  | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min] |
|---|---|----------------------|---|------|------------|
|   |   |                      | +HFC  | -HFC |            |
| Biscuitbodem (2 eieren) (bak- en braad-rooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 15–25      |
| Biscuitbodem (4–6 eieren) (bak- en braad-rooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 30–40      |
| Zacht biscuitdeeg* (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>         |  | 180                  | 1   | 2    | 30–40      |
|   |  | 150–170 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 25–45      |
| Biscuitplaat (1 bakplaat)   |  | 180–190 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 10–20      |




 Functie, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte

- \* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.  
Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>1</sup> Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
  - <sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

# Bereidingstabellen

## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

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

 Functie, 🌡️ Temperatuur,  5  
1 Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Hetelucht plus

<sup>1</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

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

## Hartige gerechten

| Gerecht<br>(accessoires)  |  | 🌡️<br>[°C]           | 5    |      | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|------|------|--------------------|
|   |  |                      | +HFC | -HFC |                    |
| Hartige taart (1 bakplaat)  |  | 220–230 <sup>2</sup> | –    | 1    | 35–45              |
|   |  | 180–190              | –    | 1    | 30–40              |
| Uienbrood (1 bakplaat)  |  | 180–190 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25–35              |
|   |  | 170–180              | 1    | 2    | 30–40              |
| Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)  |  | 170–180              | 1    | 2    | 25–35              |
|   |  | 210–220 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 20–30              |
| Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)  |  | 170–180              | 1    | 2    | 25–35              |
|   |  | 190–200 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25–35              |
| Diepvriespizza, voorgebakken (bak- en braadrooster)                                 |  | 200–210              | 1    | 2    | 20–25              |
| Toast* (bak- en braadrooster)   |  | 300                  | –    | 3    | 6–9                |
| Gebruineerd/gegratineerd, bijv. toast (bak- en braadrooster op universele bakplaat) |  | 275 <sup>3</sup>     | 2    | 3    | 3–6                |
| Gegrilde groente (bak- en braadrooster op universele bakplaat)                      |  | 275 <sup>3</sup>     | 3    | 4    | 5–10 <sup>4</sup>  |
|   |  | 250 <sup>3</sup>     | 3    | 3    | 5–10 <sup>4</sup>  |
| Ratatouille (1 universele bakplaat)   |  | 180–190              | 1    | 2    | 40–60              |
| Frietten, diepgevroren <sup>1</sup> (AirFry-plaat)                                  |  | 180–190              | 2    | 3    | 30–35 <sup>4</sup> |
| Kroketten, diepgevroren <sup>1</sup> (gourmet bak- en AirFry-plaat)                 |  | 180–190              | 2    | 3    | 23–25 <sup>4</sup> |

Functie, 🌡️ Temperatuur, 5 Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd, Boven-/Onderwarmte, Intensief bakken, Hetelucht plus, Eco-hotelucht, Grill groot, Cir-  
culatiegrill, | Meer | AirFry

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

<sup>1</sup> Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.


















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









<sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

<sup>4</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

# Bereidingstabellen

## Rundvlees


| Gerecht (accessoires)  |  |  [°C] |  5<br>1 |  [min] |  10<br>[°C] |
|--|---|--|--|---|---|
| Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)   |  | 150–160 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|  |  | 170–180 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|  |  | 180–190  | 2 <sup>6</sup>   | 160–180 <sup>8</sup>  | –   |
| Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)  |  | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 25–60   | 45–75   |
| Runderfilet rosé, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 70–80   | 45–48   |
| Runderfilet medium, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 54–57   |
| Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 110–130   | 63–66   |
| Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)  |  | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 35–65   | 45–75   |
| Rosbief rosé, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 45–48   |
| Rosbief medium, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 110–120   | 54–57   |
| Rosbief doorbakken, ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 130–140   | 63–66   |
| Burgers, gehaktballen* (bak- en braadrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1) |  | 300 <sup>5</sup>   | 4  | 15–25 <sup>9</sup>  | –   |

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


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

<sup>1</sup> Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.

<sup>2</sup> Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

<sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

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

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

<sup>6</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

<sup>7</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.















<sup>8</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.








<sup>9</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.


<sup>10</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.



## Kalfsvlees


















| Gerecht<br>(accessoires)                            |    |  [°C] |  5<br>1 |  [min] |  7<br>[°C] |
|---|---|--|--|---|---|
| Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel) |  2 | 160–170 <sup>3</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>  | –   |
|   |  2 | 170–180 <sup>3</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>  | –   |
| Kalfsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)          |  2 | 160–170 <sup>3</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 30–60   | 45–75   |
| Kalfsfilet rosé, ca. 1 kg <sup>1</sup>              |  2 | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 50–60   | 45–48   |
| Kalfsfilet medium, ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  2 | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 80–90   | 54–57   |
| Kalfsfilet doorbakken, ca. 1 kg <sup>1</sup>        |  2 | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 90–100  | 63–66   |
| Kalfsrug rosé, ca. 1 kg <sup>1</sup>                |  2 | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 80–90   | 45–48   |
| Kalfsrug medium, ca. 1 kg <sup>1</sup>              |  2 | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 100–130   | 54–57   |
| Kalfsrug doorbakken, ca. 1 kg <sup>1</sup>          |  2 | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 130–140   | 63–66   |





 Functie,  Temperatuur,  5  
1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-  
lucht plus,  Boven-/Onderwarmte


- <sup>1</sup> Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- <sup>2</sup> Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- <sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- <sup>5</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>6</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>7</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

# Bereidingstabellen












## Varkensvlees







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


 Functie,  Temperatuur, <sup>5</sup> Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-  
lucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot

- <sup>1</sup> Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- <sup>2</sup> Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- <sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- <sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>5</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>6</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 60 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>7</sup> Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>8</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>9</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.
- <sup>10</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

## Lamsvlees, wild



















| Gerecht (accessoires)  |    |  [°C] |  5 1 |  [min] |  6 [°C] |
|--|---|--|---|---|---|
| Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)             |    | 170–180  | 2 <sup>4</sup>  | 100–120 <sup>5</sup>  | 64–82   |
| Lamsrug zonder bot (universele bakplaat)                         |  1 | 180–190 <sup>2</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 10–20   | 53–80   |
| Lamsrug zonder bot (bak- en braadrooster en universele bakplaat) |  1 | 95–105 <sup>3</sup>  | 2 <sup>4</sup>  | 40–60   | 54–66   |
| Hertenrug zonder bot (universele bakplaat)                       |  1 | 160–170 <sup>2</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 70–90   | 60–81   |
| Reerug zonder bot (universele bakplaat)                          |  1 | 140–150 <sup>2</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 25–35   | 60–81   |
| Everwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadslede met deksel)        |  1 | 170–180  | 2 <sup>4</sup>  | 100–120 <sup>5</sup>  | 80–90   |












 Functie,  Temperatuur,  5 1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Boven-/Onderwarmte



- <sup>1</sup> Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- <sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- <sup>4</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>5</sup> Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 50 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>6</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

# Bereidingstabellen

## Gevogelte, vis














| Gerecht (accessoires)   |    |  [°C] |  5 1 |  [min] |  8 [°C] |
|---|---|--|---|---|---|
| Gevogelte, 0,8–1,5 kg (universele bakplaat)                     |    | 170–180  | 2 <sup>4</sup>  | 55–65   | 85–90   |
| Kip, ca. 1,2 kg (bak- en braadrooster op universele bakplaat)   |    | 180–190 <sup>2</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 55–65 <sup>5</sup>  | 85–90   |
| Gevogelte, ca. 2 kg (braadslede)                                |    | 180–190  | 2 <sup>4</sup>  | 100–120 <sup>6</sup>  | 85–90   |
|   |    | 190–200  | 2 <sup>4</sup>  | 110–130 <sup>6</sup>  | 85–90   |
| Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede)                                |    | 160–170  | 2 <sup>4</sup>  | 180–200 <sup>7</sup>  | 90–95   |
|   |    | 180–190  | 2 <sup>4</sup>  | 180–200 <sup>7</sup>  | 90–95   |
| Kippenbouten (grill- en bakplaat op universele bakplaat)        |     | 190–200  | 2 <sup>4</sup>  | 30–35   | –   |
| Vis, 200–300 g, bijv. forel (universele bakplaat)               |    | 210–220 <sup>3</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 15–25   | 75–80   |
| Vis, 1–1,5 kg, bijv. zalmforel (universele bakplaat)            |    | 210–220 <sup>3</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 30–40   | 75–80   |
| Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)              |    | 200–210  | 2 <sup>4</sup>  | 25–30   | 75–80   |
| Vissticks, diepgevroren <sup>1</sup> (AirFry-plaat met gaatjes) |     | 220–230  | 2 <sup>4</sup>  | 13–15 <sup>5</sup>  | –   |








 Functie,  Temperatuur,  5 1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Hete-  
lucht plus,  Circulatiegrill,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hotelucht,  |  Meer |  
AirFry



- <sup>1</sup> Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.
- <sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>3</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>4</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>5</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.
- <sup>6</sup> Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- <sup>7</sup> Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- <sup>8</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

## Testgerechten volgens EN 60350-1

| Testgerechten (accessoires)   |               | Temperatuur<br>[°C]  | Niveau <sup>5,6</sup> |      | Bereidingstijd<br>[min] |
|---|--|----------------------|-----------------------|------|-------------------------|
|   |  |                      | +HFC                  | -HFC |                         |
| Small cakes (1 bakplaat <sup>1</sup> )  |               | 150                  | 1                     | 2    | 30–40                   |
|   |               | 160 <sup>4</sup>     | 2                     | 3    | 20–30                   |
| Small cakes (2 bakplaten <sup>1</sup> )   |               | 150 <sup>4</sup>     | 1+3 <sup>7</sup>      | 1+3  | 30–40                   |
| Splitsen (1 bakplaat <sup>1</sup> )   |               | 140                  | 1                     | 2    | 35–45                   |
|   |               | 160 <sup>4</sup>     | 2                     | 3    | 25–35                   |
| Splitsen (2 bakplaten <sup>1</sup> )  |               | 140                  | 1+3 <sup>7</sup>      | 1+3  | 40–50 <sup>8</sup>      |
| Appeltaart (bak- en braadrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                      |               | 160                  | 1                     | 2    | 80–100                  |
|   |               | 180                  | –                     | 1    | 75–85                   |
| Zacht biscuitdeeg (bak- en braadrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)               |               | 180                  | 1                     | 2    | 30–40                   |
|   |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup> | 1                     | 2    | 25–45                   |
| Toast (bak- en braadrooster <sup>1</sup> )  |               | 300                  | –                     | 3    | 6–9                     |
| Burgers (bak- en braadrooster <sup>1</sup> op niveau 4 en universele bakplaat <sup>1</sup> op niveau 1) |               | 300 <sup>5</sup>     | –                     | 4    | 15–25 <sup>9</sup>      |

 Functie,  Temperatuur, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Grill groot

- <sup>1</sup> Gebruik alleen originele Miele onderdelen.
- <sup>2</sup> Gebruik een matte, donkere springvorm.  
Zet de springvorm in het midden op het bak- en braadrooster.
- <sup>3</sup> Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortere bereidingstijd.
- <sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>5</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .
- <sup>6</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>7</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- <sup>8</sup> Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- <sup>9</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

## Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

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

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

|   |   |
|---|---|
| <b>MIELE</b>  |   |
| <b>Identificatie van het model</b>                                | H 2465 BP, H 2467 BP,<br>H 2761 BP, H 2766 BP,<br>H 2851 BP, H 2861 BP,<br>H 2761-1 BP, H 2766-1 BP,<br>H 2861-1 BP |
| Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI <sub>ovenruimte</sub> ) | 81,7  |
| Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte                              |   |
| A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)                    | A+  |
| Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus   | 1,10 kWh  |
| Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus       | 0,71 kWh  |
| Aantal ovenruimten  | 1   |
| Verwarmingsbronnen per ovenruimte                                 | electric  |
| Volume van de ovenruimte  | 76 l  |
| Massa van het apparaat  | 47,0 kg   |

## Recepten automatische programma's

---

Hierna vindt u de recepten voor de automatische programma's.

Wij adviseren om voor een optimaal resultaat de in de recepten vermelde hoeveelheden en accessoires te gebruiken.

Verwijder, om het juiste inschuifniveau te vinden, eerst de FlexiClip-geleiders HFC 70-C, voordat u een automatisch programma start.

# Recepten automatische programma's

---

## Appeltaart, fijn

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 12 stukken

### Voor de vulling

500 g appels, zurig

2 eetlepels citroensap

### Voor het deeg

150 g boter | zacht

150 g suiker

8 g vanillesuiker

3 eieren, grootte M

150 g tarwebloem, type 405

½ theelepel bakpoeder

### Voor de vorm

1 theelepel boter

### Voor het bestuiven

1 eetlepel poedersuiker

### Accessoires

Bak- en braadrooster

Springvorm, Ø 26 cm

Zeef, fijn

### Bereiding

Schil de appels en snijd ze in vieren. Snijd de appels aan de bolle kant om de 1 cm in, vermeng ze met citroensap en zet ze apart.

Vet de springvorm in.

Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker in ca. 2 minuten tot een crèmage massa. Roer de eieren er één voor één door (½ minuut per ei).

Vermeng de bloem met het bakpoeder en de andere ingrediënten.

Verdeel het deeg gelijkmatig over de springvorm. Druk de appels met de bolle kant naar boven zacht in het deeg.

Zet de springvorm op het rooster in de oven en bak de taart.

Laat de taart 10 minuten in de vorm. Haal daarna uit de vorm en laat op het rooster afkoelen. Bestrooi met poedersuiker.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Appeltaart, fijn

Programmaduur: 55 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 165–175 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 45–55 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

In plaats van met poedersuiker kunt u de taart ook bestrijken met abrikozengjam, die u even heeft verwarmd en glad geroerd.



## Biscuitbodem

Bereidingstijd: 75 minuten

Voor 12 stukken

### Voor het deeg

4 eieren, grootte M

4 eetlepels water | heet

175 g suiker

200 g tarwebloem, type 405

1 theelepel bakpoeder

### Voor de vorm

1 theelepel boter

### Accessoires

Bak- en braadrooster

Zeef, fijn

Springvorm, Ø 26 cm

Bakpapier

### Bereiding

Spits de eieren. Klop de eiwitten met het water tot een stijve massa. Strooi de suiker er langzaam in. Kluts de ei-dooiers en spatel deze erdoor.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Meng het bakpoeder met de bloem. Verdeel dit mengsel met een zeef over het eiermengsel en werk het er met een grote garde luchtig doorheen.

Vet de bodem van de springvorm in en bekleed deze met bakpapier. Verdeel het deeg gelijkmatig over de springvormen strijk het glad.

Zet de biscuitbodem in de oven en bak deze goudgeel.

Laat de taart na het bakken 10 minuten in de vorm afkoelen. Haal het baksel daarna uit de vorm en laat dit op het

rooster afkoelen. Snijd de biscuitbodem twee keer horizontaal door, zodat er 3 lagen ontstaan.

Bestrijk met de voorbereide vulling.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Biscuitbodem

Programmaduur: 36 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 160–170 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 30–40 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

Als u een chocolade biscuitbodem wilt maken, voeg dan 2–3 theelepels cacao aan het meelmengsel toe.

# Recepten automatische programma's

---

## Biscuitbodem, vullingen

Bereidingstijd: 30 minuten

### Voor de kwark-roomvulling

500 g halfvolle kwark  
100 g suiker  
100 ml volle melk  
8 g vanillesuiker  
1 citroen | alleen het sap  
6 witte gelatineblaadjes  
500 g room

### Voor het bestuiven

1 eetlepel poedersuiker

### Voor de cappuccinovulling

100 g chocolade, puur  
500 g room  
6 witte gelatineblaadjes  
80 ml espresso  
80 ml koffielikeur  
16 g vanillesuiker  
1 eetlepel cacao

### Voor het bestuiven

1 eetlepel cacao

### Accessoires

Taartschaal  
Zeef, fijn

### Bereiding kwark-roomvulling

Meng voor de kwark-roomvulling de kwark met de suiker, de melk, de vanillesuiker en het citroensap. Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron of op de kookplaat op een lage stand. Doe iets van het kwarkmengsel bij de gelatine en roer het om. Roer het mengsel door de rest van het kwarkmengsel en zet het koud weg. Klop de room stijf en roer deze door het kwarkmengsel.

Leg een biscuitbodem op een taartschaal. Bestrijk de bodem met de kwarkmassa. Leg de tweede biscuitbodem erop. Opnieuw met kwark bestrijken. Leg de derde biscuitbodem erop.

Laat de taart goed afkoelen. Serveer de taart met poedersuiker.

### Bereiding cappuccinovulling

Smelt de chocolade voor de cappuccinovulling. Klop de room stijf en houd een kleine hoeveelheid apart om later de bovenste biscuitbodem te bestrijken. Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron op laag vermogen of op de kookplaat op een lage stand. Laat de gelatine iets afkoelen.

Roer de helft van de espresso en de koffielikeur door de gelatine en spatel dit door de room.

Verdeel het koffieroommengsel in tweeën. Roer door de ene helft vanillesuiker en door de andere helft de chocolade en cacao.

Leg de eerste biscuitbodem op een taartschaal, druppel er wat koffielikeur en espresso over en bestrijk met de donkere room. Leg de tweede biscuitbodem erop, druppel de andere vloeistof erover en bestrijk met de lichte room. Leg de derde biscuitbodem erop, bestrijk met de room en bestuif met cacao.

### Tip

Voor een fruitige variant kunt u wat geraspte citroenschil en 300 g uitgelekte partjes mandarijn of stukjes abrikoos aan de kwark/room-vulling toevoegen.

## Marmercake

Bereidingstijd: 80 minuten

Voor 18 stukken

### Voor het deeg

250 g boter | zacht

200 g suiker

8 g vanillesuiker

4 eieren, grootte M

200 g zure room

400 g tarwebloem, type 405

16 g bakpoeder

1 snufje zout

3 eetlepels cacao

### Voor de vorm

1 theelepel boter

### Accessoires

Tulband bakvorm, Ø 26 cm

Bak- en braadrooster

### Bereiding

Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker tot een crèmige massa. Roer de eieren er één voor één door (elk ei daarbij ½ minuut apart doorroeren). Voeg de zure room toe. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout en roer dit door de overige ingrediënten.

Vet de tulband bakvorm in en doe er de helft van het deeg in.

Roer de cacao door de tweede deeghelft. Verdeel het donkere deeg over het lichte deeg. Trek een vork met een spiraalvormige beweging door de deeglagen.

Zet de tulband bakvorm op het rooster in de oven en bak de cake.

Laat de taart 10 minuten in de vorm. Haal het baksel daarna uit de vorm en laat dit op het rooster afkoelen.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Marmercake

Programmaduur: 55 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 150–160 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 50–60 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepten automatische programma's

---

## Kruimeltaart met fruit

Bereidingstijd: 150 minuten  
Voor 20 stukken

### Voor het deeg

42 g verse gist  
150 ml volle melk | lauw  
450 g tarwebloem, type 405  
50 g suiker  
90 g boter | zacht  
1 ei, grootte M

### Voor de vulling

1,25 kg appels

### Voor de kruimels

240 g tarwebloem, type 405  
150 g suiker  
16 g vanillesuiker  
1 theelepel kaneel  
150 g boter | zacht

### Accessoires

Bakplaat of universele bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk. Kneed dit met de bloem, de suiker, de boter en het ei tot een glad deeg.

Maak een bal van het deeg, leg het in een schaal en zet het met een vochtige doek afgedekt in de oven. Laat het rijzen volgens de instellingen voor rijfsfase 1.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes.

Kneed het deeg kort door en rol het uit op de bakplaat of universele bakplaat. Verdeel de appels gelijkmatig over het deeg. Meng de bloem, de suiker, de vanillesuiker en de kaneel en kneed dit met de boter tot een kruimeldeeg. Verdeel dit over de appels.

Zet de taart in de oven en laat deze volgens de instelling van rijfsfase 2 rijzen.

Bak de taart goudbruin.

### Instelling

#### Gistdeeg laten rijzen

Rijfsfase 1

Functie: 

Temperatuur: 30 °C

Rijstijd: 30–45 minuten

Rijfsfase 2


Functie: 

Temperatuur: 30 °C

Rijstijd: 30 minuten

### Taart bakken

#### Automatisch programma

 | Kruimelkoek met fruit  
Programmaduur: 44 minuten

### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 180–190 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Tip

In plaats van appels kunt u ook 1 kg ontpitte pruimen of kersen gebruiken.

## Uitsteekkoekjes

Bereidingstijd: 135 minuten  
Voor 70 stuks (2 platen)

### Ingrediënten

250 g tarwebloem, type 405  
½ theelepel bakpoeder  
80 g suiker  
8 g vanillesuiker  
1 flesje rumaroma  
3 eetlepels water  
120 g boter | zacht

### Accessoires

Deegrol  
Uitsteekvormpjes  
2 bakplaten of universele bakplaten

### Bereiding

Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en de vanillesuiker. Kneed dit met de overige ingrediënten snel tot een glad deeg en zet het minstens 60 minuten koel weg.

Rol het deeg uit tot een dikte van circa 3 mm, steek de koekjes eruit en leg deze op de bak- of universele bakplaten.

Zet de koekjes in de oven en bak ze.

### Instelling

#### automatisch programma

 | Uitsteekkoekjes |

1 bakplaat/2 bakplaten

Programmaduur 1 bakplaat: 25 minuten

Programmaduur 2 bakplaten: 26 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 140–150 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Niveau 1 plaat:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Niveau 2 platen:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Tip

De hoeveelheden ingrediënten gelden voor 2 bakplaten. Halveer voor 1 bakplaat de hoeveelheid of bak de koekjes na elkaar.

# Recepten automatische programma's

---

## Spritsen

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor 50 stuks (2 bakplaten vol)

### Ingrediënten

160 g boter | zacht

50 g bruine suiker

50 g poedersuiker

8 g vanillesuiker

1 snufje zout

200 g tarwebloem, type 405

1 ei, grootte M | alleen het eiwit

### Accessoires

Spuitzak

Gekarteld spuitmondje, 9 mm

2 bakplaten of universele bakplaten

### Bereiding


Roer de boter tot deze romig is. Voeg de suiker, de poedersuiker, de vanillesuiker en het zout toe en roer totdat er een zachte massa ontstaat. Roer er de bloem en ten slotte het eiwit doorheen.

Doe het deeg in een spuitzak en spuit ca. 5–6 cm lange strepen op de bakplaat of universele bakplaat.

Zet de spritsen in de oven en bak ze goudgeel.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Spritsen | 1 bakplaat/2 bakplaten

Programmaduur 1 bakplaat: 24 minuten

Programmaduur 2 bakplaten: 31 minuten

#### Handmatig

##### Voor 1 bakplaat

Functie: 

Temperatuur: 150–160 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 20–30 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Voor 2 bakplaten

Functie: 

Temperatuur: 140–150 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Tip

De hoeveelheden ingrediënten gelden voor 2 bakplaten. Halveer voor 1 bakplaat de hoeveelheid of bak de koekjes na elkaar.

## Walnootmuffins

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 12 stuks

### Ingrediënten

80 g rozijnen

40 ml rum

120 g boter | zacht

120 g suiker

8 g vanillesuiker

2 eieren, grootte M

140 g tarwebloem, type 405

1 theelepels bakpoeder

120 g gepelde walnoten | grof gehakt

### Accessoires

Muffinvorm voor 12 muffins à Ø 5 cm

Papieren bakvormpjes, Ø 5 cm

Bak- en braadrooster

### Bereiding

Leg de rozijnen ca. 30 minuten in de rum.

Roer de boter tot deze romig is. Voeg achtereenvolgens de suiker, vanillesuiker en eieren toe. Meng de bloem en het bakpoeder en roer het erdoor. Roer de walnoten erdoor. Spatel als laatste de rozijnen met de rum erdoor.

Zet de papieren bakvormpjes op de muffinplaat. Verdeel het deeg met 2 eetlepels gelijkmatig over de vormpjes.

Zet de muffinplaat op het rooster in de oven en bak de muffins.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Walnootmuffins

Programmaduur: 37 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 150–160 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 30–40 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepten automatische programma's

---

## Pizza (gistdeeg)

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 4 porties

### Voor het deeg

30 g verse gist

170 ml water | lauw

300 g tarwebloem, type 405

1 theelepel suiker

1 theelepel zout

½ theelepel fijngewreven tijm

1 theelepel oregano, fijngewreven

1 eetlepel olie

### Voor de vulling

2 uien

1 teentje knoflook

400 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes

2 eetlepels tomatenpuree

1 theelepel suiker

1 theelepel oregano, fijngewreven

1 laurierblaadje

1 theelepel zout

Peper

125 g mozzarella

125 g Goudse kaas, geraspt

### Voor het aanbraden

1 eetlepel olijfolie

### Accessoires

Bakplaat of universele bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout, de tijm, oregano en olie in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Maak een bal van het deeg en zet het in een met een vochtige doek afgedekte schaal. Laat het op kamertemperatuur 20 minuten rijzen.

Snijd voor de vulling de uien en knoflook in kleine blokjes. Verhit de olie in een pan. Fruit de uien en knoflook glazig. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de suiker, de oregano, het laurierblad en het zout toe.

Laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Verwijder het laurierblad en breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd de mozzarella in plakjes.

Rol het deeg uit op de bakplaat of universele bakplaat. Laat het op kamertemperatuur 10 minuten rijzen.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Verdeel de saus over het deeg. Laat daarbij een rand van ca. 1 cm vrij. Leg de mozzarella erop en bestrooi met de Goudse kaas.

Zet de pizza in de oven en bak deze.

### Instelling

#### Automatisch programma

 Pizza | Gistdeeg

Programmaduur: 32 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 200–210 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 20–30 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

U kunt de pizza natuurlijk ook beleggen met ham, salami, champignons, uien en tonijn.



## Pizza (kwark-oliedeeg)

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 4 porties

### Voor het deeg

120 g halfvolle kwark  
4 eetlepels volle melk  
4 eetlepels olie  
2 eieren, grootte M | alleen de dooier  
1 theelepel zout  
1½ theelepel bakpoeder  
250 g tarwebloem, type 405

### Voor de vulling

2 uien  
1 teentje knoflook  
400 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes  
2 eetlepels tomatenpuree  
1 theelepel suiker  
1 theelepel oregano  
1 laurierblaadje  
1 theelepel zout  
Peper  
125 g mozzarella  
125 g Goudse kaas, geraspt

### Voor het aanbraden

1 eetlepel olijfolie

### Accessoires

Bakplaat of universele bakplaat

### Bereiding

Snijd voor de vulling de uien en knoflook in kleine blokjes. Verhit de olie in een pan. Fruit de uien en knoflook glazig. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de suiker, de oregano, het laurierblad en het zout toe.

Laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Verwijder het laurierblad. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de mozzarella in plakjes.

Meng voor het deeg de kwark, de melk, de dooier, de olie en het zout. Meng de bloem met het bakpoeder. Roer de helft hiervan door het deeg. Kneed de rest er vervolgens door.

Rol het deeg uit op de bakplaat of universele bakplaat.


Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Verdeel de saus over het deeg. Laat daarbij een rand van ca. 1 cm vrij. Leg de mozzarella erop en bestrooi met de Goudse kaas.

Zet de pizza in de oven en bak deze.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Pizza | Kwark-oliedeeg  
Programmaduur: 33 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 180–190 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 25–35 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Tip

U kunt de pizza natuurlijk ook beleggen met ham, salami, champignons, uien en tonijn.

# Recepten automatische programma's

---

## Kip

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 2 porties

### Ingrediënten

1 kip, panklaar (à 1,2 kg)

2 eetlepels olie

1½ theelepel zout

2 theelepels paprikapoeder, mild

1 theelepel kerrie

### Accessoires

Bak- en braadrooster

Ovenschaal, 22 x 29 cm

Keukentouw

### Bereiding

Meng het zout, het paprikapoeder en de kerrie met de olie en bestrijk daarmee de kip.

Bind de kippenpoten met keukentouw aan elkaar en leg de kip met de borst naar boven in de ovenschaal.

Zet de ovenschaal op het rooster en schuif het zo in de oven dat de poten naar de deur wijzen. Braad de kip.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Kip

Programmaduur: 80 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 180–190 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 75–85 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Runderfilet (braadvlees)

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

### Voor de runderfilet

1 kg runderfilet, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

### Voor het aanbraden

2 eetlepels olie

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Verhit de olie voor het aanbraden in een pan en braad daarin de runderfilet gedurende 1 minuut op hoge temperatuur aan alle kanten aan.

Verwijder de runderfilet. Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de runderfilet ermee.

Leg de runderfilet op de universele bakplaat en schuif deze in de oven. Laat de runderfilet garen.

### Instelling

#### Automatisch programma

 | Runderfilet

Programmaduur:

Rood: 36 minuten

Medium: 43 minuten

Doorbakken: 59 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 180–190 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 20–30 minuten (Rood),

35–45 minuten (Medium),

50–60 minuten (Doorbakken)

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepten automatische programma's

---

## Forel

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

### Voor de forellen

4 forellen (à 250 g), panklaar

2 eetlepels citroensap

Zout

Peper

### Voor de vulling

200 g champignons, vers

½ ui

1 teentje knoflook

25 g peterselie

Zout

Peper

### Om te beleggen

3 eetlepels boter

### Accessoires

Universele bakplaat

## Bereiding

Besprenkel de forellen met citroensap.

Kruid ze aan de binnen- en buitenkant met zout en peper.

Maak voor de vulling de champignons schoon. Hak de ui, het knoflookteentje, de champignons en de peterselie fijn en meng het geheel. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Vul de forellen met het mengsel. Leg de vissen naast elkaar op de universele bakplaat. Leg er vlokjes boter op.

Schuif de universele bakplaat in de oven. Gaar de forellen.

## Instelling

### automatisch programma

 | Forel

Programmaduur: 36 minuten

### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 210–220 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 20–30 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Tip

Serveer de forellen met schijfjes citroen en gebruikte boter.

## Zalmfilet

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 porties

### Voor de zalmfilet

4 zalmfilets (à 200 g), panklaar

2 eetlepels citroensap

Zout

Peper

### Om te beleggen

3 eetlepels boter

### Voor het bestrooien

1 theelepel dille, gehakt

### Accessoires

Universele bakplaat

## Bereiding

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Leg de zalmfilets op de universele bakplaat. Besprenkel ze met citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Leg vlokjes boter op de zalmstukken en bestrooi ze met de dille.

Schuif de universele bakplaat in de oven en laat de zalmfilets garen.

## Instelling

### automatisch programma

 | Zalmfilet

Programmaduur: 27 minuten

### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 200–210 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 10–20 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepten automatische programma's

---

## Zalmforel

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

### Voor de zalmforel

1 zalmforel (à 1 kg), heel, panklaar

1 citroen | alleen het sap

Zout

### Voor de vulling

2 sjalotten

2 teentjes knoflook

2 sneetjes geroosterd brood

50 g kleine kappertjes

1 ei, grootte M | alleen de dooier

2 eetlepels olijfolie

Zout

Peper

Chilipoeder

### Accessoires

Houten spiesjes

Universele bakplaat

### Bereiding

Besprenkel de zalmforel met citroensap. Kruid aan de binnen- en buitenkant met zout.

Snijd voor de vulling de sjalotten, knoflook en het geroosterd brood fijn. Meng de kappertjes, eidooier, olijfolie met de sjalotten, knoflook en het geroosterd brood. Breng op smaak met zout, peper en chilipoeder.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Vul de zalmforel met dit mengsel. Sluit de opening met kleine houten spiesjes.

Leg de zalmforel op de universele bakplaat en schuif deze in de oven. Gaar de zalmforel.

### Instelling

#### automatisch programma

 | Zalmforel

Programmaduur: 46 minuten

### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 210–220 °C

Voorverwarmen: ja

Bereidingstijd: 30–40 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Gegratineerde aardappelen met kaas

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 4 porties

### Voor de gratin

600 g aardappelen, kruimig

75 g Goudse kaas, geraspt

### Voor de vorm

1 teentje knoflook

### Voor de korst

250 g room

1 theelepel zout

Peper

Nootmuskaat

### Voor het bestrooien

75 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal, Ø 26 cm

Bak- en braadrooster

### Bereiding

Wrijf de ovenschaal in met de knoflook.

Roer voor de saus de room, het zout, de peper en de nootmuskaat door elkaar.

Schil de aardappelen en snijd deze in dunne plakjes van 3–4 mm. Meng de aardappelen met de Goudse kaas en de saus en doe alles in de ovenschaal.

Bestrooi met kaas.

Zet de aardappelschotel op het rooster in de oven en bak deze goudbruin.

### Instelling

#### automatisch programma

 | Aardappelgratin

Programmaduur: 50 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 180–190 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 55–65 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepten automatische programma's

---

## Lasagne

Bereidingstijd: 125 minuten

Voor 4 porties

### Voor de lasagne

8 lasagnebladen (niet voorkoken)

### Voor de tomaten-gehaktsaus

50 g spek, gerookt, doorregen | in kleine blokjes

375 g gehakt, half rund/half varken

2 uien | gesnipperd

800 g gepelde tomaten uit blik

30 g tomatenpuree

125 ml bouillon

1 theelepel verse tijm | fijngehakt

1 theelepel verse oregano | fijngehakt

1 theelepel verse basilicum | fijngehakt

Zout

Peper

### Voor de champignonsaus

20 g boter

1 ui | gesnipperd

100 g verse champignons | in plakjes

2 eetlepels tarwebloem, type 405

250 g room

250 ml volle melk

Zout

Peper

Nootmuskaat

2 eetlepels peterselie, vers | gehakt

### Voor het bestrooien

200 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal, 32 x 22 cm

Bak- en braadrooster

### Bereiding

Verhit voor de tomaten-gehaktsaus een anti-aanbakpan. Bak de spekblokjes.

Voeg het gehakt toe en braad dit al omscheppend. Voeg de uien toe en fruit

deze. Snijd de tomaten fijn. Voeg de tomaten, het tomatensap, de tomatenpuree en de bouillon toe. Breng op smaak met zout, peper en kruiden. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes koken.

Fruit voor de champignonsaus de uien in de boter. Voeg de champignons toe en bak deze kort. Strooi er bloem over en roer dit erdoor. Blus af met de room en de melk. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes koken. Voeg ten slotte de peterselie toe.

Vul de ovenschaal voor de lasagne als volgt:

– 1/3 van de tomaten-gehaktsaus

– 4 lasagnebladen

– 1/3 van de tomaten-gehaktsaus

– 1/2 van de champignonsaus

– 4 lasagnebladen

– 1/3 van de tomaten-gehaktsaus

– 1/2 van de champignonsaus

Bestrooi de lasagne met de kaas, zet deze op het rooster in de oven en bak het goudbruin.

### Instelling

#### Automatisch programma

 Lasagne

Programmaduur: 55 minuten

#### Handmatig

Functie: 

Temperatuur: 185–195 °C

Voorverwarmen: nee

Bereidingstijd: 55–65 minuten

Niveau: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1



Hierna vindt u recepten voor de functie AirFry.

Wij adviseren om voor een optimaal resultaat de in de recepten vermelde hoeveelheden en accessoires te gebruiken.

# Recepten AirFry

---

## Falafel met yoghurt dip

Bereidingstijd: 60 minuten + 12 uur rusten

Voor 4 porties

### Voor de falafel

250 g kikkererwten, gedroogd  
2 l water  
2 uien | fijngesnipperd  
2 knoflookteentjes | fijngehakt  
30 g peterselie | gehakt  
2 eetlepels citroensap  
1 eetlepel olijfolie  
50 g tahin (sesampasta)  
1 theelepels gemalen koriander  
1 theelepel oregano  
½ theelepel ras el hanout  
1 theelepels komijn  
1½ theelepel zout  
1 mespunt peper  
1 mespunt chilipeper  
60 g tarwebloem, type 405  
1 theelepel bakpoeder

### Voor de yoghurt dip

500 g volle yoghurt  
100 g kwark  
1 eetlepels tahin (sesampasta)  
3 eetlepels citroensap  
20 g peterselie | gehakt  
1 theelepels zout  
1 snufje peper

### Accessoires

Zeef  
Mixer met snijmes  
Handmixer met kneedhaak  
Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes

### Bereiding

Week de kikkererwten ten minste gedurende 12 uur in water.


Roer voor de yoghurt dip alle ingrediënten goed door elkaar en zet ze koud.

Giet de kikkererwten af door een zeef.

Doe peterselie, uien, knoflook, citroensap, olie, tahin en de kruiden in de mixer. Voeg beetje bij beetje de kikkererwten toe. Roer het deeg ondertussen door met een eetlepel.

Doe het deeg in een kom. Meng meel en bakpoeder door elkaar en kneed dit door het deeg heen. Vorm van het deeg 24 bollen. Druk de bollen iets plat in uw hand en leg ze op de gourmet bak- en AirFry-plaat. Schuif ze daarna in de oven en bak ze goudbruin.

### Instellingen

Functie:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Bereidingstijd: 18 minuten  
Niveau: 2

## Frietten en zoete aardappelfrietten

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor 4 porties

### Voor de frietten

500 g aardappelen, vastkokend | in staafjes (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g zoete aardappelen | in staafjes (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml zonnebloemolie

### Voor de dip

150 g Griekse yoghurt

150 g karnemelk

¼ citroen | sap en schil

½ bosje dille

¼ theelepel rozemarijn, gedroogd

¼ theelepel oregano, gedroogd

½ theelepel ui, gedroogd

¼ theelepel knoflook, gedroogd

1 snufje zout

1 snufje peper

### Voor het kruidenzout

2 eetlepels zout

1 theelepel paprikapoeder, gerookt

½ theelepel ui, gedroogd

½ theelepel knoflook, gedroogd

### Accessoires

Pan

Keukendoeken

Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes

### Bereiding

Breng op de kookplaat water aan de kook. Blancheer de staafjes aardappel gedurende 3 minuten in kokend water. Laat ze daarna onder koud water schrikken en dep ze droog op keukenpapier.

Marineer de staafjes aardappel met de zonnebloemolie. Leg ze daarna op de gourmet bak- en AirFry-plaat en bereid ze volgens de instellingen. Keer na 15 minuten en laat nog eens 10 minuten verder garen.

Roer voor de dip alle ingrediënten door elkaar en breng ze op smaak met zout en peper. Zet de dip in de koelkast totdat deze wordt geserveerd.

Roer voor het kruidenzout alle kruiden door elkaar en zet het opzij.

Kruid de frietten na de bereidingstijd roy-aal en serveer met de dip.

### Instellingen

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 220 °C

Bereidingstijd: 25 minuten

Niveau: 2

# Recepten AirFry

---

## Sesam-tofu-sticks

Bereidingstijd: 35 minuten

Voor 3 porties

### Ingrediënten

400 g tofu

3 eetlepels teriyakisaus

4 eetlepels tahin (sesampasta)

2 eetlepels plantaardige olie

2 eetlepels agavesiroop

1 eetlepels sesamzaadjes, wit

1 eetlepel sesamzaadjes, zwart

1 eetlepel maïzena

3 eetlepels paneermeel

### Accessoires

Keukenpapier

Grill- en bakplaat

Universele bakplaat

### Bereiding

Snijd de tofu in 1 cm dikke plakken en druk krachtig uit tussen keukenpapier. Snijd de plakken tofu daarna in 1 cm brede en 3 cm lange repen. Druk de repen opnieuw uit tussen keukenpapier, zodat er zo min mogelijk vocht in de tofu achterblijft. Laat de sticks gedurende 15 minuten op het keukenpapier rusten.

Roer teriyakisaus, tahin, olie en agavesiroop door elkaar. Meng deze saus met de sesamzaadjes.

Doe de tofureepjes in een kom en bestrooi met de maïzena. Zwenk de kom net zolang tot de maïzena gelijkmatig over de tofureepjes verdeeld is. Verwarm de oven volgens de instellingen voor.

Doe de saus in de kom met de tofureepjes en meng alles door elkaar. Strooi vervolgens het paneermeel eroverheen en meng alles goed door elkaar. Leg de

grill- en bakplaat in de universele bakplaat en verdeel de tofureepjes er zodanig over dat ze elkaar niet raken. Doe de tofureepjes in de voorverwarmde ovenruimte en bak ze.

### Instellingen: voorverwarmen

Functie:  | Booster

Temperatuur: 190 °C

### Instellingen: sesam-tofu-sticks bakken

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 190 °C

Bereidingstijd: 7 minuten

Niveau: 2

## Ovenaardappels met kaas, bosui en spek

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

### Voor de aardappelen

4 ovenaardappels (à 200 g)

2 eetlepels olie

2 theelepels zout

### Voor de dip

150 g zure room

30 g bieslook | fijn gesneden

1 snufje zout

1 snufje peper

1 snufje nootmuskaat

### Voor de vulling

100 g spek | in blokjes

½ bosje bosui | in fijne ringen

200 g kaas, pikant (bijvoorbeeld Gruyère-kaas, Sbrinz en Emmentaler) | geraspt

### Accessoires

Grill- en bakplaat

Universele bakplaat

### Bereiding

Was de aardappelen grondig en dep ze droog. Prik aan alle kanten met een vork in de aardappelen. Wrijf ze vervolgens royaal in met olie en zout. Leg de grill- en bakplaat in de universele bakplaat, leg de aardappelen erop en bak ze volgens stap 1 en 2.

Meng ondertussen voor de dip zure room met bieslook. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Braad voor de topping spek knapperig op gemiddelde hitte. Zet de bosui klaar.

Haal de aardappelen na stap 2 uit de oven. Halveer ze voorzichtig en leg ze met het snijvlak naar boven weer op de

grill- en bakplaat. Bestrooi ze met kaas en gratineer ze volgens stap 3 goudbruin.

Serveer de gegratineerde aardappelen met bosui, spek en dip.

### Instellingen

Stap 1

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 30 minuten

Stap 3

Functie: 

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Niveau: 3

# Recepten AirFry

---

## Ovenaardappels met feta, tzatziki en boerensalade

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

### Voor de aardappelen

4 ovenaardappels (à 200 g)

2 eetlepels olie

2 theelepels zout

### Voor de tzatziki

½ komkommer

¼ theelepel zout

200 g Griekse yoghurt

1 teentje knoflook | fijnggehakt

¼ theelepel zout

1 snufje peper

½ citroen | sap en schil

### Voor de salade

½ komkommer | in blokjes

3 tomaten | in blokjes

1 paprika, geel | in fijne blokjes

1 paprika, rood | in fijne blokjes

1 rode ui | fijngesnipperd

### Voor de dressing

½ theelepel zout

1 snufje peper

½ citroen | alleen het sap

1 theelepel dille | gehakt

### Voor de vulling

200 g feta | verbrokeld

### Accessoires

Grill- en bakplaat

Universele bakplaat

### Bereiding

Was de aardappelen grondig en dep ze droog. Prik aan alle kanten met een vork in de aardappelen. Wrijf ze vervolgens royaal in met olie en zout. Leg de grill- en bakplaat in de universele bakplaat, leg de aardappelen erop en bak ze volgens stap 1 en 2.

Rasp ondertussen voor de tzatziki de komkommer, breng deze op smaak met zout en laat gedurende 10 minuten staan.

Druk het vocht uit de komkommer.

Meng de uitgedrukte komkommer met yoghurt en knoflook. Breng aansluitend op smaak met zout, peper, citroensap en citroenschil.

Doe voor de salade de groente in een kom.

Meng voor de dressing zout, peper, dille, citroensap en olijfolie door elkaar. Schenk de dressing over de salade. Zet aan de kant tot aan het serveren.

Haal de aardappelen na de 2e stap uit de oven. Halveer ze voorzichtig en leg ze met het snijvlak naar boven weer op de grill- en bakplaat. Bestrooi ze met feta en gratineer ze volgens stap 3 goudbruin.

Serveer de gegratineerde aardappelen met tzatziki en salade.

### Instellingen

Stap 1

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 30 minuten

Stap 3

Functie: 

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Niveau: 3

## Courgettefrietten met blue-cheese-dip en chilisaus

Bereidingstijd: 55 minuten

Voor 2 porties

### Voor de groente

2 courgettes  
3 eieren, grootte M  
50 ml volle melk  
2 eetlepels zonnebloemolie  
200 g panko  
2 theelepels zout  
½ theelepels knoflookpoeder  
½ thee­lepel uien, geganuleerd  
¼ thee­lepel peper, zwart | grof gemalen  
100 g pikante bergkaas | geraspt  
100 g tarwebloem, type 405

### Voor de blue-cheese-dip

150 g blauwschimmelkaas, sterk  
2 eetlepels mayonaise  
80 g volle yoghurt  
1 snufje zout  
1 snufje peper  
¼ thee­lepel paprikapoeder, gerookt

### Voor het serveren

1 thee­lepel srirachasaus

### Accessoires

Grill- en bakplaat  
Staafmixer  
Universele bakplaat

### Bereiding

Halveer de courgettes overdwars en snijd elke helft in 8 gelijkmatige partjes.

Kluts eieren, melk en olie goed door elkaar in een vlakke kom.

Meng in een andere kom panko, kruiden en bergkaas door elkaar. Zet in een derde kom meel klaar. Paneer nu de courgettepartjes.

Haal de courgettepartjes hiervoor eerst


door het meel en daarna door het eimengsel. Wentel ze daarna door het pankomengsel en zorg dat dit pankomengsel gelijkmatig verdeeld is. Haal voor een bijzonder egale en knapperige korst de partjes een tweede keer door het ei- en pankomengsel.

Leg de grill- en bakplaat in de universele bakplaat, leg de courgettepartjes naast elkaar op de plaat en bak volgens de instellingen. Keer na 15 minuten en laat nog eens gedurende 10 minuten bakken.

Pureer voor de dip alle ingrediënten gedurende ca. 1 minuut. Te lang pureren kan ertoe leiden dat de dip geen geheel meer vormt. Zet de dip koud totdat u deze serveert.

Serveer de courgettefrietten met de dip en besprenkel met srirachasaus.

### Instellingen

Functie:  | AirFry  
Temperatuur: 205 °C  
Bereidingstijd: 25 minuten  
Niveau: 2

# Recepten AirFry

---

## Gegrilde maïs met hoisin-topping en cole slaw

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 porties

### Voor de dressing

100 g mayonaise  
1 eetlepel appelazijn  
1 eetlepel mosterd  
½ theelepel suiker  
1 snufje zout  
1 snufje peper

### Voor de salade

¼ witte kool | in fijne reepjes  
¼ rode kool | in fijne reepjes  
2 wortels | in fijne reepjes

### Voor de maïs met hoisin

4 maïskolven, voorgegaard | in vieren  
50 g hoisinsaus  
50 g mayonaise

### Voor het serveren

2 eetlepel sesamzaadjes, wit

### Accessoires

Grill- en bakplaat  
Universele bakplaat

### Bereiding

Meng voor de dressing mayonaise, appelazijn, mosterd en suiker door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.


Meng voor de salade witte kool, rode kool en wortels in een kom. Schenk de dressing over de salade en roer door elkaar. Zet de salade aan de kant tot het serveren.

Leg de grill- en bakplaat in de universele plaat, leg de maïskolven erop en gaar volgens de instellingen.

Meng voor de topping hoisinsaus en mayonaise door elkaar. Bestrijk de maïs na een bereidingstijd van 15 minuten met het hoisingmengsel en gaar nog eens gedurende 10 minuten.

Bestrooi de maïskolven desgewenst met sesam. Serveer met cole slaw.

### Instelling

Functie:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Bereidingstijd: 25 minuten  
Niveau: 2



## Kipnuggets met kokos-sesamkorst

Bereidingstijd: 25 minuten

Voor 2 porties

### Voor de korst

100 g paneermeel  
50 g sesamzaadjes, wit  
50 g geraspte kokos  
2 theelepels zout  
1 theelepel paprikapoeder, gerookt  
1 theelepel knoflookpoeder  
1 theelepel uienpoeder  
100 g tarwebloem, type 405  
3 eieren, grootte M  
1 eetlepel plantaardige olie  
3 eetlepels volle melk

### Voor de kipnuggets

2 kipfilets, panklaar | in vingerdikke reepjes

### Voor het serveren

2 eetlepels zoete chilisaus

### Accessoires

Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes

### Bereiding

Meng voor de korst paneermeel, sesam, kokosrasp, zout, paprika-, uien- en knoflookpoeder in een schaal. Zet in een andere schaal meel klaar. Kluts in een derde kom eieren, olie en melk door elkaar.

Paneer nu de kipreepjes.

Haal de kipreepjes hiervoor eerst door het meel, daarna door het ei-olie-mengsel. Wentel de reepjes daarna door het paneermeel-kruiden-mengsel. Leg de gepaneerde nuggets direct op de gourmet bak- en AirFry-plaat en gaar volgens de instellingen. Keer na 10 minuten.

Serveer de gare kipnuggets met sweet chilisaus.

### Instelling

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 2

# Recepten AirFry

---

## Kabeljauw met korst

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

### Voor de kabeljauw met korst

60 g boter | zacht

1 eetlepel mosterd

50 g tomaten, gedroogd en in olie ingelegd

½ bosje peterselie, plat

½ bosje bieslook

1 eetlepel citroentijm

60 g panko

4 kabeljauwfilets (à 150 g), panklaar

4 snufje zout

### Voor de paprika-aardappelsalade

2 paprika's, rood | in grote stukken

2 paprika's, geel | in grote stukken

200 g aardappelen, vastkokend | in dunne partjes

1 ui, rood | in dunne partjes

1 teentje knoflook | geplet

1 eetlepel olijfolie

½ theelepel zout

¼ theelepel paprikapoeder, gerookt

### Voor de dressing

30 ml balsamico-azijn

1 eetlepel mosterd

2 eetlepels honing

1 snufje zout

1 snufje peper

60 ml olijfolie

### Voor het serveren

125 g rucola | gewassen

### Accessoires

Staafmixer

Grill- en bakplaat

Universele bakplaat

Weckpot

### Bereiding

Pureer voor de korst boter, mosterd, gedroogde tomaten, peterselie, citroentijm en bieslook. Schep de panko erdoor en breng op smaak met zout. Dep de visfilets droog en bestrooi ze met zout.

Vorm van de korst 4 plakken die op de visfilets passen en leg ze op de filets. Leg de grill- en bakplaat in de universele bakplaat. Leg de vis op de linkerkant van de grill- en bakplaat.

Voor de groente: besprenkel beide soorten paprika, aardappelpartjes, ui en knoflook in een schaal met olie en breng op smaak. Verdeel vervolgens de groente over de rechterkant van de grill- en bakplaat. Zet de plaat in de ovenruimte en rooster de kabeljauw en de groente volgens de instellingen.

Meng voor de dressing balsamico-azijn met mosterd, honing, zout en peper in een weckpot. Voeg olijfolie toe, sluit de pot en schud krachtig gedurende ca. 1 minuut.

Meng vóór het serveren de rucola met de warme groente en marineer de salade met de dressing. Serveer de vis op de salade.

### Instellingen

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

## Bananen met pistache-honingtopping

Bereidingstijd: 25 minuten

Voor 4 porties

### Ingrediënten

50 g pistachenootjes | gepeld

1 snufje zout

4 bananen

2 eetlepels boshoning

### Instellingen

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 2

### Accessoires

Pan

Grill- en bakplaat

Universele bakplaat

### Bereiding

Hak de pistachenootjes grof en rooster ze licht in een pan. Voeg het zout toe. Haal de pan van de kookplaat en laat deze iets afkoelen.

Leg de grill- en bakplaat in de universele bakplaat. Halveer de bananen met schil in de lengte en leg ze met het snijvlak omhoog op de grill- en bakplaat. Meng de honing met de pistachenootjes. Verdeel de pistache-honingmassa over de halve bananen. Zet de bananen in de ovenruimte en laat garen.

# Recepten AirFry

---

## Pastéis de nata

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 12 porties

### Voor de pastéis

2 eieren, grootte M

37 g vanillepuddingpoeder voor het koken

200 ml volle melk

250 ml room

70 g suiker

1 snufje zout

ca. 275 g bladerdeeg

### Voor het bestuiven

1 theelepel poedersuiker

1 mespuntje kaneel

### Voor de vorm

1 theelepel boter

### Accessoires

Zeef

Muffinplaat voor 12 muffins

Garde

Deegrol

Rooster

## Bereiding

Kluts de eieren en druk ze door een zeef. Roer 5 eetlepels van de melk met het puddingpoeder en de eieren glad. Breng de resterende melk, de room, de suiker en het zout al roerend aan de kook. Haal de pan van de kookplaat en voeg de puddingmassa al roerend toe. Breng alles al roerend kort aan de kook. Doe de pudding in een schaal, dek de schaal af en zet de schaal op een koele plaats.

Vet de muffinplaat in. Rol het bladerdeeg uit en snijd 12 deegcirkels met een diameter van 10 cm uit. Leg de deegcirkels in de holtes van de muffinplaat en

druk ze stevig vast, zodat er geen bellen op de bodem ontstaan en het deeg niet uitsteekt.

Verdeel de puddingmassa over de 12 holtes. Zet de muffinplaat op het bak- en braadrooster in de oven. Bak de pastéis net zolang tot er bruine vlekken op de puddingmassa ontstaan.

Meng poedersuiker en kaneel door elkaar en strooi dit over de nog warme pastéis. Haal de nog warme pastéis vervolgens uit de vorm en laat ze op het rooster afkoelen.

### Instellingen

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 18 minuten

Niveau: 2

## Pastéis de nata veganistisch

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 12 porties

### Voor de pastéis

500 ml haverdrink

40 g aardappelzetmeel

40 g suiker

1 vanillestokje

ca. 275 g bladerdeeg

¼ theelepel kaneel, gemalen

### Voor het serveren

¼ theelepel kaneel, gemalen

### Accessoires

Muffinplaat voor 12 muffins

Garde

Pan

Deegrol

Rooster

### Bereiding

Meng 4 eetlepels haverdrink met aardappelzetmeel en zet het opzij. Breng de resterende haverdrink aan de kook met suiker, vanillemerg en -stokje. Roer de voorbereide haverdrink met aardappelzetmeel door de kokende haverdrink heen. Breng de aangedikte pudding gedurende ca. 1 minuut al roerend aan de kook, giet de pudding in een schaal, dek hem af en laat afkoelen.

Rol het bladerdeeg op tot een strakke rol, snijd het in 12 spiralen en zet het in de koelkast. Pak steeds slechts één bladerdeegspiraal tegelijk uit de koelkast en rol deze uit tot een cirkel met een diameter van ca. 10 cm. Leg de deegcirkel in een holte van de muffinplaat en druk het deeg goed vast, zodat er geen bellen op de bodem ontstaan en het deeg niet uitsteekt. Verwerk de overige 11 bladerdeegspiralen op dezelfde manier.

Vul de holtes voor maximaal  $\frac{3}{4}$  met pudding. Zet de muffinplaat op het bak- en braadrooster in de oven en bak de pastéis direct volgens de instellingen. Voor de typische smaak krijgen de pastéis de nata enkele zeer donkere plekken. Serveer met kaneel.

### Instellingen

Stap 1

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Bereidingstijd: 25 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Functie:  | AirFry

Temperatuur: 245 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Niveau: 2

# Technische gegevens

---

## Conformiteitsverklaring

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 inter-  
netadressen vinden:

- [www.miele.nl](http://www.miele.nl) Downloads of [www.miele.be/nl](http://www.miele.be/nl) Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Frequentieband van de wifi-module        | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
| Maximaal zendvermogen van de wifi-module | < 100 mW                |

## Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

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

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (*<https://<ip adresse>/Licenses>*) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

**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 webshop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele apparaat.

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

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

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

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

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

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

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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2851 BP,  
H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP