

# Gebruiks- en montagehandleiding 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>Duurzaamheid en milieubescherming</b> .....                                                 | <b>13</b> |
| Tips om energie te besparen .....                                                              | 14        |
| <b>Overzicht</b> .....                                                                         | <b>16</b> |
| <b>Bedieningselementen</b> .....                                                               | <b>17</b> |
| Aan/Uit-toets .....                                                                            | 18        |
| Display .....                                                                                  | 18        |
| Sensortoetsen .....                                                                            | 18        |
| Symbolen .....                                                                                 | 20        |
| <b>Principe van de bediening</b> .....                                                         | <b>21</b> |
| Menupunt kiezen .....                                                                          | 21        |
| Instelling in een keuzelijst wijzigen .....                                                    | 21        |
| Instelling met een segmentbalkje wijzigen .....                                                | 21        |
| Functie kiezen .....                                                                           | 21        |
| Cijfers invoeren .....                                                                         | 22        |
| MobileStart activeren .....                                                                    | 22        |
| <b>Uitvoering</b> .....                                                                        | <b>23</b> |
| Typeplaatje .....                                                                              | 23        |
| Bijgeleverd .....                                                                              | 23        |
| Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires .....                                             | 23        |
| Veiligheidsfuncties .....                                                                      | 28        |
| PerfectClean-veredelde oppervlakken .....                                                      | 28        |
| <b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....                                                  | <b>30</b> |
| Miele@home .....                                                                               | 30        |
| Basisinstellingen .....                                                                        | 31        |
| Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen .....                                 | 32        |
| <b>Instellingen</b> .....                                                                      | <b>34</b> |
| Overzicht instellingen .....                                                                   | 34        |
| Menu “Instellingen” oproepen .....                                                             | 36        |
| Taal  ..... | 36        |
| Dagtijd .....                                                                                  | 36        |
| Verlichting .....                                                                              | 36        |
| Display .....                                                                                  | 37        |
| Volume .....                                                                                   | 37        |
| Eenheden .....                                                                                 | 38        |
| Booster .....                                                                                  | 38        |
| Voorgeprog. temperaturen .....                                                                 | 38        |
| Pyrolyse-advies .....                                                                          | 38        |
| Naloop ventilator .....                                                                        | 38        |
| Veiligheid .....                                                                               | 38        |
| Miele@home .....                                                                               | 39        |
| Scan & Connect uitvoeren .....                                                                 | 40        |

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| Afstandsbediening .....                                          | 40        |
| MobileStart activeren .....                                      | 40        |
| RemoteUpdate .....                                               | 40        |
| Softwareversie .....                                             | 41        |
| Handelaar .....                                                  | 41        |
| Fabrieksinstellingen.....                                        | 41        |
| Bedrijfsuren .....                                               | 41        |
| <b>Hoofd- en submenu's .....</b>                                 | <b>42</b> |
| <b>Bediening .....</b>                                           | <b>43</b> |
| Eenvoudige bediening.....                                        | 43        |
| Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen ..... | 43        |
| Temperatuur wijzigen .....                                       | 43        |
| Bereidingstijden instellen .....                                 | 43        |
| Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....                        | 44        |
| Ingestelde bereidingstijden wissen.....                          | 44        |
| Bereiding afbreken .....                                         | 44        |
| Ovenruimte voorverwarmen .....                                   | 44        |
| Booster.....                                                     | 45        |
| Kookwekker .....                                                 | 45        |
| <b>Nuttige tips.....</b>                                         | <b>47</b> |
| Professional.....                                                | 47        |
| Bereiding met Professional starten.....                          | 47        |
| Restwater verdampen .....                                        | 49        |
| Bakken.....                                                      | 50        |
| Tips bij het bakken.....                                         | 50        |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                     | 51        |
| Informatie over de functies .....                                | 51        |
| Braadvlees.....                                                  | 52        |
| Tips voor het braden.....                                        | 52        |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                     | 52        |
| Informatie over de functies .....                                | 53        |
| Grillen.....                                                     | 54        |
| Tips voor het grillen .....                                      | 54        |
| Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....                     | 54        |
| Informatie over de functies .....                                | 55        |
| Ontdooien.....                                                   | 55        |
| Lage temperatuur .....                                           | 56        |
| Inmaken .....                                                    | 57        |
| Drogen.....                                                      | 58        |
| Servies verwarmen.....                                           | 59        |
| Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten .....                  | 59        |

# Inhoud

---

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Automat. programma's.....                                                | 60        |
| Categorieën .....                                                        | 60        |
| Automatische programma's gebruiken .....                                 | 60        |
| Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik .....                          | 60        |
| Bereidingstabellen.....                                                  | 61        |
| Roerdeeg.....                                                            | 61        |
| Kneeddeeg.....                                                           | 62        |
| Gistdeeg.....                                                            | 63        |
| Kwark-oliedeeg.....                                                      | 64        |
| Biscuitdeeg.....                                                         | 64        |
| Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak .....                                 | 65        |
| Hartige gerechten .....                                                  | 66        |
| Rundvlees .....                                                          | 67        |
| Kalf .....                                                               | 68        |
| Varkensvlees.....                                                        | 69        |
| Lam, wild .....                                                          | 70        |
| Gevogelte, vis .....                                                     | 71        |
| <b>Reiniging en onderhoud.....</b>                                       | <b>72</b> |
| Ongeschikte reinigingsmiddelen .....                                     | 72        |
| Normale verontreinigingen verwijderen .....                              | 73        |
| Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders) ..... | 73        |
| Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders .....            | 73        |
| Ovenruimte.....                                                          | 73        |
| Ovenruimte handmatig reinigen .....                                      | 73        |
| Ovenruimte met Pyrolyse reinigen.....                                    | 74        |
| Ontkalken.....                                                           | 76        |
| Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren .....                    | 79        |
| Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen .....                            | 79        |
| Deur.....                                                                | 80        |
| Deur uitbouwen .....                                                     | 80        |
| Deur uit elkaar halen.....                                               | 81        |
| Deur inbouwen.....                                                       | 84        |
| <b>Problemen oplossen.....</b>                                           | <b>86</b> |
| Meldingen in het display .....                                           | 86        |
| Onverwacht gedrag .....                                                  | 88        |
| Onbevredigend resultaat.....                                             | 90        |
| Ongewone geluiden .....                                                  | 91        |
| <b>Service.....</b>                                                      | <b>92</b> |
| Contact bij storingen.....                                               | 92        |
| Garantie .....                                                           | 92        |

---

|                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Installatie .....</b>                                     | <b>93</b>  |
| Inbouwmaten .....                                            | 93         |
| Inbouw in een boven- of onderkast .....                      | 93         |
| Zijaanzicht .....                                            | 94         |
| Aansluitingen en ventilatie .....                            | 95         |
| Oven inbouwen .....                                          | 96         |
| Elektrische aansluiting .....                                | 97         |
| <b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten .....</b>            | <b>98</b>  |
| Testgerechten volgens EN 60350-1 .....                       | 98         |
| Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 .....           | 99         |
| Productkaart voor huishoudelijke bakovens .....              | 99         |
| <b>Technische gegevens .....</b>                             | <b>100</b> |
| Conformiteitsverklaring .....                                | 100        |
| Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule ..... | 100        |

## 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 een oven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw worden geïnstalleerd.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een door Miele geautoriseerde vakman/vakvrouw door een speciale aansluitkabel worden vervangen.
- ▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de oven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is. 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 aansluitkabel, maar aan de stekker.
- ▶ Voor een correcte werking van de oven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.
- ▶ Als de oven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de oven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de oven, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit het meubelfront pas als de oven volledig is afgekoeld.

### 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 Hete-lucht 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.
- ▶ Door de warmteophoping kan het email van de bodem van de oven barsten of loslaten.  
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Als u de bodem van de oven wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hete-lucht plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

► Kans op letsel door waterdamp. Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een stoominjectie.

► 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.
  - ▶ De geleiderails kunnen worden verwijderd. 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 hoopt 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.

## 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.

## Tips om energie te besparen

### Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het 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 energievervalsing 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. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.

- Eco-hotelucht  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.

## Instellingen aanpassen

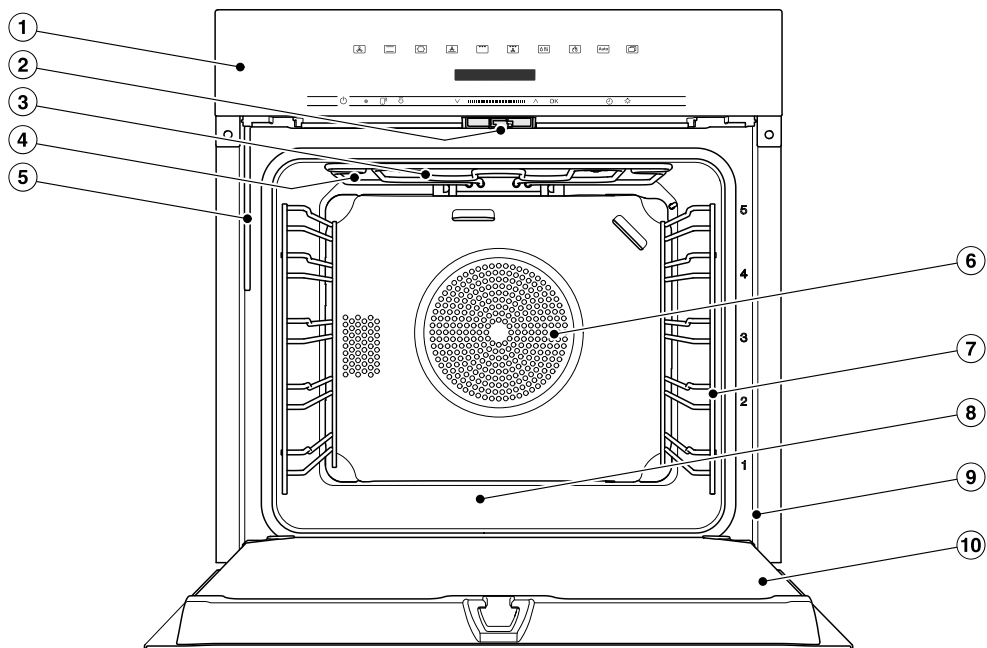
- Kies voor de bedieningselementen de instelling Display | QuickTouch | Uit om het energieverbruik te verlagen.
- Kies voor de ovenverlichting de instelling Verlichting | Uit of 15 seconden "Aan". U kunt de ovenverlichting op elk gewenst moment weer inschakelen met de sensortoets .

## Energiebesparende functie

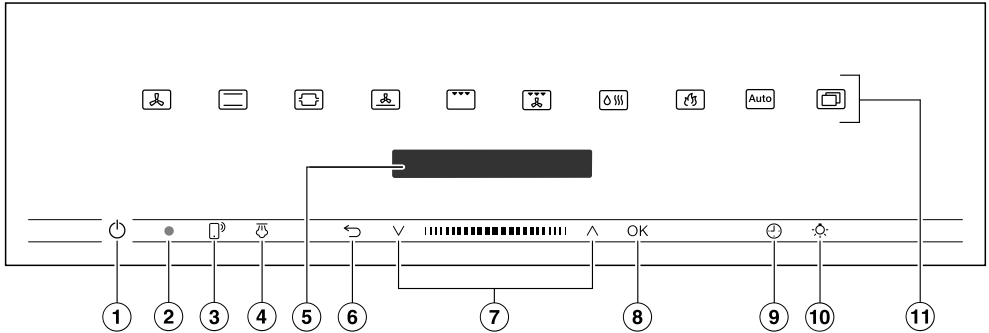
De oven schakelt om energie te sparen automatisch uit als geen gerecht wordt bereid en de oven niet wordt bediend. De tijd wordt weergegeven of het display wordt donker (zie hoofdstuk "Instellingen").

# Overzicht

## Oven



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



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

# Bedieningselementen

---

## Aan/Uit-toets

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

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

## Display

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

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

## Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt door een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u via

Meer  | Instellingen | Volume | Toetssignaal uitschakelen.

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

## Sensortoetsen boven het display

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

## Sensortoetsen onder het display

| Sensortoets                                                                       | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Als u de oven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbediening in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets opgelicht blijft, kunt u uw oven via uw mobiele apparaat aansturen (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Miele@home").</p>                                      |
|  | <p>Als u bij de functie Professional  handmatige stoominjecties hebt gekozen, dan activeert u de stoominjecties met deze sensortoets.</p> <p>Zodra u een stoominjectie kunt activeren, brandt deze sensortoets oranje.</p> <p>Gelijk met de uitgevoerde stoominjectie verschijnt in het display .</p> |
|  | <p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p> <p>Met deze sensortoets kunt u een lopende bereiding afbreken.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | <p>In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Het menupunt dat u wilt kiezen, verschijnt in het display.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de waarden en instellingen wijzigen.</p>                                                                                                                                                       |

## Bedieningselementen

| Sensortoets                                                                       | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets <i>OK</i> oranje branden.<br>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 kookwekker instellen (bijv. om eieren te koken).<br>Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.                         |
|  | U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.<br>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.                                                                             |

## 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 <i>OK</i> . |
|    | Timer                                                                                                                                                  |
|    | Het vinkje geeft de actuele instelling aan.                                                                                                            |
|   | Bepaalde instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u in met behulp van een balkje.               |
|  | De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.                                                                         |

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

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

### Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

### Instelling in een keuzelijst wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje  $\checkmark$  aangegeven.

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

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

### Instelling met een segmentbalkje wijzigen

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

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

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

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

### Functie kiezen

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

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

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

### Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

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

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.

# Principe van de bediening

---

## Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

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

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

- Bevestig met *OK*.

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

## MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

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
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap om het stoomsysteem te ontkalken
- 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.

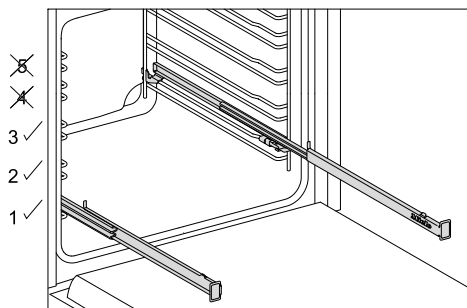
# Uitvoering

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



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

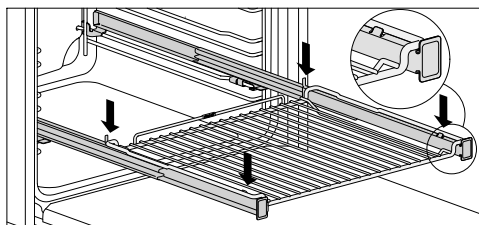
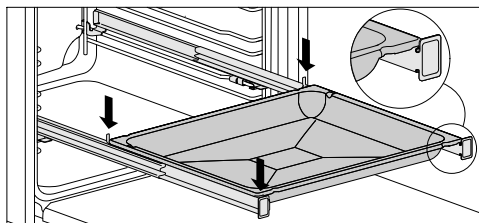
## FlexiClip-geleiders HFC 70-C



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.



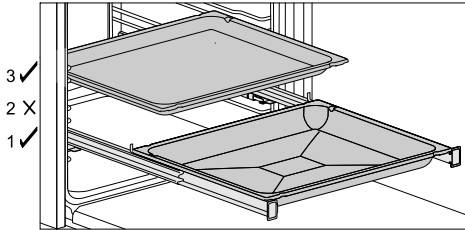
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

- 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.

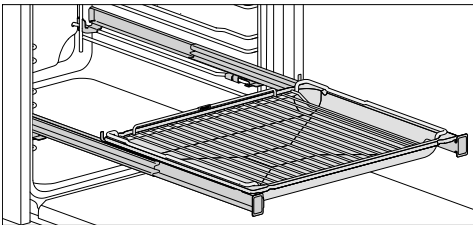
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

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.

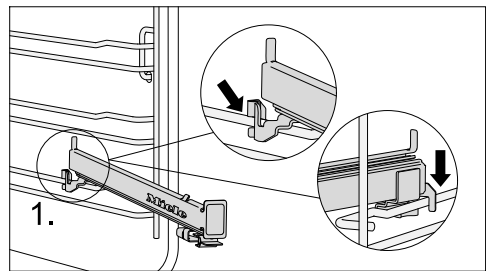
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

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.

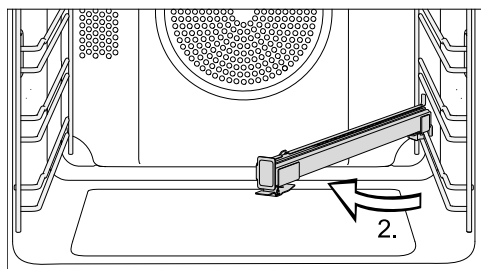
Bouw de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele opschrift rechts in.

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

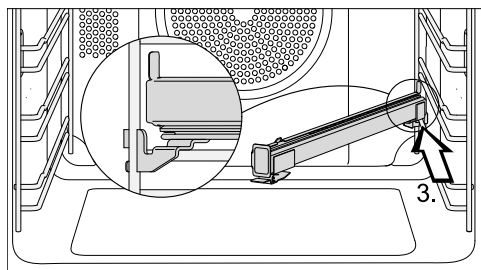


- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).

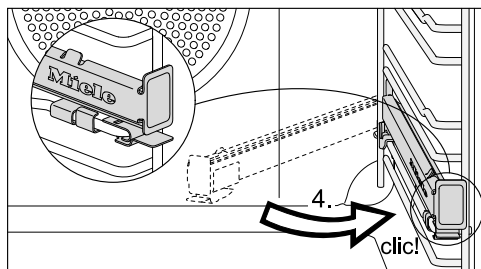
## Uitvoering



- 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.

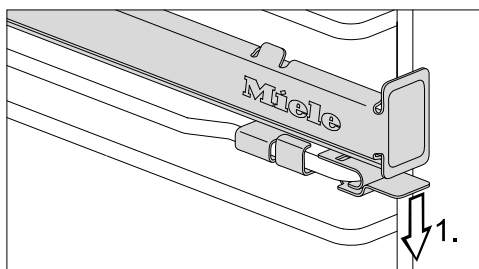
### FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

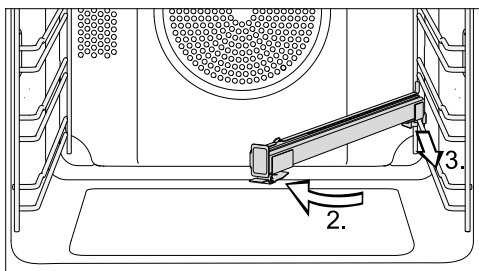
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.

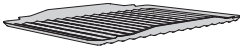


- Druk het lipje van de FlexiClip-geleider naar beneden (1).



- 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.

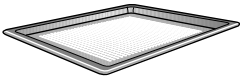
## Grill- en bakplaat HGBB 71



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 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.
- Friten, kroketten en dergelijke kunnen zonder vet in de hete luchtstroom worden gefrituurd (AirFrying).
- Bij de functieDrogen wordt de luchtcirculatie 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

**HBFP 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gratineerde 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.

## 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 verwijderd.

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

## 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

## Uitvoering

uittrekbeveiliging.

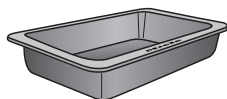
Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

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

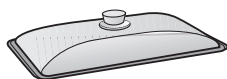
Voor de braadsledes zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de type-aanduiding.

**Diepte: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

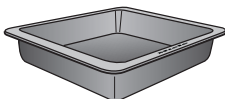


HBD 60-22

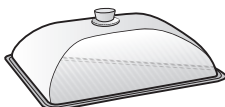


**Diepte: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

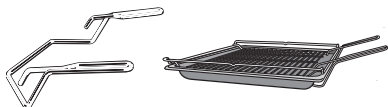


HBD 60-35



\* geschikt voor inductiekookplaten

### Greep HEG



De greep vereenvoudigt het uitnemen en plaatsen van de universele bakplaat, de bakplaat en het rooster.

### Accessoires voor reiniging en onderhoud

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

## Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging**   
(zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Veiligheid")
- **Toetsvergrendeling**  
(zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Veiligheid")
- **Ventilator**  
(zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Naloop ventilator")
- **Veiligheidsuitschakeling**  
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:

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

# Ingebruikneming van het apparaat

## Miele@home

Uw oven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

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

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

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

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

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

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

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

## Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbare 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 heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet.

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

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

## Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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

## Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.

## Miele@home installeren

In het display verschijnt “Miele@home” installeren.

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

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

## Tijd instellen

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

## Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

# Ingebruikneming van het apparaat

## Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen

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

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.
- Schakel de oven in met de Aan/Uit-toets .

Ovenfunctie kiezen verschijnt.

- Kies Professional .

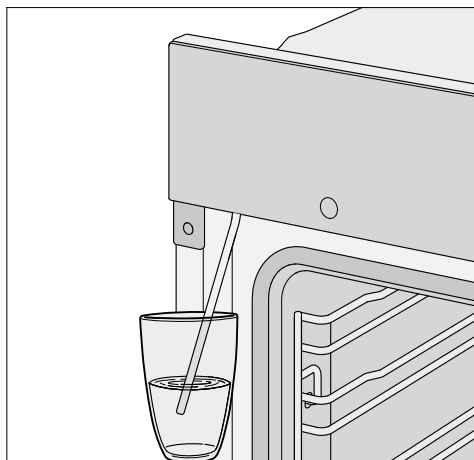
De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

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



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

Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid leidingwater kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

U hoort nog een keer een kort pompge-luid. Het water dat zich nog in de vulbuis bevindt, wordt opgezogen.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Na enige tijd wordt automatisch een stoominjectie uitgevoerd.



Kans op letsel door waterdamp.

De naar buiten komende waterdamp is zeer heet.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Verwarm de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

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

## Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Gevaar voor letsel door 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.

# Instellingen

## 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                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Verlichting                                                                            | Aan<br>15 seconden "Aan"*<br>Uit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Display                                                                                | Lichtsterkte<br><br>QuickTouch<br>Aan   Uit*                                                                                                                                                                                                                      |
| Volume                                                                                 | Geluidssignalen<br>Melodie* <br>Solo-toon <br>Toetssignaal<br><br>Welkomstmelodie<br>Aan*   Uit |
| Eenheden                                                                               | Temperatuur<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Booster                                                                                | Aan*<br>Uit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Voorgeprog. temperaturen                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pyrolyse-advies                                                                        | Aan<br>Uit*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Naloop ventilator                                                                      | Temperatuurgestuurd*<br>Tijdgestuurd                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Fabrieksinstelling

| Menupunt             | Mogelijke instellingen                                                                                                                            |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Veiligheid           | Toetsvergrendeling<br>Aan   Uit*<br>Vergrendeling <br>Aan   Uit* |
| Miele@home           | Activeren   Deactiveren<br>Verbindingsstatus<br>Opnieuw instellen<br>Resetten<br>Instellen                                                        |
| Afstandsbediening    | Aan*<br>Uit                                                                                                                                       |
| RemoteUpdate         | Aan*<br>Uit                                                                                                                                       |
| Softwareversie       |                                                                                                                                                   |
| Handelaar            | Demo-functie<br>Aan   Uit*                                                                                                                        |
| Fabrieksinstellingen | Instellingen apparaat<br>Voorgeprog. temperaturen                                                                                                 |

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

## Menu “Instellingen” oproepen

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

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

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

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

## Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

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

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

## Dagtijd

### Weergave

Kies de gewenste dagtijdweergave voor de uitgeschakelde oven:

- Aan  
De dagtijd verschijnt altijd op het display. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.  
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.  
Als u ook de instelling Display |

QuickTouch | Uit kiest, moet u de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.

- Uit  
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de oven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling  
De dagtijd verschijnt alleen van 5:00 tot 23:00 uur op het display. De rest van de tijd is het display donker. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.

### Tijdformaat

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

### Instellen

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

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

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

## Verlichting

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

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

## Display

### Lichtsterkte

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

-  maximale lichtsterkte
-  minimale lichtsterkte

### QuickTouch

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

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

## Volume

### Geluidssignalen

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

### Melodie

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

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

-  maximale geluidssterkte
-  melodie is uitgeschakeld

### Solo-toon

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

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

-  maximale toonhoogte
-  minimale toonhoogte

### Toetssignaal

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

-  maximale geluidssterkte
-  toetssignaal is uitgeschakeld

### Welkomstmelodie

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

# Instellingen

## Eenheden

### Temperatuur

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

### Booster

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

#### - Aan

De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase van een bereiding automatisch ingeschakeld. Het bovenwarme-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig tot de ingestelde temperatuur.

#### - Uit

De functie **Booster** is tijdens de opwarmfase van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de oven voor.

## 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.

## Veiligheid

### Toetsvergrendeling

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

- Aan  
De toetsvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit  
De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

## Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan  
De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt houden.
- Uit  
De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de oven gebruiken zoals u gewend bent.

## Miele@home

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

# Instellingen

## Scan & Connect uitvoeren

De eerste ingebruikneming is uitgevoerd zonder Miele@home te installeren.

### ■ Scan de QR-code.

Als u de Miele app geïnstalleerd heeft en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet geïnstalleerd heeft, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

### ■ Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.

### ■ Scan de QR-code opnieuw.

De Miele app leidt u door de installatie.



## Afstandsbediening

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

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

## MobileStart activeren

### ■ Raak de sensortoets aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

## 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 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. Anders wordt de update beëindigd en niet geïnstalleerd.
- Enkele software-updates kunnen alleen door een technicus van Miele worden uitgevoerd.

## 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.

## Bedrijfsuren

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

## Hoofd- en submenu's

| Menu                                                                                                   | Voorgeprogrammeerde waarde | Bereik     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Functies                                                                                               |                            |            |
| Hetelucht plus        | 160 °C                     | 30–250 °C  |
| Boven-/Onderwarmte    | 180 °C                     | 30–280 °C  |
| Braadautomaat         | 160 °C                     | 100–230 °C |
| Intensief bakken      | 170 °C                     | 50–250 °C  |
| Grill groot           | 240 °C                     | 200–300 °C |
| Circulatiegrill       | 200 °C                     | 100–260 °C |
| Professional          | 160 °C                     | 130–250 °C |
| Pyrolyse              |                            |            |
| Automat. programma's  |                            |            |
| Meer                  |                            |            |
| Onderwarmte                                                                                            | 190 °C                     | 100–280 °C |
| Eco-hetelucht                                                                                          | 190 °C                     | 100–250 °C |
| Ontdooien                                                                                              | 25 °C                      | 25–50 °C   |
| Ontkalken                                                                                              |                            |            |
| Instellingen         |                            |            |
| Bedrijfsuren                                                                                           |                            |            |

## Eenvoudige bediening

- Schakel de oven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

Eerst verschijnt de functie en daarna de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

- Bevestig met **OK**.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de opwarmfase 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.

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

## Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

## Temperatuur wijzigen

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

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

In het display verschijnt de ingestelde temperatuur.

- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met **OK**.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

## Bereidingstijden instellen

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

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

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

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

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

# Bediening

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

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

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

Bij stroomuitval worden de instellingen gewist.

## Ingestelde bereidingstijden wissen

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

Als u 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.

## Bereiding afbreken

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

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

## Ovenruimte voorverwarmen

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

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

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

- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
  - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus , Professional  en Boven-/Onderwarmte 
  - Taart en gebak met korte bereidings-tijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte  (zonder de functie Booster)

## Booster

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

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

- Hetelucht plus 
- Boven-/Onderwarmte 
- Braadautomaat 
- Professional 

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

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

Bij deze bereidingen schakelt u de functie Booster uit.

## Booster voor één bereiding uitschakelen

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

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

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

## Kookwekker

### De functie Kookwekker gebruiken

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

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

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

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

### Kookwekkertijd instellen

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

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

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

# Bediening

---

In het display verschijnt Instellen 00:00 min.

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

De tijd wordt opgeslagen.

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

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

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

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

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

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

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

## Kookwekkertijd wijzigen

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

De kookwekkertijd wordt gewist.

### Professional

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

Kies eerst de functie Professional .

Nadat u de functie hebt gekozen, stelt u de temperatuur in en bepaalt u het soort en aantal stoominjecties (Automatische stoominjec., 1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties).

Met de vulbuis (links onder het bedieningspaneel) laat u het apparaat vers leidingwater voor het stoomsysteem opzuigen.

Andere vloeistoffen dan water beschadigen de oven.

Gebruik uitsluitend leidingwater voor bereidingen met vochttoevoer.

Het water wordt tijdens de bereiding in de vorm van stoom in de ovenruimte geïnjecteerd. De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich linksachter in de bovenhoek van de ovenruimte.

### Geschikte gerechten

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

- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoominjectie bij het begin van de bereiding plaatsvindt. Het deeg rijst dan beter.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als aan het begin van het proces een stoominjectie wordt gegeven. De korst

wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoominjectie plaatsvindt.

- Als u **vetrijk vlees braadt**, wordt het vet beter uitgebakken als een stoominjectie bij het begin van de bereiding wordt uitgevoerd.

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

**Tip:** Gebruik de bijbehorende recepten of de Miele app als basis.

### Bereiding met Professional starten

Het is normaal dat er tijdens een stoominjectie vocht op de binnenkant van de ruit neerslaat. Tijdens de bereiding verdampt dit neergeslagen vocht.

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

De voorgeprogrammeerde temperatuur (160 °C) verschijnt.

### Temperatuur instellen

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

De keuze voor het activeren van de stoominjecties verschijnt.

### Stoominjecties kiezen

- Als u wilt dat de oven de stoominjectie na de opwarmfase automatisch uitvoert, kies dan Automatische stoominjec.
- Als u één of meerdere stoominjecties op bepaalde tijdstippen wilt uitvoeren, kiest u 1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties.

## Nuttige tips

- Bevestig met OK.

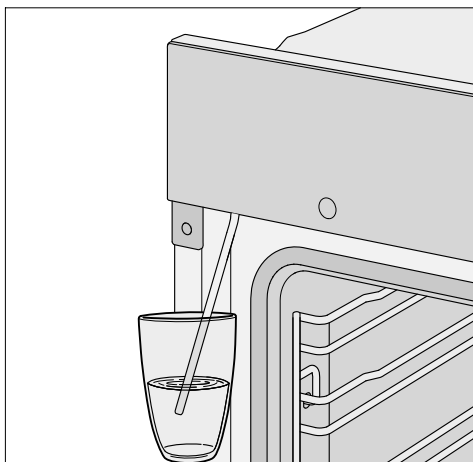
Als u gerechten zoals brood of broodjes in de voorverwarmde ovenruimte wilt bereiden, kunt u de stoominjecties het beste handmatig uitvoeren. Voer de eerste stoominjectie meteen na het inschuiven van het gerecht uit.

Als u meer dan één stoominjectie hebt gekozen, kan de tweede stoominjectie op zijn vroegst bij een oventemperatuur van minstens 130 °C worden geactiveerd.

U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

### Water klaarzetten en opzuigen starten

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



- Steek de vulbuis in het bakje met leidingwater.
  - Bevestig met OK.
- Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid water kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan wat water in het bakje achterblijven.

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

- Verwijder het bakje na het opzuigen en sluit de deur.

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

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

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

### Stoominjecties uitvoeren

⚠ Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Bovendien leidt neerslag van waterdamp op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen en het touchdisplay. Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

### Automatische stoominjec.

Na de opwarmfase wordt de stoominjectie automatisch uitgevoerd. Het water wordt in de ovenruimte verdampt. In het display verschijnt . Na de stoominjectie dooft .

- Laat het gerecht gaar worden.

### 1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties

U kunt de stoominjecties uitvoeren, zodra de sensortoets  brandt.

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

**Tip:** Voor het tijdstip van de stoominjecties kunt u de informatie bij de recepten in het meegeleverde kookboek of in de Miele-app gebruiken. Gebruik de functie *Kookwekker*  om u aan het tijdstip te herinneren.

- Kies de sensortoets .

De stoominjectie wordt uitgevoerd.  verschijnt in het display en de sensortoets  gaat uit.

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

Na de laatste stoominjectie gaan sensortoets  en  in het display uit.

- Laat het gerecht gaar worden.

### Restwater verdampen

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

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

Bij een volgend gebruik van *Professional*  of een automatisch programma met vochttoevoer verschijnt *Restwater verdampen*.

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

 **Kans op letsel door waterdamp.**  
Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

Het verdampen kan maximaal 30 minuten in beslag nemen.

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

- Verwijder dit vocht uit de ovenruimte en van de deur na het afkoelen van de ovenruimte.

### Restwaterverdamping meteen uitvoeren

 **Kans op letsel door waterdamp.**  
Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag *Restwater verdampen* verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnt een tijdwaarde.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.

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

## Nuttige tips

Na afloop van de restwaterverdamping klinkt er een signaal en verschijnt **Einde**.

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

Bij de restwaterverdamping slaat vocht neer in de ovenruimte en op de ovendeur. Verwijder dit vocht nadat de ovenruimte afgekoeld is.

### Restwaterverdamping overslaan

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

Breek de restwaterverdamping dan ook niet af.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen **verschijnt**.

- Kies **Overslaan**.

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

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

### 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.

### Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

#### 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. Prik met een satéprikker in het deeg.

Als aan het stokje geen vochtige deegkruimels blijven kleven, is het gerecht gaar.

### Informatie over de functies

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

#### Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

#### Hetelucht plus 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.

#### Professional gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

#### Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

#### Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

## Nuttige tips

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

- 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 , Professional  en Braadautomaat  een temperatuur die ca. 20 °C lager ligt dan bij Boven-/Onderwarmte .

- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur die ongeveer 10 °C lager is dan in de tabel staat aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op het rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

## Bereidingstijd kiezen

Tenzij anders wordt aangegeven, zijn de tijden in de bereidingstabel van toepassing 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

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

Kies de functie **Onderwarmte**  tegen het einde van de bereidingstijd als het product aan de onderkant bruiner moet worden.

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

## Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

## Hetelucht plus of Braadauto-maat gebruiken

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

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Professional gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Nuttige tips

### 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.

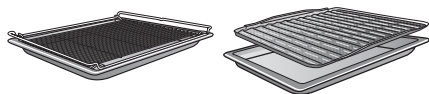
Sluit de deur bij het grillen.

### Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden 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.



### Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

- 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

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

### 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 aangeraaden, voor gerechten met een grotere diameter 180–200 °C.

### Ontdooien

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

- Kies Meer 📄.

- Kies Ontdooien.

- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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.

## Nuttige tips

- 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 spijssolie.
- 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 doorwarmtijd 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.

### Boven-/Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het einde 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 heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Leg het aangebraden vlees op het rooster.

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C (zie het 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 Hetelucht 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

## Nuttige tips

### 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.

### 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 Air-Fry-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.

### 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.

### Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

#### 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.

#### Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Dergelijke diepvriesproducten kunt u wel op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de producten regelmatig om.

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

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

## Nuttige tips

---

- 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.

### Automat. programma's

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

#### Categorieën

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

#### Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

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

#### Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met een bepaald programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.

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

## Bereidingstabellen

### Roerdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                                                                |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |       | <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     | 25–35                                                                                       |
|                                                                                                  |    | 160 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 3     | 20–30                                                                                       |
| Small cakes* (2 bakplaten)                                                                       |    | 150 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                            | 1+3   | 25–35                                                                                       |
| Zandtaart (bak- en braadrooster,<br>langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>                     |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                       |
|                                                                                                  |    | 155–165 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                       |
| Marmer- en notencake (bak- en<br>braadrooster, langwerpige vorm,<br>30 cm) <sup>1</sup>          |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 55–65                                                                                       |
|                                                                                                  |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                       |
| Marmer- en notencake (bak- en<br>braadrooster, kransvorm/tulband-<br>vorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 55–65                                                                                       |
|                                                                                                  |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                       |
| Vruchtentaart (1 bakplaat)                                                                       |    | 155–165                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 40–50                                                                                       |
|                                                                                                  |    | 155–165                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 1     | 55–65                                                                                       |
| Vruchtentaart (bak- en braadrooster,<br>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,<br>taartbodenvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                       |  | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 25–35                                                                                       |
|                                                                                                  |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 15–25                                                                                       |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, <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, ✓ aan, – uit

\* 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.

<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.

# Nuttige tips

## Kneeddeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                                                     |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |     | <br>[min] |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       |                                                                                     |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                               |     |                                                                                             |
| 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   | 20–30                                                                                       |
| Spritsen* (2 bakplaten)                                                               |    | 140                                                                                       | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 40–50 <sup>4</sup>                                                                          |
| Taartbodem (bak- en braadrooster,<br>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,<br>springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–90                                                                                       |
|                                                                                       |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–90                                                                                       |
| Appeltaart* (bak- en braadrooster,<br>springvorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>               |    | 160                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–100                                                                                      |
|                                                                                       |    | 180                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 1   | 80–90                                                                                       |
| Appeltaart, afgedekt (bak- en braad-<br>rooster, 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<br>braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                       |
|                                                                                       |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65                                                                                       |
| Vruchtentaart met glazuur (1 bak-<br>plaat)                                           |    | 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,  Booster, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken, ✓ aan, – uit

\* 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.

<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.

## Gistdeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)                                             |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |                |  [min] |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               |                                                                                     |                                                                                        |                                                                                   | +HFC:                                                                                          | -HFC:          |                                                                                          |
| Tulband (bak- en braadrooster, tulbandvorm, 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)                                            |    | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 30–40 <sup>6</sup>                                                                       |
|                                                                               |    | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 30–40                                                                                    |
| Witbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>      |    | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 30–40 <sup>7</sup>                                                                       |
|                                                                               |    | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 30–40                                                                                    |
| Volkorenbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup> |    | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 55–65 <sup>7</sup>                                                                       |
|                                                                               |   | 200–210 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 2              | 45–55                                                                                    |
| Gistdeeg laten rijzen (bak- en braadrooster)                                  |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>4</sup>                                                                                 | – <sup>4</sup> | –                                                                                        |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte,  Professional, ✓ aan, – uit

- <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.
- <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. Naargelang 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.
- <sup>6</sup> Voer 1 stoominjectie uit aan het begin van de bereiding.
- <sup>7</sup> Voer 2 stoominjecties uit aan het begin van de bereiding.

# Nuttige tips

## Kwark-oliedeeg

| Taart/cake/gebak<br>(accessoires)         |  |  [°C] |  |  5<br>1 |      |  [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,  Booster,  Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

<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)                                                  |   |  [°C] |  |  5<br>1 |      |  [min] |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                   | +HFC                                                                                     | -HFC |                                                                                         |
| Biscuitbodem (2 eieren) (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |   | 160–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                        | 2    | 15–25                                                                                   |
| Biscuitbodem (4–6 eieren) (bak- en braadrooster, 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    | 25–35                                                                                   |
|                                                                                    |   | 150–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                        | 2    | 25–45                                                                                   |
| Biscuitplaat (1 bakplaat)                                                          |  | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                        | 2    | 10–20                                                                                   |

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

\* 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.

## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

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

 Functie,  Temperatuur,  Booster, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Professional,  Hetelucht plus, ✓ aan, – uit

- <sup>1</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- <sup>2</sup> Voer 1 stoominjectie uit 8 minuten na aanvang van de bereiding.
- <sup>3</sup> Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

# Nuttige tips

## Hartige gerechten

| Gerecht<br>(accessoires)                                                             |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |   | <br>[min] |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                               |   |                                                                                             |
| Hartige taart (1 bakplaat)                                                           |  | 220–230 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | –                                                                                                             | 1 | 35–45                                                                                       |
|                                                                                      |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | –                                                                                                             | 1 | 30–40                                                                                       |
| Uienbrood (1 bakplaat)                                                               |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                                                      |  | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 30–40                                                                                       |
| Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)                                                         |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                                                      |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 20–30                                                                                       |
| Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)                                                   |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                                                      |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
| Diepvriespizza, voorgebakken (bak- en braadrooster)                                  |  | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 20–25                                                                                       |
| Toast* (bak- en braadrooster)                                                        |  | 300                                                                                       | –                                                                                 | –                                                                                                             | 3 | 5–8                                                                                         |
| Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (bak- en braadrooster op universele bakplaat) |  | 275 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3 | 3–6                                                                                         |
| Gegrilde groente (bak- en braadrooster op universele bakplaat)                       |  | 275 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                             | 4 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                           |
|                                                                                      |  | 250 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                             | 3 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                           |
| Ratatouille (1 universele bakplaat)                                                  |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 2 | 40–60                                                                                       |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, <sup>5</sup> Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Grill groot,  Circulatiegrill, ✓ aan, – uit

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

<sup>1</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

<sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

<sup>3</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

## Rundvlees

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

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  <sup>5</sup> Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grill groot, ✓ aan, – uit

\* 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.

<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.

<sup>6</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (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.

# Nuttige tips

## Kalf

| Gerecht<br>(accessoires)                            |    |  [°C] |  |  5 1 |  [min] |  7 [°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,  Booster,  5 1 Niveau,  Bereidingstijd,  7 Kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

- <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.
- <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 (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.

## Varkensvlees

| Gerecht<br>(accessoires)                                   |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>11</sup> [°C] |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varkensvlees/nekvlees, ca. 1 kg<br>(braadslede met deksel) |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
|                                                            |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
| Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg<br>(braadslede)          |               | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                                 |
|                                                            |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>8</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<br>(braadpan met deksel)               |               | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
| Casselerrib, ca. 1 kg<br>(universele bakplaat)             |               | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 50–60 <sup>7</sup>                                                                      | 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<br>(universele bakplaat)             |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 60–70 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                                 |
|                                                            |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>8</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>10</sup>                                                                      | –                                                                                                     |

 Functie,  Temperatuur,  Booster, <sup>5</sup> Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-/Onderwarmte,  Professional,  Eco-hetelucht,  Grill groot, ✓ aan, – uit

<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.

<sup>5</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (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> Activeer, verdeeld over de bereidingstijd, 3 handmatige stoominjecties na de opwarmfase.

<sup>8</sup> Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.

<sup>9</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>10</sup> Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.

<sup>11</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

## Nuttige tips

### Lam, wild

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

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Niveau,  Bereidingstijd,  <sup>6</sup> Kerntemperatuur,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

<sup>1</sup> Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

<sup>2</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

<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 (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.

## Gevogelte, vis

| Gerecht<br>(accessoires)                                      |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] |  7<br>[°C] |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gevogelte, 0,8–1,5 kg (universele bakplaat)                   |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                        |
| Kip, ca. 1,2 kg (bak- en braadrooster op universele bakplaat) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 55–65 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                        |
| Gevogelte, ca. 2 kg (braadslede)                              |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                        |
|                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 110–130 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                        |
| Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede)                              |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                        |
|                                                               |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                        |
| Vis, 200–300 g (bijv. forel) (universele bakplaat)            |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 25–35 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                        |
| Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (universele bakplaat)         |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                        |
| Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)            |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                           | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                        |

 Functie,  Temperatuur,  Booster,  5  
1 Niveau,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Circulatiegrill,  Boven-/Onderwarmte,  Professional,  Eco-hetelucht, ✓ aan, – uit

<sup>1</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

<sup>2</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).

<sup>3</sup> Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om, indien dat mogelijk is.

<sup>4</sup> Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.

<sup>5</sup> Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.

<sup>6</sup> Voer 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoominjectie uit.

<sup>7</sup> Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

# 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 reinigingsmiddelen 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 op matte oppervlakken
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekensponsjes
- scherpe metalen schrapers (bijv. metalen spatels)
- staalwol
- roestvrijstalen spiralen op matte oppervlakken en FlexiClip-geleiders
- ovenreinigers
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen

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 FlexiClip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Klap het bovenwarmte-/grillelement omhoog.

### Normale verontreinigingen verwijderen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een dichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de dichting beschadigd raken.

Het is beter om de dichting van 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 doffe 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.

### 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

### Ovenruimte handmatig reinigen

In plaats van de functie Pyrolyse  te gebruiken, kunt u de ovenruimte handmatig reinigen, afhankelijk van de vuilgraad.

U kunt de ovenruimte gemakkelijker reinigen als u de deur, de accessoires en de geleiderails verwijderd.

# 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, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen.

Rondom de ovenruimte bevindt zich een dichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de dichting beschadigd raken.

Het is beter om de dichting van glaszijde niet te reinigen.

- Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek.
- Verwijder aangekoekte vervuiling indien nodig met de harde kant van een afwasspons.  
U kunt ook een glasschraper of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

## 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 nachstroom.

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

- Kies Pyrolyse .
  - Kies de pyrolysestand die bij de 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 hebt ingesteld, hoort u na afloop van de kookwekkertijd een signaal, knippert  en loopt de tijd op. Als u op de sensortoets  drukt, worden de akoestische en optische signalen uitgezet.

### Pyrolyse later starten

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

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

De sensortoets  brandt oranje.

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

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 verwijdt.

- 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 schone, vochtige microvezeldoek gebruiken.

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

Rondom de ovenruimte bevindt zich een dichting van glaszijde die op de glasplaat van de deur aansluit. Door wrijven en schuren kan de dichting beschadigd raken.

Het is beter om de dichting van 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.

## Ontkalken

Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt. Dit is afhankelijk van de waterhardheid.

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken.

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

De laatste 10 bereidingen tot aan het ontkalken worden weergegeven en afgeteld. Daardoor is het gebruik van de functies en de automatische programma's met vochttoevoer geblokkeerd.

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

## Verloop ontkalkingsprogramma

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

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

1. Ontkalken voorbereiden
2. Ontkalkingsvloeistof opzuigen
3. Inwerkfase
4. Spoelen 1
5. Spoelen 2
6. Spoelen 3
7. Restwaterverdamping

## Ontkalken voorbereiden

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

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

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

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

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

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

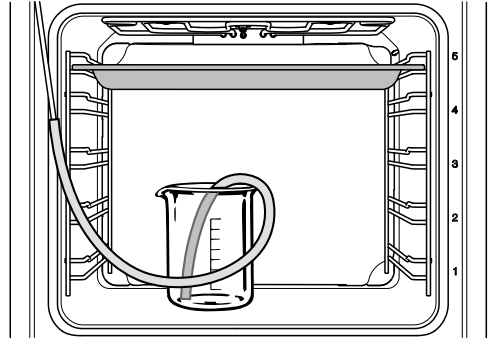
- Vul het reservoir met ca. 600 ml koud leidingwater. Laat een ontkalkingstablet volledig in het water oplossen.

## Ontkalking uitvoeren

- Kies Meer .
- Kies Ontkalken.

Als de functies en automatische programma's met vochttoevoer al geblokkeerd waren, kunt u het ontkalken meteen starten door met **OK** te bevestigen.

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



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

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

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

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

Er verschijnt een melding dat het opzuigen is voltooid.

- Bevestig met **OK**.

De **inwerkfase** start. U kunt het tijdverloop in het display volgen.

- Laat het reservoir inclusief de slangverbinding met de vulbuis in de ovenruimte staan. Vul ca. 300 ml water bij. Het systeem zuigt tijdens de inwerkfase nog eens vloeistof op.

## Reiniging en onderhoud

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

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

Na de inwerkfase hoort u een signaal.

### Verdampingssysteem na de inwerkfase

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

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

- Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reservoir.
- Verwijder het reservoir, spoel het grondig om en vul het met ca. 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de kunststof slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.

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

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

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

- Haal de universele bakplaat met het opgevangen water uit het apparaat. Giet de plaat leeg en schuif de plaat weer op het hoogste niveau in de oven.
- Haal de kunststof slang uit het reservoir en vul het reservoir met ca. 1 l vers leidingwater.
- Plaats het reservoir weer in de oven en bevestig de slang in het reservoir.
- Bevestig met *OK*.
- Ga voor de **derde spoelbeurt** op dezelfde manier te werk.

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

### Restwater verdampen

Na de derde spoelbeurt begint de restwaterverdamping.

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



Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

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

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

## Ontkalking afsluiten

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

- Bevestig met *OK*.

Er klinkt een signaal en *Einde* verschijnt.

- Schakel de oven uit met de Aan/Uit-toets .

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

## Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

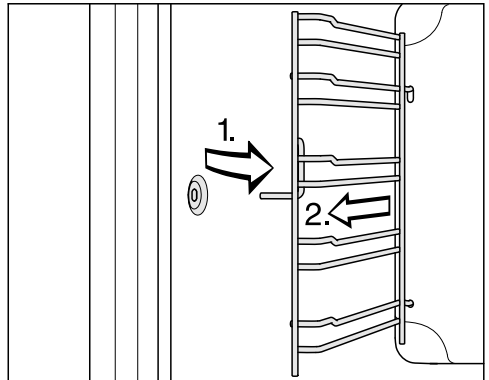
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

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.

## Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

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

# Reiniging en onderhoud

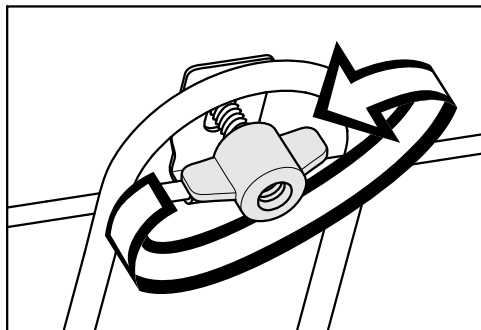
**⚠** Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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.

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

- Bouw de geleiderails uit.



- Draai de vleugelmoer los.

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken. Druk het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.

- Klap het bovenwarmte-/grillelement voorzichtig omlaag.

Nu is de bovenwand van de ovenruimte bereikbaar.

- Reinig de bovenwand van de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Klap het bovenwarmte-/grillelement na het reinigen omhoog.
- Plaats de vleugelmoer en draai deze vast.
- Bouw de geleiderails weer in.

## Deur

De deur weegt ca. 10 kg.

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

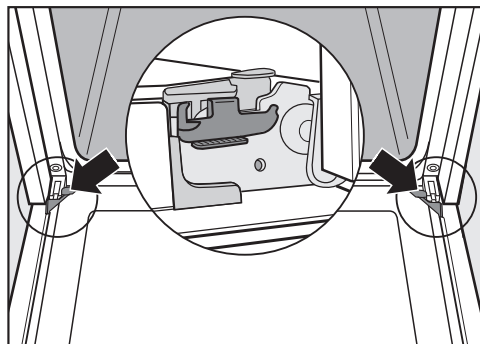
Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

Ga als volgt te werk om de deurruiten te reinigen:

1. Deur uitbouwen
2. Deur uit elkaar halen
3. Deurvensters reinigen
4. Deur monteren
5. Deur inbouwen

## Deur uitbouwen

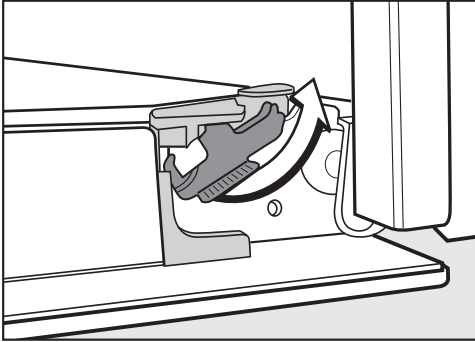
De deur weegt ca. 10 kg.



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.

### 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.

## Reiniging en onderhoud

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 glasplaten verkeerd om 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 schone, vochtige microvezeldoek.

De glasplaat kan breken als hij valt.

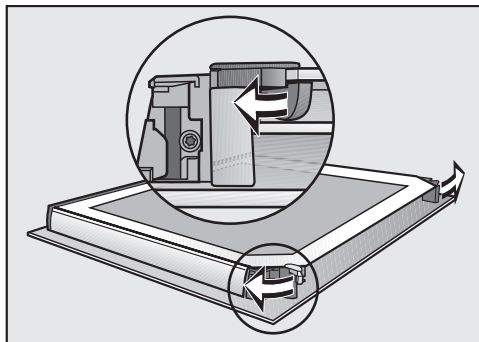
Bewaar de verwijderde glasplaat veilig.

 Kans op letsel door de dichtslaaende deur.

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

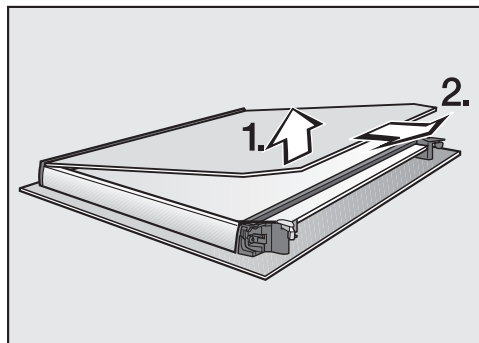
- Leg de deur met de buitenste glasplaat op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). U voorkomt zo krassen.

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.



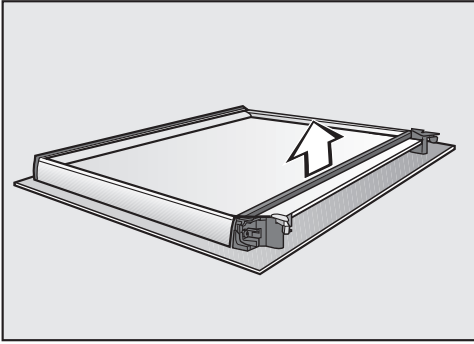
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

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

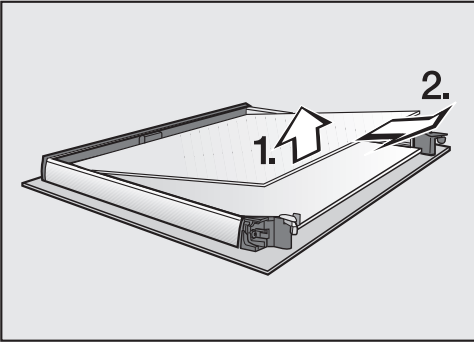


- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.

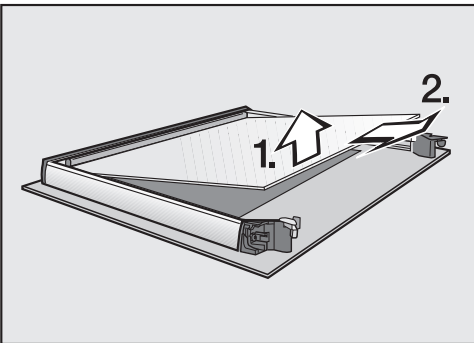
## Reiniging en onderhoud



- Verwijder de pakking.



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



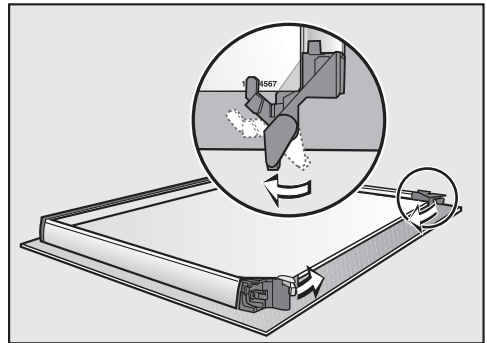
- Til de onderste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.

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

Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:

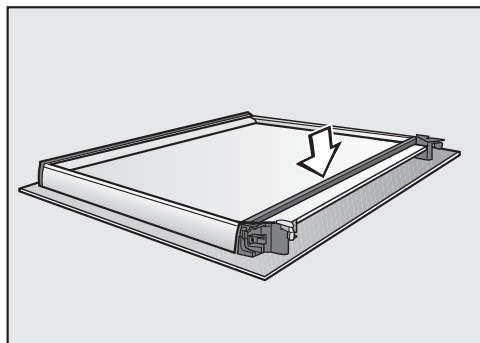
De beide middelste glasplaten zijn identiek. Om ervoor te zorgen dat u de glasplaten correct terugplaatst, zijn de platen voorzien van een materiaalnummer.

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

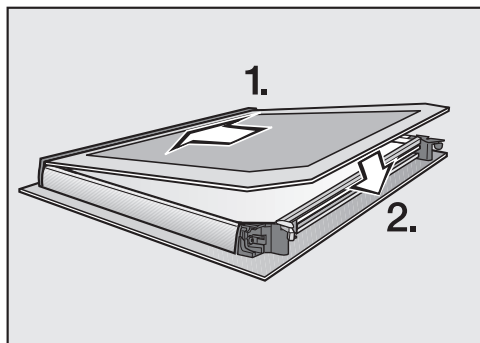


- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste glasplaten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld). De glasplaat moet op de vergrendelingen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

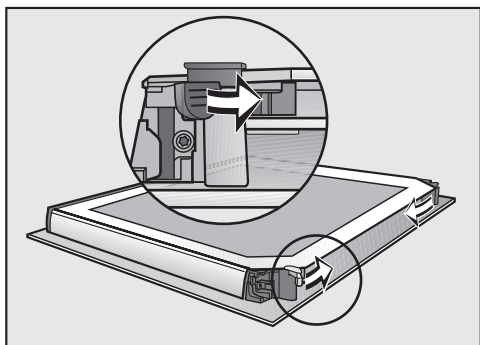
# Reiniging en onderhoud



- Plaats de pakking terug.



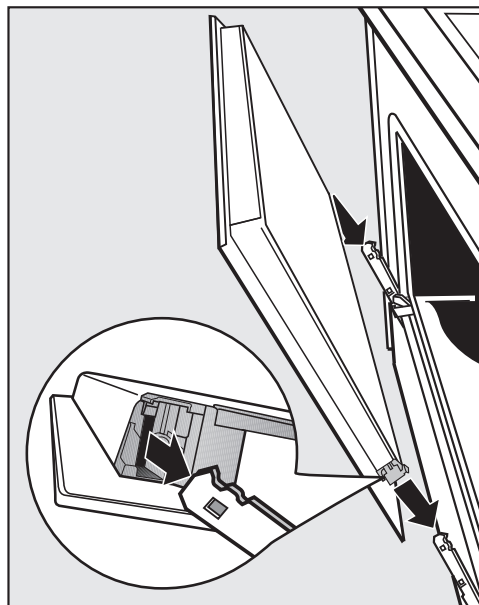
- Schuif de binnenste glasplaat, met de matte kant naar beneden wijzend, in de kunststof lijst en leg de glasplaat tussen de vergrendelingen.



- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen.

De deur is weer compleet.

## Deur inbouwen

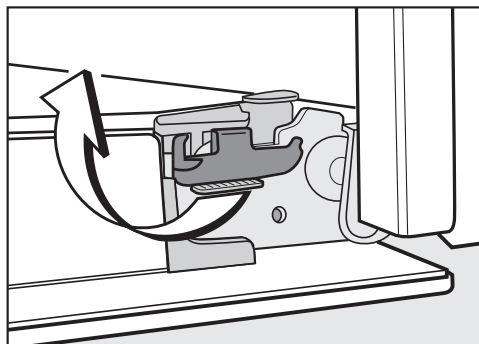


- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.  
Pas op dat de deur niet kantelt.

- 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.

## Problemen oplossen

De meeste storingen en problemen kunt u zelf verhelpen. In veel gevallen kunt u tijd en kosten besparen, omdat u de Miele Service niet hoeft in te schakelen.

Ga naar [www.miele.nl/support/customer-assistance](http://www.miele.nl/support/customer-assistance) voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.



### Meldingen in het display

| Probleem                                                                                                                                                   | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Het display is donker.</b>                                                                                                                              | <p>U heeft de instelling Dagtijd   Weergave   Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de oven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling Dagtijd   Weergave   Aan.</li></ul> <p>De stroomvoorziening van de oven is niet in orde.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.</li><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een electricien of met Miele.</li></ul> |
| <b>In het display verschijnt Vergrendeling  als u de oven inschakelt.</b> | <p>De vergrendeling  is ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bevestig met OK.</li></ul> <p>Druk 6 sec. op "OK" verschijnt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel de vergrendeling voor een bereiding uit door de sensortoets OK minstens 6 seconden ingedrukt te houden.</li><li>■ Om de vergrendeling permanent uit te schakelen, kiest u de instelling Veiligheid   Vergrendeling    Uit.</li></ul>                                       |
| <b>In het display verschijnt 12:00.</b>                                                                                                                    | <p>De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>In het display verschijnt Stroomstoring.</b>                                                                                                            | <p>Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel de oven uit en weer in.</li><li>■ Start de bereiding opnieuw.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Probleem                                                                                                                               | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>In het display verschijnt</b><br>Max.bedrijfsduur bereikt.                                                                          | De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.<br>■ Bevestig met <i>OK</i> .<br>Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.                                  |
| <b>In het display verschijnt</b><br> Fout <b>F32</b> . | De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet.<br>■ Schakel de oven uit en weer in. Start vervolgens de pyrolyse opnieuw.<br>■ Neem contact op met Miele als de melding herhaaldelijk verschijnt. |
| <b>In het display verschijnt</b><br> Fout <b>F33</b> . | De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet.<br>■ Schakel de oven uit en weer in.<br>■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.                                 |
| Fout <b>en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display.</b>                                                          | Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.<br>■ Neem contact op met de Miele Service.                                                                                                              |
| <b>Als u de functie Ontkalen kiest, verschijnt in het display</b> Deze functie is momenteel niet beschikbaar.                          | Het stoomsysteem is defect.<br>■ Neem contact op met Miele.                                                                                                                                          |

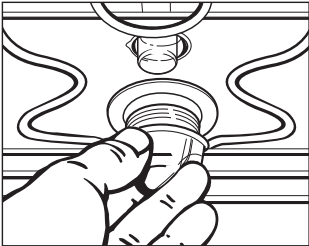
# Problemen oplossen

## Onverwacht gedrag

| Probleem                                                                                                                                       | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De sensortoetsen reageren niet.</b>                                                                                                         | U heeft de instelling <b>Display   QuickTouch   Uit</b> gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de oven is uitgeschakeld.<br>■ Zodra u de oven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde oven reageren, kiest u de instelling <b>Display   QuickTouch   Aan</b> . |
|                                                                                                                                                | De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.<br>■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit.<br>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een electricien of met Miele.                                                                               |
|                                                                                                                                                | Er is een probleem met de besturing.<br>■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de oven opnieuw wordt gestart.                                                                                                         |
| <b>De sensortoets  knippert wanneer u de oven inschakelt.</b> | U heeft de oven nog niet opgenomen in een wifi-netwerk. De sensortoets knippert om aan te geven dat u de oven eenvoudig met deze sensortoets met een netwerk kunt verbinden. Nadat de oven enkele keren is in- en uitgeschakeld knippert de sensortoets niet meer, maar de netwerkfunctie blijft actief.                               |
| <b>U hoort geen geluidssignaal.</b>                                                                                                            | De geluidssignalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld.<br>■ Schakel de geluidssignalen in of verhoog de geluidsterkte met de instelling <b>Volume   Geluidssignalen</b> .                                                                                                                                                         |
| <b>De oven wordt niet heet.</b>                                                                                                                | De demo-functie is ingeschakeld.<br>U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet.<br>■ Deactiveer de demo-functie via de instelling <b>Handelaar   Demo-functie   Uit</b> .                                                                                                  |

| Probleem                                                               | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.</b> | De demo-functie is geactiveerd. U kunt menupunten in het display en sensortoetsen selecteren, maar de pomp van het stoomsysteem functioneert niet.<br>■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen   Handelaar   Demo-functie   Uit.                                                                           |
|                                                                        | De pomp van het stoomsysteem is defect.<br>■ Neem contact op met Miele.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <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>■ Schakel de oven weer in.                                                                                                            |
| <b>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</b>           | U heeft de instelling Verlichting   15 seconden "Aan" gekozen.<br>■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting   Aan.                                                                                                                               |
| <b>De ovenverlichting is defect.</b>                                   | U hebt de instelling Verlichting   Uit gekozen.<br>■ Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.<br>■ Indien gewenst, kiest u de instelling Verlichting   Aan of 15 seconden "Aan". |

## Problemen oplossen

| Probleem                                                                                                                               | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</b><br> | <p>De halogeenlamp is defect.</p> <div><p>⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.</p><p>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 dichtring naar beneden toe uit de behuizing.</li><li>■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li><li>■ Plaats de lampafdekking met de dichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien).</li><li>■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.</li></ul> |

## Onbevredigend resultaat

| Probleem                                                                                                       | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.</b> | <p>De gekozen temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kies de temperatuur die in het recept staat.</li></ul> <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ga na of u het recept hebt gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.</li></ul> |

## Problemen oplossen

| Probleem                                                             | Oorzaak en oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.                          | De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.<br>■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau hebt gekozen.                                                                                                                                         |
|                                                                      | Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.<br>■ Voor de functie Boven-/Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere bakvormen.                                          |
| Na de pyrolyse bevinden zich nog verontreinigingen in de ovenruimte. | Tijdens de pyrolyse wordt aanwezige vervuiling verbrand, waarna eventueel as achterblijft.<br>■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek.<br>Als u daarna nog steeds relatief grove verontreinigingen ziet, herhaalt u de pyrolyse met een langere pyrolyseduur. |

## Ongewone geluiden

| Probleem                                | Oorzaak en oplossing                                    |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Na de bereiding is een geluid te horen. | De koelventilator blijft ingeschakeld na een bereiding. |

## Service

---

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.

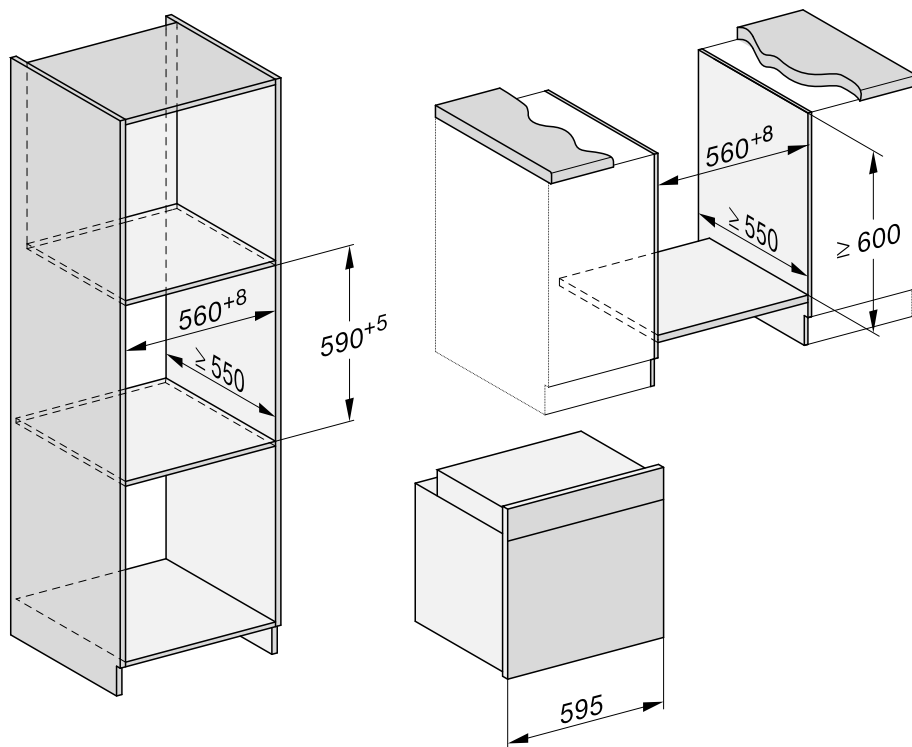
Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

## Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

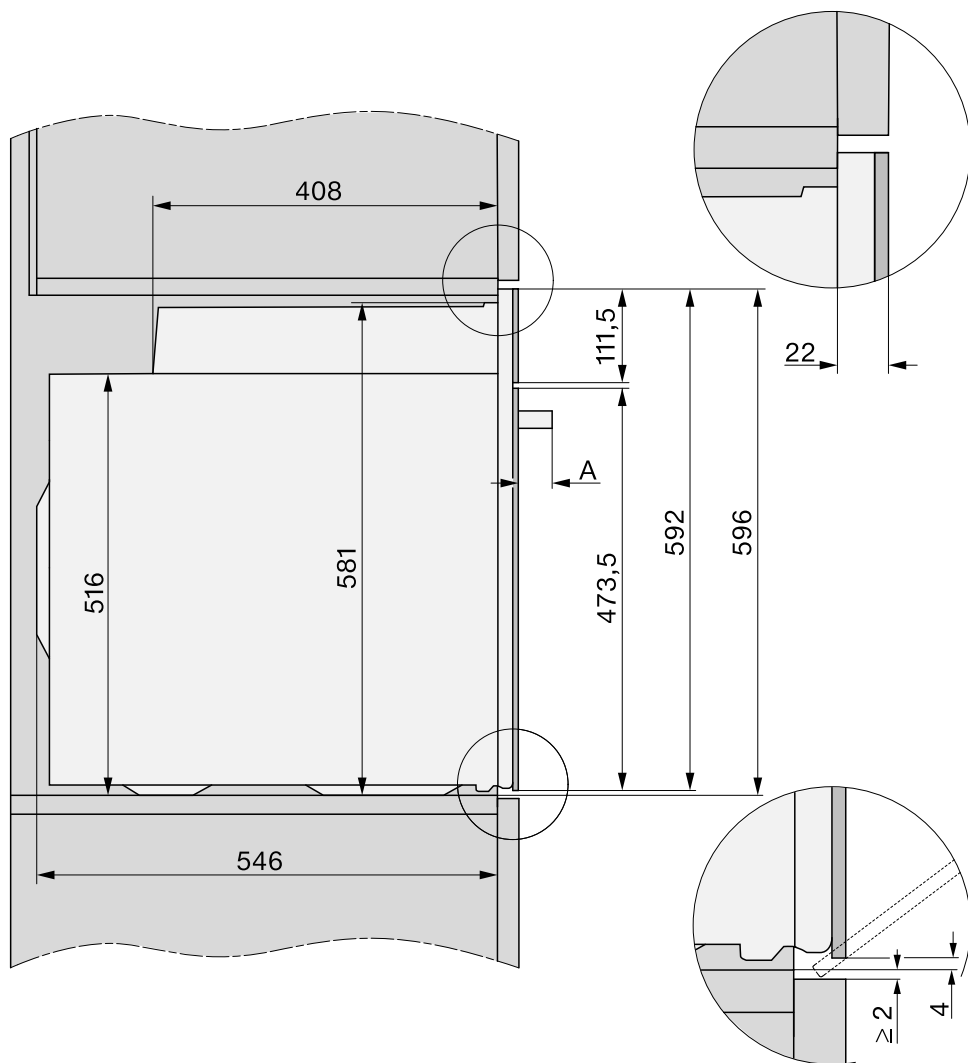
### Inbouw in een boven- of onderkast

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



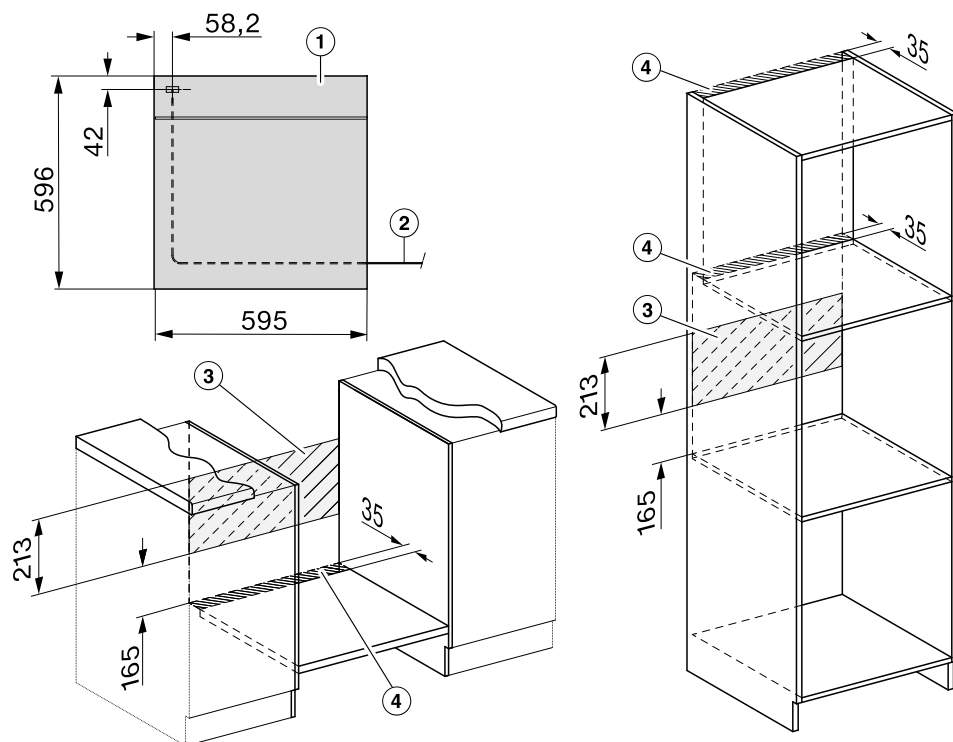
# Installatie

## Zijaanzicht



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 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.

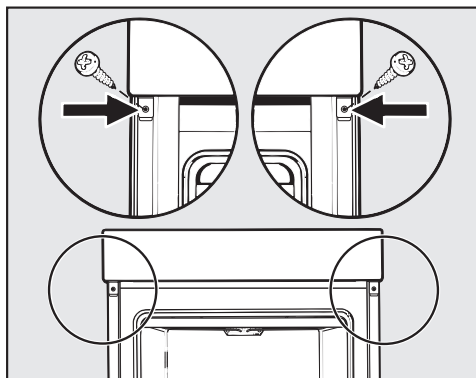
- Sluit de oven op het net aan.

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.

Het is zinvol om voor de inbouw de deur en de accessoires te verwijderen. De oven is dan lichter, wanneer u deze in de ombouwkast schuift, en u kunt niet per ongeluk de deurgreep gebruiken om de oven op te tillen.

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



- Bevestig de oven met de meegeleverde schroeven aan de zijwanden van de ombouwkast.
- Installeer de deur opnieuw indien nodig.

## 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.

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

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

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

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

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

Als de 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.

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

## Testgerechten volgens EN 60350-1

| Testgerechten (accessoires)                                                                             |               |  [°C] |  |  <sup>5 6</sup> |       |  [min] |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         |                                                                                                |                                                                                        |                                                                                   | +HFC:                                                                                            | -HFC: |                                                                                          |
| Small cakes (1 bakplaat <sup>1</sup> )                                                                  |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                         |               | 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   | 25–35                                                                                    |
| Splitsen (1 bakplaat <sup>1</sup> )                                                                     |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 35–45                                                                                    |
|                                                                                                         |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                    |
| 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                                                                                                | 1     | 80–90                                                                                    |
| Zacht biscuitdeeg (bak- en braadrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)               |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                         |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–45                                                                                    |
| Toast (bak- en braadrooster <sup>1</sup> )                                                              |               | 300                                                                                    | —                                                                                 | —                                                                                                | 3     | 5–8                                                                                      |
| 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,  booster, <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, ✓ aan, — uit

<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.

<sup>5</sup> Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.

<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.

## 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 .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- 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 deurdichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.  
Dit probleem kan worden opgelost door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen soms adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Dit probleem treedt niet op bij normaal gebruik.

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

| MIELE                                                           |                                 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Identificatie van het model                                     | H 7164 BP, H 7264 BP, H 7165 BP |
| Energie-efficiëntie-index/ovenruimte ( $EEI_{ovenruimte}$ )     | 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                         |

## Technische gegevens

|                                                                  |                     |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Verbruik in uitstand, dagtijdweergave uit                        | max. 0,3 W          |
| Verbruik in uitstand, dagtijdweergave aan                        | max. 0,8 W          |
| Verbruik in netwerkgebonden stand-by                             | max. 2,0 W          |
| Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand                     | 20 Min              |
| Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by | 20 Min              |
| Frequentieband van de wifi-module                                | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Zendvermogen van de wifi-module                                  | max. 100 mW         |

## 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 internetadressen 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> of <https://miele.be/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

## 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 7164 BP, H 7264 BP, H 7165 BP

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 359 032 / 00 / 002