Miele

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.

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 873 370

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen **6**

Duurzaamheid en milieubescherming **13**
Tips om energie te besparen 14

Introductie **15**
Je oven 15
Bedieningspaneel 16
- Zet de oven aan 17
- Functieschakelaar 17
- Display 17
- Draaiknop < > 17
- Sensortoetsen 17
- Symbolen 18

Uitvoering 19
- Typeplaatje 19
- Meegeleverd 19
- Bij te bestellen accessoires 19

Veiligheidsvoorzieningen 21
PerfectClean-gecoate oppervlakken 22
Pyrolyse 22

Ingebruikneming **23**
Oven voor het eerst opwarmen 23

Instellingen **25**
Overzicht instellingen 25
Instellingen wijzigen 27

Functies **28**

Bediening **29**
Eenvoudige bediening 29
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen 29
- Temperatuur wijzigen 29
- Bereidingstijden instellen 29
- Ingestelde bereidingstijden wijzigen 31
- Ingestelde bereidingstijden wissen 31

Ovenruimte voorverwarmen 31
Kookwekker 32

Inhoud

Accessoires gebruiken ... 33
Rooster gebruiken ... 33
Bakvormen gebruiken ... 33
Bakplaten gebruiken ... 33
Het rooster gebruiken met de universele bakplaat ... 33
Grill- en bakplaat gebruiken met de universele bakplaat ... 33
Gourmetsteen gebruiken ... 33
Een braadslede gebruiken ... 34
FlexiClip-geleiders HFC 70-C plaatsen en verwijderen ... 34

Nuttige tips ... **37**
Bakken ... 37
Tips bij het bakken ... 37
Opmerkingen bij de bereidingstabellen ... 37
Informatie over de functies ... 38
Braadvlees ... 38
Tips voor het braden ... 38
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen ... 39
Informatie over de functies ... 39
Grillen ... 40
Tips voor het grillen ... 40
Opmerkingen bij de bereidingstabellen ... 41
Informatie over de functies ... 41
Ontdooien ... 42
Lage temperatuur ... 42
Inmaken ... 43
Drogen ... 45
Servies verwarmen ... 45
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten ... 46
Bereidingstabellen ... 47
Roerdeeg ... 47
Korstdeeg ... 48
Gistdeeg ... 49
Kwark-oliedeeg ... 50
Biscuitdeeg ... 50
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak ... 51
Hartige gerechten ... 52
Rundvlees ... 53
Kalfsvlees ... 54
Varkensvlees ... 55
Lamsvlees, wild ... 56
Gevogelte, vis ... 57

Inhoud

Reiniging en onderhoud ... **58**
Ongeschikte reinigingsmiddelen ... 58
Demonteren of verwijderen van accessoires ... 59
Front reinigen ... 59
Ovenruimte ... 59
Ovenruimte handmatig reinigen ... 59
Ovenruimte met Pyrolyse reinigen ... 59
Geleiderails ... 62
De geleiderails verwijderen en installeren ... 62
Geleiderails reinigen ... 63
FlexiClip-geleiders ... 63
FlexiClip-geleiderails reinigen ... 63
Bak- en braadrooster ... 64
Rooster reinigen ... 64
Bakplaten en bakvormen ... 64
Reiniging van met PerfectClean afgewerkte bakplaten en bakvormen ... 64
Gourmetsteen ... 65
Gourmet bak- en pizzasteen en houten spatel reinigen ... 65
Braadslede met deksel ... 66
Braadslede reinigen ... 66
Deur ... 66
Deur uitbouwen ... 67
Deur uit elkaar halen ... 67
Deur inbouwen ... 71

Problemen oplossen ... **72**
Meldingen in het display ... 72
Onverwacht gedrag ... 73
Onbevredigend resultaat ... 75
Ongewone geluiden ... 76

Service ... **77**
Contact bij storingen ... 77
Garantie ... 77

Installatie ... **78**
Inbouwmaten ... 78
Inbouw in een boven- of onderkast ... 78
Zijaanzicht H 24xx ... 79
Aansluitingen en ventilatie ... 80
Oven inbouwen ... 81
Elektrische aansluiting ... 82

Aanwijzingen voor keuringsinstituten ... **83**
Testgerechten volgens EN 60350-1 ... 83

Inhoud

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 84
Technische gegevens **85**

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- of reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service worden uitgevoerd.

▶ 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 veiligheidsgaranties. 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.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de oven niet door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele technici wordt gerepareerd.

▶ Bij de vervanging van defecte veiligheidsrelevante onderdelen garandeert Miele alleen van originele Miele reserveonderdelen dat deze volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

▶ Als een oven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service worden geïnstalleerd.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of Miele Service.

▶ 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.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de oven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de oven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.

▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.

▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht plus [icon] of Boven-/Onderwarmte [icon].

▶ Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij de hete verwarmingselementen.

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

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

▶ De bodem van de ovenruimte kan door warmteophoping barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.
Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken voor bereidingen of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hetelucht plus [icon] of Eco-hetelucht [icon].

▶ 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.

▶ 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.

▶ 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

▶ Miele aanvaardt geen aansprakelijkheid voor het gebruik van accessoires die geen originele Miele accessoires zijn. Miele is niet aansprakelijk voor vorderingen uit hoofde van garantie, waarborg en/of productaansprakelijkheid, voor zover schade of gebreken te wijten zijn aan het gebruik of de inbouw van accessoires die niet afkomstig zijn van Miele of door Miele zijn goedgekeurd.

▶ Originele Miele onderdelen worden minstens 10 jaar en maximaal 15 jaar na afloop van de serieproductie van uw oven op voorraad gehouden.

▶ 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 transportschade.

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

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

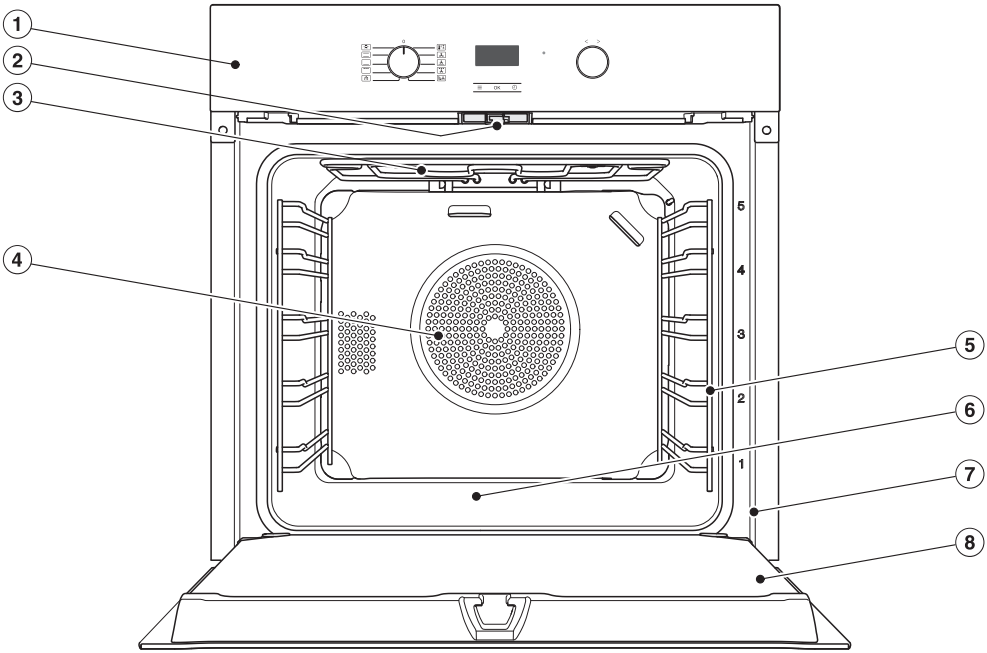
Restwarmtebenutting

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

Energiebesparende functie

De oven schakelt om energie te sparen automatisch uit als geen gerecht wordt bereid en de oven niet wordt bediend.

Je oven



① Bedieningselementen

② Deurvergrendeling voor de pyrolyse

③ Bovenwarmte-/grillelement

④ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement

⑤ Geleiderails met 5 niveaus

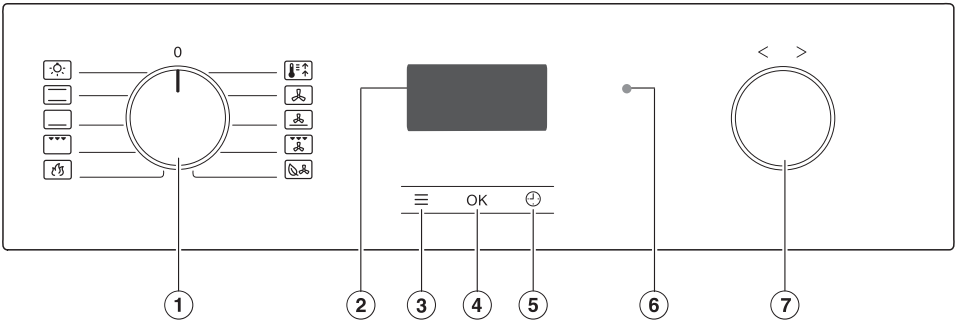
⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”

⑦ Frontlijst met typeplaatje

⑧ Deur

Introductie

Bedieningspaneel



① Functieschakelaar
Voor het kiezen van de functies

② Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening

③ Sensortoets ☰
Voor het oproepen van instellingen

④ Sensortoets *OK*
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen

⑤ Sensortoets ⏲
Voor het instellen van kookwekkertijd, bereidingstijd en einde bereidingstijd

⑥ Optische interface
(alleen voor Miele Service)

⑦ Draaiknop < >
Voor het instellen van tijden, temperaturen en voor het kiezen van functies en instellingen

Zet de oven aan

De dagtijdweergave is in de fabriek uitgeschakeld om energie te besparen. Het display is donker en de sensortoetsen reageren niet.

Om de instellingen te wijzigen of een timer in te stellen, moet u de oven inschakelen:

- Draai de keuzeschakelaar ovenfuncties één keer naar rechts en weer terug.

De sensortoetsen reageren op een druk op de toets.
Als je de oven langere tijd niet gebruikt, schakelt de oven automatisch uit en reageren de sensortoetsen niet meer.

Functieschakelaar

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

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

Functies

- Verlichting
- Boven-/Onderwarmte
- Onderwarmte
- Grill groot
- Pyrolyse
- Booster
- Hetelucht plus
- Intensief bakken
- Circulatiegrill
- Eco-hetelucht

Display

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

Draaiknop < >

U kunt de draaiknop rechts- en linksom draaien en in elke stand zetten (door erop te drukken).

Functies en instellingen in het display kiest u door naar rechts > of naar links < te draaien.

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

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking. Telkens als u een toets aanraakt, klinkt er een toetssignaal.
Dit toetssignaal kan worden uitgeschakeld. Kies hiervoor bij de instelling *P 5* de status *5 0* (zie “Instellingen”).

Introductie

Sensortoetsen onder het display

Tip: Als het display donker is en de sensortoetsen ≡ en 🕘 niet reageren, draai de keuzeschakelaar ovenfuncties dan eenmaal naar rechts en weer terug.

Sensortoets	Functie
≡	Met deze sensortoets roept u de instellingen op als de functieschakelaar op **0** of op Verlichting ☼ staat.
OK	Met deze sensortoets kunt u functies oproepen en gewijzigde waarden en instellingen opslaan.
🕘	Met deze sensortoets kunt u verschillende functies voor het instellen van tijden oproepen (Kookwekker/Bereidingstijd/einde bereidingstijd).

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
🔔	Timer
	Bereidingstijd
	Einde bereidingstijd
🕘	Dagtijd
🌡	Temperatuur
PY	Pyrolyse
🔒	Controlelampje voor deurvergrendeling bij pyrolyse
P	Instelling
S	Status van een instelling
LOC	Ingebruiknamebeveiliging
NES	Demo-functie
CANC	Stroomstoring

Uitvoering

De modellen die in dit document worden beschreven, zijn te vinden op de achterzijde.

De uitvoering hangt af van het model.

De oven is over het algemeen uitgerust met de onder “meegeleverd” vermelde accessoires.

Afhankelijk van het model kan de oven ook gedeeltelijk van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op de frontlijst.
Hier vindt u de typeaanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/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.

Meegeleverd

- Geleiderails
- Universele bakplaat
- Bak- en braadrooster (kort: rooster)
- Gebruiks- en montagehandleiding
- Schroeven voor bevestiging
- Extra accessoires (afhankelijk van het model)

Bij te bestellen accessoires

In de Miele webshop, bij de Miele klantenservice of bij uw Miele vakhandelaar kunt u producten kopen die speciaal op uw oven zijn afgestemd, zoals onderhoudsmiddelen en accessoires.

U krijgt toegang tot de Miele webshop via de volgende QR-code:

Geleiderails

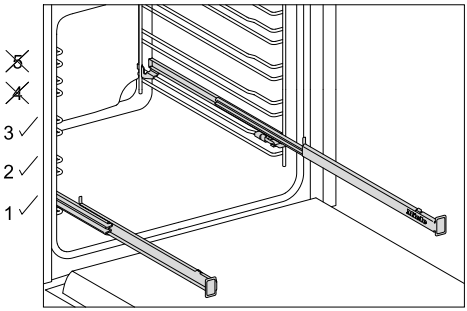
In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus 5 1 voor het inschuiven van de accessoires.

De aanduiding van de niveaus vindt u op de frontlijst van de ovenruimte.

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen boven elkaar. De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

De geleiderails kunnen worden verwijderd.

FlexiClip-geleiders HFC 70-C



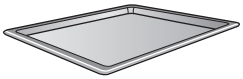
U kunt de FlexiClip-geleiders alleen gebruiken op de niveaus 1, 2 en 3.

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

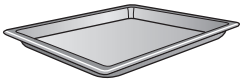
De FlexiClip-geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast.

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

Bakplaat HBB 71
(uittrekbeveiliging in het midden):



Universele bakplaat HUBB 71
(uittrekbeveiliging in het midden):

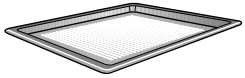


Bak- en braadrooster HBBR 71
(uittrekbeveiliging in het midden):



De uittrekbeveiliging aan de korte zijden van deze accessoires voorkomt dat ze uit de geleiderails glijden als u ze er maar gedeeltelijk uit wilt trekken.

Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71



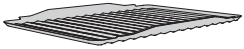
De fijne perforatie van de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes perfectioneert bereidingsprocessen:

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

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.

Ronde bakvormen HBF 27-1 en HBFP 27-1



Geëmailleerde ronde bakvormen met PerfectClean voor het bakken van pizza's, quiches of taarten.

De ronde bakvorm met gaatjes is ook geschikt voor AirFrying, omdat de hete lucht optimaal rond de levensmiddelen circuleert.

Gourmetsteen HBS 70



Geglazuurde bak- en pizzasteen van vuurvaste keramiek voor het bakken van pizza, quiche, brood, broodjes of hartig gebak met een knapperige bodem.

Bij de gourmetsteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijdert.

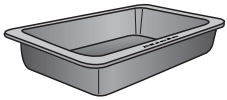
Braadslede HUB
deksel HBD

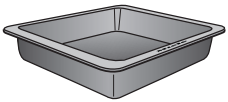
De Miele braadsledes kunt u in tegenstelling tot andere braadsledes zo in de geleiderails van de oven schuiven. Ze zijn net als het rooster voorzien van een uittrekbeveiliging.
Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

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

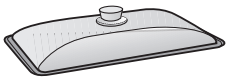
Voor de braadsledes zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de typeaanduiding.

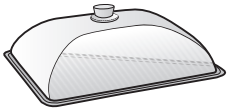
Diepte: 22 cm	**Diepte: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*





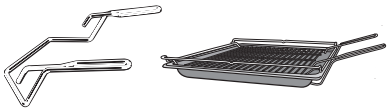
HBD 60-22	HBD 60-35





*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

- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Veiligheidsvoorzieningen

Ingebruiknamebeveiliging

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Koelventilator

De koelventilator schakelt automatisch in bij elke bereiding. Hij zorgt ervoor, dat de hete lucht in de ovenruimte met koude omgevingslucht vermengd en afgekoeld wordt, voordat zij tussen de deur en het bedieningspaneel vrijkomt.
Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. De koelventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling wordt automatisch geactiveerd als de oven gedurende een ongebruikelijk lange tijd ingeschakeld is geweest. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van het gekozen programma.

Luchtgekoelde 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.

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-gecoate oppervlakken

PerfectClean-gecoate oppervlakken hebben zeer goede anti-aanbakeigenschappen en zijn heel eenvoudig te reinigen. Deze oppervlakken zijn qua onderhoud vergelijkbaar met glas.

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

Op PerfectClean kunt u gerechten in stukken snijden en verdelen.

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

PerfectClean-gecoate oppervlakken:

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

Pyrolyse

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, de FlexiClip-geleiders, het rooster en andere accessoires die apart verkrijgbaar zijn.

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 matige verontreiniging
- Stand 3 bij ernstige verontreiniging

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

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

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

De dagtijd voor het eerst instellen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De oven wordt heet tijdens het gebruik.
Gebruik de oven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

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



12:00 brandt in het display en 🕘. knippert.

- Druk op de functieschakelaar en de programmakeuzeschakelaar < >, zodat deze naar buiten komen (als de schakelaars nog verzonken zijn).

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

Af fabriek wordt de dagtijd in het 24-uurs-formaat weergegeven.

- Stel de dagtijd met de programmakeuzeschakelaar < > in.
- Bevestig met *OK*.

De dagtijd wordt opgeslagen.

De dagtijdweergave is in de fabriek uitgeschakeld om energie te besparen. Dit betekent dat de dagtijd niet wordt weergegeven als de oven is uitgeschakeld en het display donker is.

Als u de dagtijd niet onmiddellijk instelt tijdens de eerste ingebruikneming, rolt de dagtijd over het display. Na een bepaalde tijd schakelt de oven uit en wordt het display donker.

Om de dagtijd in te stellen, moet u de oven inschakelen door de keuzeschakelaar ovenfuncties één keer naar rechts te draaien en weer terug naar stand **0**.

Tip: U kunt de dagtijd ook in een 12-uurs-formaat laten weergeven. Kies hiervoor bij de instelling *P 2* de status *12* (zie hoofdstuk “Instellingen”).

Oven voor het eerst opwarmen

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

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

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de oven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingsresten.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.
- Kies de functie Booster.

De voorgeprogrammeerde temperatuur (160 °C) verschijnt.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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

Ovenruimte reinigen nadat deze voor het eerst verwarmd is

⚠ 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 ze met de hand.
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek.
- Droog de oppervlakken met een zachte doek.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Overzicht instellingen

Instelling	Status	
P1 **Dagtijd Weergave**	S0*	Uit Het display blijft donker om energie te besparen.
	S1	Aan De dagtijd verschijnt altijd op het display. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.
	S2	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.
P2 **Dagtijd Tijdformaat**	24*	24-uursweergave
	12	12-uursweergave
P3 **Dagtijd**		Instellen, 🕘 knippert
P4 **Volume Geluidssignalen**	S0	Uit
	S1*	Melodie (1–7, 4*)
	S2	Solo-toon (1–14, 8*)
P5 **Volume Toetssignaal**	S0	Uit
	S4*	Aan: S1–S7
P6 **Temperatuur Eenheden**	°C*	Graden Celsius
	°F	Graden Fahrenheit

* Fabrieksinstelling

Instelling	Status	
P 7 **Ingebruiknamebeveiliging oven**	S 0*	Uit
	S 1	Aan De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de oven door anderen wordt gebruikt. De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief. Als u de oven bij een geactiveerde ingebruiknamebeveiliging inschakelt, verschijnt LOC in het display. De ingebruiknamebeveiliging wordt voor een bereiding gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste gedurende 6 seconden indrukt.
P 8 **Softwareversie**		Weergave
P 9 **Demo-functie Oven**	S 0*	Uit De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt. U kunt de oven gewoon gebruiken.
	S 1	Aan De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt. Als u de oven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding nES. Bevestig met *OK*.
P 10 **Bedrijfsuren**		Weergave

* Fabrieksinstelling

Instellingen wijzigen

Met de sensortoets ≡ kunt u de instellingen weergeven en uw oven personaliseren, door de fabrieksinstellingen op uw behoeften aan te passen.

Als het display donker is, moet u de oven inschakelen om de instellingen te wijzigen:

- Draai de keuzeschakelaar ovenfuncties één keer naar rechts en weer terug.

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

- Kies de sensortoets ≡.



Het keuzemenu voor de instellingen verschijnt.

- Kies de gewenste instelling met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.



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

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

Om de status *S* te wijzigen:

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

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

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

- Kies afsluitend de sensortoets ≡.

Functies

Functies	Voorgeprogram-meerde waarde	Bereik
Hetelucht plus	160 °C	30–250 °C
Intensief bakken	170 °C	50–250 °C
Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Boven-/Onderwarmte	180 °C	30–280 °C
Onderwarmte	190 °C	100–260 °C
Grill groot	240 °C	200–280 °C
Circulatiegrill	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse		

Eenvoudige bediening

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

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt en knippert.

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

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

- Bevestig met *OK*.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de verwarmingsfase begint.

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

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

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies met de functieschakelaar de nieuwe functie.

De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

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 bereidingstijd

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur tijdens een bereiding alleen wijzigen als in het display de werkelijke temperatuur verschijnt of er een tijd wordt afgeteld.

- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < >.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

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 en de temperatuur gekozen.

Als u Bereidingstijd of Einde bereidingstijd met de sensortoets invoert, kunt u de bereiding automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd
  U stelt de tijd die het gerecht nodig heeft om te garen, in uren:minuten in. Na afloop van deze bereidingstijd

wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.

- Einde bereidingstijd
  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

Bereiding direct starten en automatisch uitschakelen

Als u de bereiding direct wilt starten en automatisch wilt uitschakelen, stelt u een bereidingstijd **of** het tijdstip van het einde bereiding in.

- Kies de sensortoets .

, en verschijnen.
knippert.

- Als u een bereidingstijd wilt instellen, bevestigt u met *OK*.

knippert.

- Stel de gewenste tijd in met de draaiknop < >.
- Bevestig met *OK*.

U heeft de bereidingstijd ingesteld. De ingestelde tijd verschijnt in het display en knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

- Kies de sensortoets .

De bereidingstijd verschijnt in het display en brandt.
De bereiding wordt na afloop van deze tijd automatisch uitgeschakeld.

Als u in plaats van de bereidingstijd het tijdstip voor het einde van de bereidingstijd wilt instellen, kiest u .

Bereiding op een later moment automatisch in- en uitschakelen

Als u de bereiding op een later moment automatisch wilt in- en uitschakelen, stelt u beide tijden (Bereidingstijd **en** Einde bereidingstijd) in.

- Stel eerst de **bereidingstijd** in:
  kies de sensortoets .

knippert. en branden.

- Bevestig met *OK*.

0:00 verschijnt en knippert.

- Stel de gewenste bereidingstijd in met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.

U heeft de bereidingstijd ingesteld. De ingestelde bereidingstijd verschijnt en knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

- Stel nu het tijdstip voor het **Einde bereidingstijd** in:
  Kies met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.

Het automatisch berekende tijdstip voor het einde van de bereidingstijd (dagtijd + bereidingstijd) verschijnt en knippert.

- Stel het gewenste tijdstip voor het einde van de bereidingstijd in met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.

U heeft het tijdstip voor het einde van de bereidingstijd ingesteld. Het ingestelde tijdstip verschijnt en knippert. De symbolen voor de andere tijden branden.

- Kies de sensortoets .

Het tijdstip waarop de bereiding moet starten, verschijnt in het display en ⏲ brandt.
De bereiding start op het weergegeven tijdstip en wordt na afloop van de ingestelde bereidingstijd automatisch uitgeschakeld.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

■ Kies de sensortoets 🕘.

De ingestelde bereidingstijd verschijnt en ⏲ knippert. 🔔 en ⏲ branden.

■ Als u de **bereidingstijd** wilt wijzigen, bevestig dan met *OK*.

■ Als u het **einde van de bereidingstijd** wilt wijzigen, draait u de programmakeuzeschakelaar < > naar rechts totdat het symbool ⏲ knippert. Bevestig met *OK*.

De ingestelde tijd verschijnt en het bijbehorende symbool brandt.

■ Bevestig met *OK*.

De ingestelde tijd verschijnt en het bijbehorende symbool knippert.

■ Wijzig de ingestelde tijd met de programmakeuzeschakelaar < >.

■ Bevestig met *OK*.

■ Kies de sensortoets 🕘.

De tijd is veranderd.

Bij een stroomuitval worden de tijden gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

■ Kies de sensortoets 🕘.

De ingestelde bereidingstijd verschijnt en ⏲ knippert. 🔔 en ⏲ branden.

■ Als u de **bereidingstijd** wilt wissen, bevestig dan met *OK*.

■ Als u het **einde van de bereidingstijd** wilt wissen, draait u de programmakeuzeschakelaar < > naar rechts totdat het symbool ⏲ knippert. Bevestig met *OK*.

De ingestelde tijd verschijnt en het bijbehorende symbool brandt.

■ Draai de programmakeuzeschakelaar < > naar links of rechts tot er vier streepjes --:-- verschijnen.

■ Bevestig met *OK*.

■ Kies de sensortoets 🕘.

De tijd is verwijderd.

Als u de bereidingstijd ⏲ wist, wordt het tijdstip voor het Einde bereidingstijd ⏲ eveneens gewist en wordt de bereiding voortgezet.

Als u het tijdstip voor het Einde bereidingstijd ⏲ wist, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Ovenruimte voorverwarmen

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

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

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

■ Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:

- Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies Hetelucht plus [🌀] en Boven-/Onderwarmte [▭]
- Taart/cake en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte [▭]

Snel opwarmen

Met de functie Booster kunt u de opwarmfase verkorten.

Gebruik voor pizza en kwetsbare deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor het voorverwarmen niet de functie Booster.
De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.

- Kies Booster.
- Stel de temperatuur in.
- Kies de gewenste functie als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats het gerecht in de oven.

Kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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

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

De timertijd kan maximaal op *59:59* minuten:seconden worden ingesteld.

Als het display donker is, moet u de oven inschakelen om de timer in te stellen:

- Draai de keuzeschakelaar ovenfuncties één keer naar rechts en weer terug.

Timer instellen

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

- Kies de sensortoets.
- Als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt, kiest u met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.

knippert en *0:00* verschijnt.

- Stel met de programmakeuzeschakelaar < > *6:20* minuten:seconden in.
- Bevestig met *OK*.

De timertijd wordt opgeslagen.

en de aflopende timertijd verschijnen in het display, ook als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt.

Als de timertijd is afgelopen, knippert, er klinkt een geluidssignaal en de tijd loopt op.

- Kies de sensortoets.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Timer wijzigen

- Kies de sensortoets.
- Kies met de programmakeuzeschakelaar < >.
- Bevestig met *OK*.

knippert en de ingestelde timertijd verschijnt.

- Wijzig met de programmakeuzeschakelaar < > de timertijd.
- Bevestig met *OK*.

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Timer wissen

- Kies de sensortoets.
- Kies met de programmakeuzeschakelaar < >.

- Bevestig met *OK*.

🔔 knippert en de ingestelde timertijd verschijnt.

- Draai de programmakeuzeschakelaar < > zo lang naar links tot *0:00* verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

De timertijd wordt gewist.

- Kies de sensortoets 🕘.

Accessoires gebruiken

De uitvoering hangt af van het model.

Rooster gebruiken

- Plaats het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de geleiderail tussen de spijlen van een niveau.

Bakvormen gebruiken

- Plaats het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de geleiderail tussen de spijlen van een niveau.
- Als u bakvormen, ovenschalen en dergelijke gebruikt, plaats deze dan in het midden van het rooster.

Bakplaten gebruiken

- Plaats de bakplaat, universele bakplaat en gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes tussen de spijlen van een niveau in de geleiderails.

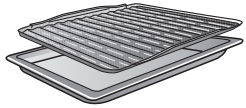
Tip: Als u bakt met de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71, rol het deeg dan eerst uit op een vlak werkblad en leg het dan op de bakplaat met gaatjes.

Het rooster gebruiken met de universele bakplaat



- Plaats het rooster op de universele bakplaat.
- Plaats de universele bakplaat tussen de spijlen van een niveau. Het rooster wordt automatisch op de bovenste spijl geplaatst.

Grill- en bakplaat gebruiken met de universele bakplaat



- Plaats de grill- en bakplaat in de universele bakplaat.
- Plaats de universele bakplaat met de grill- en bakplaat tussen de spijlen van een niveau.

Gourmetsteen gebruiken

- Plaats het rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden in de geleiderail tussen de spijlen van een niveau.
- Plaats de gourmet bak- en pizzasteen op het rooster met de rand naar achteren.
- Verwarm de gourmet bak- en pizzasteen 30 minuten voor in de functie Boven-/Onderwarmte op een temperatuur tussen 200 °C en 250 °C.

Tip: Gedetailleerde informatie vindt u in de gebruiksaanwijzing van de gourmet bak- en pizzasteen.

Een braadslede gebruiken

Beschadiging van het email van de bodem van de ovenruimte door warmteontwikkeling.
Als u de Miele HUB 5000/5001 braadslede op niveau 1 zet, kan er door de kleine afstand hitte aan de bodem van de ovenruimte ontstaan: het email kan barsten of afschilferen.
Plaats de Miele HUB 5000/5001 braadslede **niet** op niveau 1.
Plaats de braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt.
Gebruik **over het algemeen niveau 2** of, voor gratineren, niveau 3 of 4.

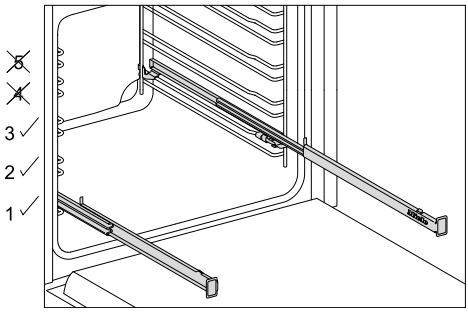
- Schuif de braadslede tussen de spijlen van één niveau in de geleiderails.

Afhankelijk van het niveau kunnen de braadslede en het deksel (indien aanwezig) niet samen worden gebruikt. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

Tip: Gedetailleerde informatie vindt u in de gebruiksaanwijzing van de braadslede.

FlexiClip-geleiders HFC 70-C 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 de verwarmingselementen, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen.



U kunt de FlexiClip-geleiders alleen gebruiken op de niveaus 1, 2 en 3.

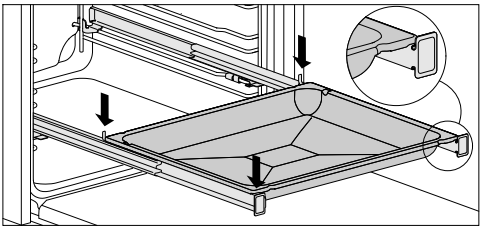
Een niveau van de geleiderails bestaat links en rechts uit twee spijlen. De FlexiClip-geleiders moeten steeds op de bovenste spijlen van een niveau worden aangebracht.

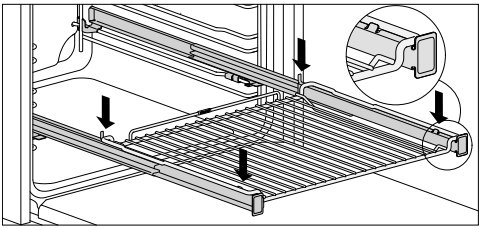
Om de FlexiClip-geleiders te gebruiken voor alle levensmiddelen die op niveau 2 moeten worden bereid, installeert u de FlexiClip-geleiders op niveau 1.

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

Alleen als de FlexiClip-geleiders volledig zijn ingeschoven, worden de accessoires stevig tussen de voorste en achterste haakjes geplaatst zodat ze niet naar beneden kunnen glijden.

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





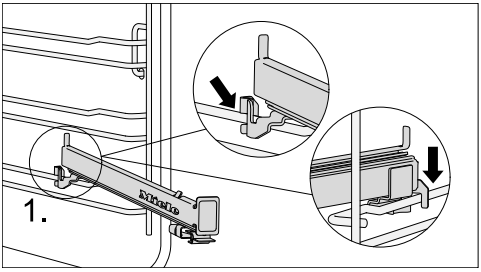
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

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

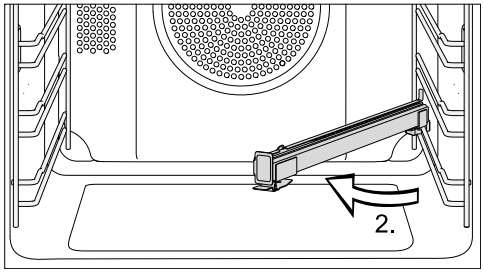
Trek de FlexiClip-geleiders **niet** uit elkaar tijdens het plaatsen of verwijderen.

De FlexiClip-geleiders met het Miele logo worden aan de **rechterkant** van de ovenruimte gemonteerd.

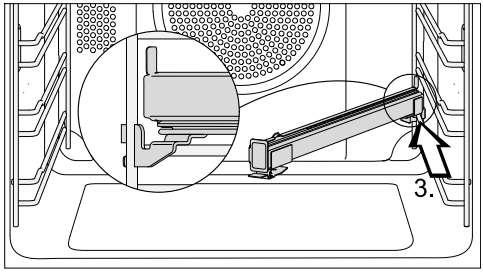
FlexiClip-geleiders inbouwen



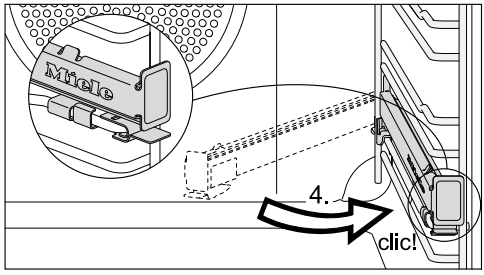
■ Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).



■ 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).

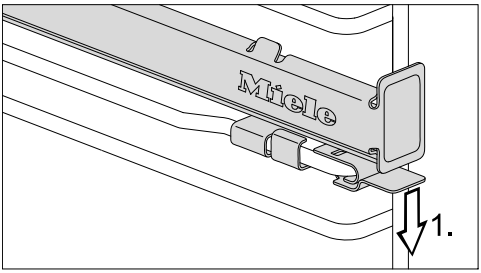


■ Zwenk de FlexiClip-geleider terug en klik deze op de bovenste spijl vast. U moet daarbij een duidelijke klik horen (4).

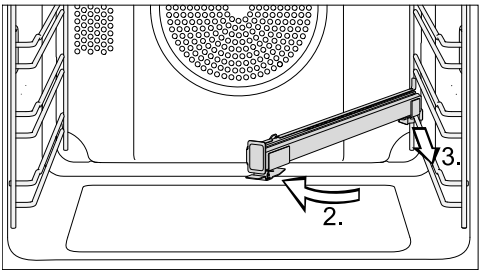
Tip: Indien de uitschuifbare FlexiClip-geleiders blokkeren nadat ze geplaatst zijn, moet u ze een keer krachtig uittrekken.

FlexiClip-geleiders verwijderen

- 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.

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

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

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

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

- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is. Prik met een satéprikker in het deeg.

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

Informatie over de functies

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

Hetelucht plus gebruiken

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

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

Tips

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

Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Braadvlees

Tips voor het braden

- U kunt elk soort kookgerei van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, het rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- Het **voorverwarmen** van de oven is alleen nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Over het algemeen is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik een **braadpan met deksel** voor het braden van vlees. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Neem bij gebruik van een **braadfolie of -zak** de instructies op de verpakking in acht.

- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2–3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.
- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

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

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

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.

Hetelucht plus gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

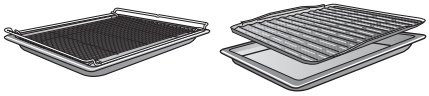
Grillen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.
Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de 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.



Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

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

Niveau kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

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

- **rood**
  Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.
- **medium**
  Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.
- **doorbakken**
  Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.

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

Informatie over de functies

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

Grill groot gebruiken

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

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

Circulatiegrill gebruiken

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

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

Ontdooien

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

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

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

⚠ Besmettingsgevaar door kiemvorming.
Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.
Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.
Gebruik het ontdooivocht niet.
Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

Tips

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

Lage temperatuur

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

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

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

Hierbij ontspant zich het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen.
Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

- Gebruik alleen goed bestorven, mager vlees zonder pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld gesmolten boter of spijsolie.
- 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, alsook 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 de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Plaats 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 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.
- 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 inmaaktemperatuur in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

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

/ Inmaaktemperatuur en -tijd zodra het water in de glazen gaat borrelen
/ Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Glazen na het inmaken uit de oven halen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.
De glazen zijn na het inmaken erg heet.
Draag altijd ovenwanten als u de weckglazen uit de oven haalt.

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

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

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

Drogen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Het gedroogde product uit de oven nemen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.
De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.
Draag altijd ovenwanten als u het gedroogde product uit de oven haalt.

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

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

- Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

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.

- 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.

Bereidingstabellen

Roerdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Muffins (1 bakplaat)	Hetelucht plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (2 bakplaten)	Hetelucht plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Small cakes* (1 bakplaat)	Hetelucht plus	150	1[4]	2	30–40
	Boven-/Onderwarmte	160[2]	2[4]	3	20–30
	Eco-hetelucht	180	1[4]	2	25–35
Small cakes* (2 bakplaten)	Hetelucht plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Zandtaart (rooster, langwerpige bakvorm, 30 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	60–70
	Boven-/Onderwarmte	155–165[2]	1	2	60–70
Marmer- en notencake (rooster, langwerpige vorm, 30 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	55–65
	Boven-/Onderwarmte	150–160	1	2	60–70
Marmer- en notencake (rooster, tulbandvorm, ∅ 26 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	55–65
	Boven-/Onderwarmte	150–160	1	2	55–65
Vruchtentaart (1 bakplaat)	Hetelucht plus	160–170	1	2	45–55
	Boven-/Onderwarmte	160–170	1	1	45–55
Vruchtentaart (rooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	55–65
	Boven-/Onderwarmte	170–180[2]	1	1	35–45
Taartbodem (rooster, taartbodemvorm, ∅ 28 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	25–35
	Boven-/Onderwarmte	170–180[2]	1	2	15–25

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), Bereidingstijd, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1. Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[1] Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[3] 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.

[4] Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.

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

Nuttige tips

Korstdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Spritsen* (1 bakplaat)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Spritsen* (2 bakplaten)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodemvorm, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Cheesecake (bak- en braadrooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Appeltaart* (bak- en braadrooster, springvorm, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Appeltaart, afgedekt (bak- en braadrooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Vruchtentaart met glazuur (bak- en braadrooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Vruchtentaart met glazuur (1 bakplaat)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Zoete taart (1 bakplaat)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1. Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[1] Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[3] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

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

Gistdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Tulband (bak- en braadrooster, tulbandvorm, ∅ 24 cm)[1]	Hetelucht plus	150–160	1	2	50–60
	Boven-/Onderwarmte	160–170	1	1	50–60
Kerststol (1 bakplaat)	Hetelucht plus	150–160	1	2	55–65
	Boven-/Onderwarmte	160–170	1	2	55–65
Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bakplaat)	Hetelucht plus	160–170	1	2	40–50
	Boven-/Onderwarmte	170–180	2	3	45–55
Vruchtentaart (1 bakplaat)	Hetelucht plus	160–170	1	2	45–55
	Boven-/Onderwarmte	170–180	2	3	45–55
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)	Hetelucht plus	160–170	1	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)	Hetelucht plus	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Witbrood, zonder vorm (1 bakplaat)	Hetelucht plus	180–190	1	2	35–45
	Boven-/Onderwarmte	190–200	1	2	30–40
Witbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm)[1]	Hetelucht plus	180–190	1	2	35–45
	Boven-/Onderwarmte	190–200[2]	1	2	30–40
Volkorenbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm)[1]	Hetelucht plus	180–190	1	2	55–65
	Boven-/Onderwarmte	210–220[2]	1	2	45–55
Gistdeeg laten rijzen (bak- en braadrooster)	Boven-/Onderwarmte	30–35	–[4]	–[4]	–

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

[1] Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[3] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

[4] Plaats het bak- en braadrooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop. Afhankelijk van de grootte van de kom kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.

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

Nuttige tips

Kwark-oliedeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
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[1]	1+3	25–35[2]

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

[1] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

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

Biscuitdeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biscuitbodem (2 eieren) (rooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	2	15–25
Biscuitbodem (4–6 eieren) (rooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	2	30–40
Zacht biscuitdeeg* (rooster, springvorm, ∅ 26 cm)[1]		180[2]	1	2	20–30
		150–170[2]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Biscuitplaat (1 bakplaat)		180–190[2]	1	2	15–25

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), Bereidingstijd, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht

* De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1. Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[1] Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

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

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

[1] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.

[2] 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 (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Hartige taart (1 bakplaat)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Uienbrood (1 bakplaat)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gistdeeg (1 bakplaat)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, kwark-oliedeeg (1 bakplaat)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Diepvriespizza, voorgebakken (bak- en braadrooster)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bak- en braadrooster)		250	–	3	6–9
Gebruineerd/gegratineerd (bijv. toast) (bak- en braadrooster op universele bakplaat)		250[2]	2	3	3–6
Gegrilde groente (bak- en braadrooster op universele bakplaat)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 universele bakplaat)		180–190	1	2	40–60

Functie, Temperatuur, 5 1 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

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

1 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster .

2 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster ..

3 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

Rundvlees

Gerecht (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Runderfilet rosé, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Runderfilet medium, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rosbief rosé, ca. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rosbief medium, ca. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rosbief doorbakken, ca. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (bak- en braadrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau, Bereidingstijd, Kerntemperatuur, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht, Grill groot

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

1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.

2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

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

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

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

6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

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

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

9 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

10 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Nuttige tips

Kalfsvlees

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

Fnctie, Temperatuur, Niveau, Bereidingstijd, Kerntemperatuur, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte

[1] Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.

[2] Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

[3] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[4] Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.

[5] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[6] Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

[7] Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Varkensvlees

Gerecht (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Varkensvlees/nekvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadslede)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Varkensfilet, ca. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Beenham, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (universele bakplaat)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Casselerrib, ca. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Gehaktbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Ontbijtspek/bacon[1]		280[4]	4	3–5	–
Braadworst[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau, Bereidingstijd, Kerntemperatuur, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht, Grill groot

1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.

2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.

4 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 60 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

7 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.

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

9 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

10 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Nuttige tips

Lamsvlees, wild

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

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

[1] Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[3] Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.

[4] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[5] Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 50 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

[6] Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Gevogelte, vis

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

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau, Bereidingstijd, Kerntemperatuur, Hetelucht plus, Circulatiegrill, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht

[1] Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[2] Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

[3] Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

[4] Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om, indien dat mogelijk is.

[5] Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.

[6] Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.

[7] Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

⚠ 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 krassen 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)
- vlekkensponsjes
- 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.

Demonteren of verwijderen van accessoires

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, de FlexiClip-geleiders, het rooster en andere accessoires die apart verkrijgbaar zijn.

We raden aan de accessoires te verwijderen om ze gemakkelijker met de hand te kunnen reinigen of uit de ovenruimte te halen.

- Bouw de geleiderails en de FlexiClip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.

Front reinigen

- Reinig de voorkant met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Droog het front vervolgens met een zachte doek.

Tip: U kunt voor het reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

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 verwijdert.

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

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 vastgebakken 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 de ovenfunctie “Pyrolyse”.

PY 1 verschijnt. Het cijfer knippert.

Met de draaiknop < > kunt u kiezen uit *PY 1*, *PY 2* en *PY 3*.

- Kies de gewenste pyrolysestand.
- Bevestig met *OK*.

PY en 🔒 verschijnen in het display.

Terwijl het symbool 🔒 knippert, wordt de deur automatisch vergrendeld. Zodra de deur vergrendeld is, brandt 🔒 en verschijnt de duur van de pyrolyse.

Vervolgens worden de verwarming van de oven en de ventilator automatisch ingeschakeld.

De pyrolyse start. U kunt de duur niet wijzigen.

De ovenverlichting is tijdens de pyrolyse uitgeschakeld.

Als u tijdens de pyrolyse een kookwekkertijd instelt, wordt het aftellen van de kookwekkertijd met voorrang weergegeven. Als de kookwekkertijd is afgelopen, klinkt er een signaal, knippert 🔔 en begint de tijd op te lopen. Als u de sensortoets 🕘 kiest, worden de akoestische en optische signalen uitgezet. De resterende pyrolysetijd verschijnt weer.

Pyrolyse later starten

Start de pyrolyse en verschuif binnen de eerste vijf minuten de eindtijd.

- Kies de sensortoets ⏲.

⏲ knippert.

- Bevestig met *OK*.
- Verschuif de eindtijd met de draaiknop < >.
- Bevestig met *OK*.

Zolang ⏲ knippert, verschijnt de eindtijd die wordt berekend uit de actuele dagtijd plus de duur die bij de gekozen pyrolyse hoort.

Als ⏲ brandt, verschijnt de starttijd van de pyrolyse.

Zodra de starttijd is bereikt, worden de ovenverwarming en de ventilator ingeschakeld en kan het verloop van de pyrolyseduur worden gevolgd.

Tip: Als de starttijd nog niet is bereikt, kunt u met de sensortoets ⏲ de eindtijd altijd weer gedurende 15 seconden laten weergeven en veranderen.

Na afloop van de pyrolyse

In het display verschijnen *0:00*, 🔒 en ⏲.

Zolang het symbool 🔒 brandt, is de deur nog vergrendeld. Als 🔒 knippert, wordt de deur ontgrendeld.



Zodra de deur ontgrendeld is:

- 🔒 dooft.
- ⏲ knippert.
- U hoort een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Klok – Instellingen wijzigen”).

- Zet de functieschakelaar op **0**.

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
Na de pyrolyse is de oven nog zeer heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenruimte.
Laat de verwarmingselementen en de ovenruimte afkoelen voordat u eventuele pyrolyseresten verwijdert.

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

De meeste resten kunt u met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje verwijderen. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek gebruiken.

Afhankelijk van de vuilgraad kunnen aan de binnenkant van de ovendeur zichtbare afzettingen ontstaan. U kunt deze verwijderen met een afwassponsje, 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.

Pyrolyse wordt afgebroken

Na het afbreken van de pyrolyse blijft de deur vergrendeld, totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gekomen. Het symbool 🔒 brandt totdat de temperatuur onder de genoemde waarde is gedaald. Als 🔒 knippert, wordt de deur ontgrendeld.

De pyrolyse kan om de volgende redenen worden afgebroken:

- U zet de functieschakelaar op een andere ovenfunctie of op de stand **0**.

  Zet de functieschakelaar weer op pyrolyse [🔥] als u de pyrolyse opnieuw wilt starten.
- De stroomvoorziening valt uit.

  Als de stroomvoorziening weer in orde is, brandt *PY* zo lang totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 280 °C is gedaald. Daarna knippert 🔒 en wordt de deur ontgrendeld. Aansluitend knippert *PY*.

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

Zodra u de functieschakelaar naar **0** draait, blijft *PY* knipperen. Voer de dagtijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”).

Geleiderails

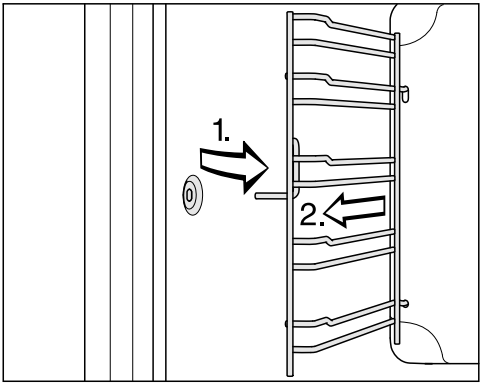
We raden aan de geleiderails te verwijderen voor een gemakkelijkere handmatige reiniging.

De geleiderails verwijderen en installeren

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

U kunt de FlexiClip-geleiders vooraf afzonderlijk 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 verwarmingselementen, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen.



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

■ Installeer de geleiderails opnieuw in omgekeerde volgorde.

■ Bouw de FlexiClip-geleiders weer in (indien aanwezig).

Geleiderails reinigen

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en matte plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.
Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

Voorwaarde: de geleiderails zijn verwijderd.

- 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.
  Met uitzondering van FlexiClip-geleiders kunt u 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.

FlexiClip-geleiders

We raden aan de FlexiClip-geleiders te verwijderen voor een eenvoudigere handmatige reiniging.

FlexiClip-geleiderails reinigen

⚠ 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.

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en matte plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.
Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

Voorwaarde: de FlexiClip-geleiders zijn verwijderd.

- 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.
  Gebruik geen staalspons, omdat deze krassen kunnen maken op de oppervlakken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Het speciale vet in de FlexiClip-geleiders wordt er tijdens de reiniging in de vaatwasser uitgewassen, waardoor de eigenschappen van de geleiders worden aangetast.
Reinig de FlexiClip-geleiders nooit in de vaatwasser.

Tip: Ga als volgt te werk als de oppervlakken hardnekkig vervuild zijn of de kogellagers kleverig zijn door gemorst vruchtensap:

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

Na reiniging kan er verkleuring of een lichtere plek achterblijven, maar dit heeft geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Bak- en braadrooster

We raden aan om het rek uit de ovenruimte te halen om de reiniging met de hand te vergemakkelijken.

Rooster reinigen

⚠ 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.

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en matte plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.
Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

Voorwaarde: het rek is uit de ovenruimte verwijderd.

- 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.

Bakplaten en bakvormen

We raden aan om de bakplaten en bakvormen uit de ovenruimte te halen voor eenvoudigere reiniging.

Reiniging van met PerfectClean afgewerkte bakplaten en bakvormen

Voorwaarde: de bakplaten en bakvormen zijn uit de ovenruimte verwijderd.

⚠ 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.

Beschadiging van oppervlakken met PerfectClean-coating.
De oppervlakken met PerfectClean-coating kunnen in de vaatwasser beschadigd raken.
Reinig onderdelen met een PerfectClean-coating **nooit** in de vaatwasser.

Aantasting van de anti-aanbaklaag.
De anti-aanbaklaag van oppervlakken met PerfectClean kan worden aangetast door resten van reinigingsmiddelen en levensmiddelen.
Verwijder altijd alle resten van met PerfectClean afgewerkte oppervlakken.

- 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.

Gourmetsteen

We raden aan om de gourmet bak- en pizzasteen uit de ovenruimte te halen om de reiniging te vergemakkelijken.

Gourmet bak- en pizzasteen en houten spatel reinigen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De gourmetsteen wordt tijdens gebruik heet en slaat de warmte op.
U kunt zich aan de gourmetsteen branden.
Laat de gourmetsteen eerst in de ovenruimte afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

De gourmetsteen kan door grote temperatuurverschillen beschadigd raken.
Plaats de hete gourmetsteen niet op koude oppervlakken als tegels of steen.
Reinig de hete gourmetsteen niet met koud water.

Als de gourmetsteen in de vaatwasser of met de pyrolyse-functie van uw oven wordt gereinigd, kan hij beschadigd raken.
Reinig de gourmetsteen alleen handmatig.

Als de houten spatel in de vaatwasser wordt gereinigd of lang in het water ligt, raakt deze beschadigd. Het hout verweekt en vervormt.
Omdat het hout van de spatel onbehandeld is, kunnen vet of beleg, zoals tomatensaus, duidelijke verkleuringen veroorzaken.
Spoel de houten spatel kort af en droger hem dan af.

Voorwaarde: de gourmetsteen is uit de ovenruimte verwijderd.

- Reinig de gourmetsteen en de houten spatel met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf alles daarna met een schone doek droog.

Tips

- Vastzittende verontreinigingen kunt u het beste verwijderen met een glasschraper of nadat u de gourmetsteen hebt ingeweekt. U kunt de gourmetsteen in heet water inweken waaraan u witte azijn hebt toegevoegd. Omdat de onderkant niet geglazuurd is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.
- Doffe plekken, zoals vetspatten van kaas, kunt u verwijderen met vloeibaar schuurmiddel.

Braadslede met deksel

We raden aan om de braadslede met deksel uit de ovenruimte te halen voor eenvoudigere reiniging.

Braadslede reinigen

⚠ 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.

Schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals grill- en ovensprays, vlekken- en roestverwijderaars, schuurmiddel, sponzen met een krassend oppervlak of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
Reinig de braadslede alleen met heet afwasmiddel en een zachte borstel of spons. Zwaardere vervuiling kan worden verwijderd door inweken in een sopje.

Voorwaarde: de braadslede is uit de ovenruimte gehaald.

- Reinig de braadslede met heet afwasmiddel en een zachte borstel of vlotter.
- Reinig het deksel (indien aanwezig) met een zachte theedoek, warm water en afwasmiddel.

Tip: U kunt de braadslede en het deksel (indien aanwezig) ook in de vaatwasser reinigen. Onder bepaalde omstandigheden kunnen vlekken ontstaan op de bodem van de braadslede. De werking wordt echter niet nadelig beïnvloed.

Deur

De deur weegt ca. 10 kg.

De deur bestaat uit een open systeem met 4 glasplaten die deels een warmtereflecterende coating hebben.

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

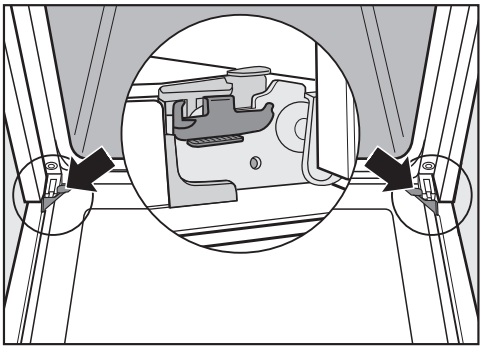
Ga als volgt te werk om de deurruiten te reinigen:

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

5. Deur inbouwen

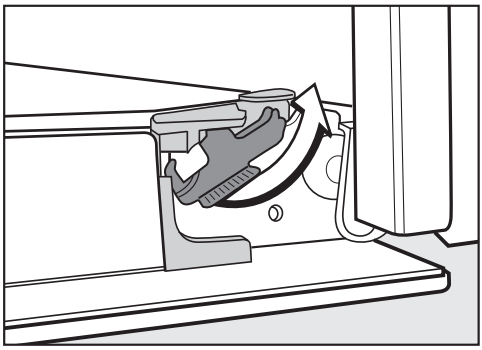
Deur uitbouwen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich verbranden aan hete oppervlakken.
Laat de oven afkoelen voordat u de deur verwijdert.



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, totdat u weerstand voelt.

De deur weegt ca. 10 kg.



- 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 warmtereflecterende coating hebben.

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

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

Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken.
Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
Volg bij de reiniging van de glasplaat ook de instructies die gelden voor het ovenfront.

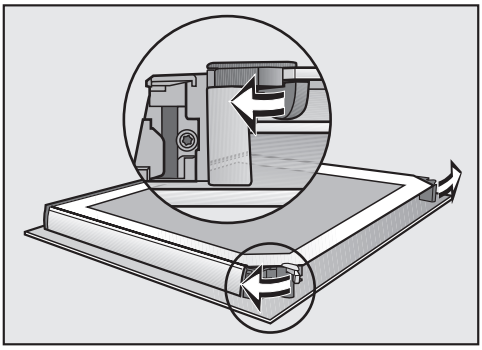
De afzonderlijke zijden van de glasplaat zijn anders bekleed. De naar de ovenruimte gerichte zijde is warmtereflecterend.
De oven raakt beschadigd als u de glasplaten verkeerd om inbouwt.
Let op dat u de glasplaat na het reinigen weer in de juiste positie terugplaatst.

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.

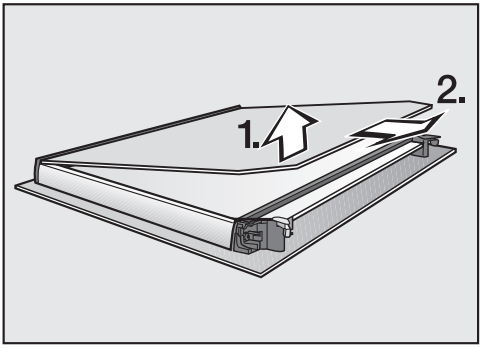
⚠ Kans op letsel door de dichtslaande deur.
De deur kan dichtslaan als u deze in ingebouwde toestand uit elkaar haalt.
Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

- 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.

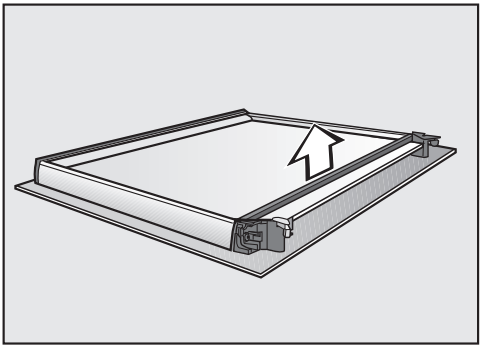


- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

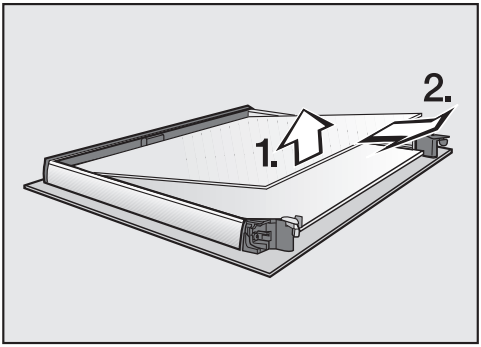
Verwijder na elkaar de binnenste glasplaat en de beide middelste glasplaten:



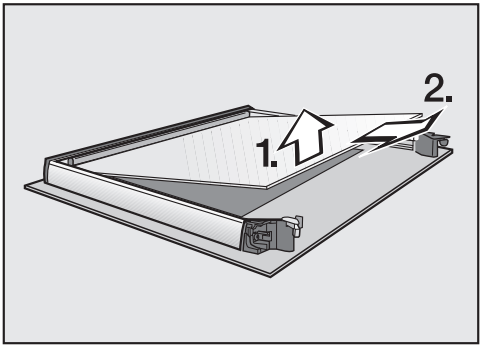
- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.



- Verwijder de pakking.



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

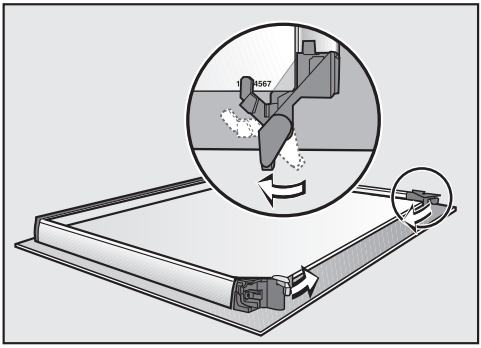


- Til de onderste van de beide middelste glasplaten iets op en verwijder de plaat.
- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

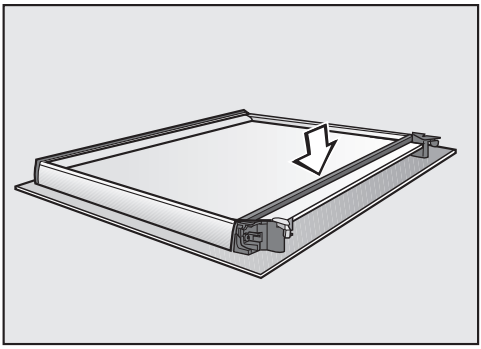
Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:

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

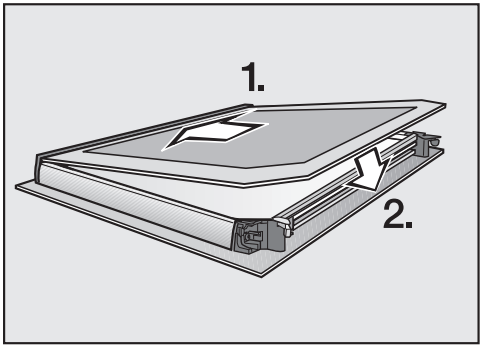
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).



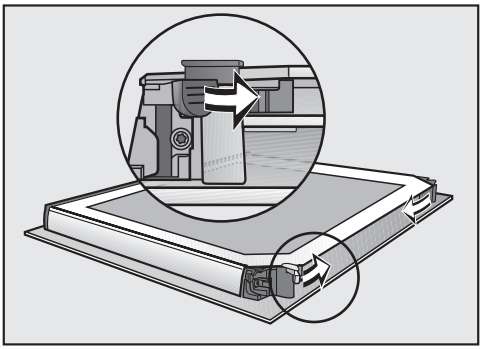
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen. De vergrendelingen moeten over de onderste van de beide middelste glasplaten schuiven.
- Plaats de onderste van de beide middelste glasplaten zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).
  De glasplaat moet op de vergrendelingen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



- Plaats de pakking terug.



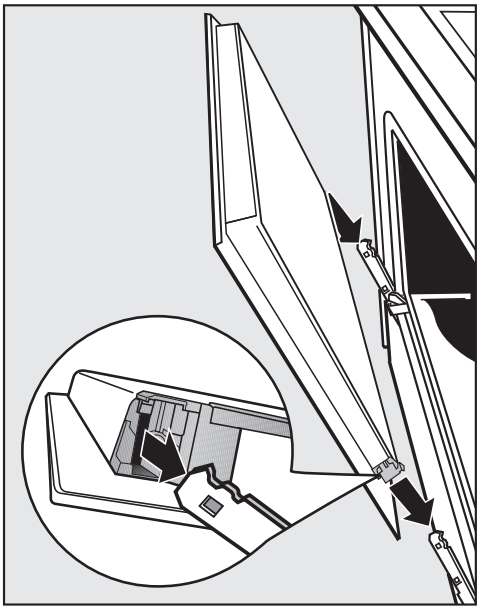
- Schuif de binnenste glasplaat, met de matte kant naar beneden wijzend, in de kunststof lijst en leg de glasplaat tussen de vergrendelingen.



- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen.

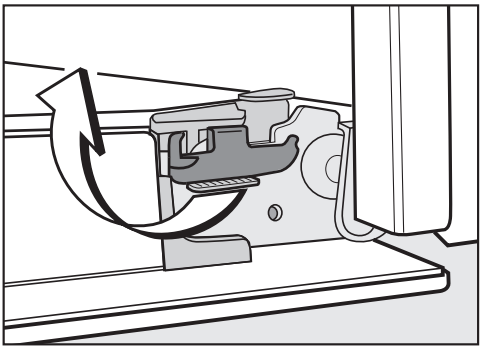
De deur is weer compleet.

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 voor meer informatie over hoe u fouten zelf kunt oplossen.

Meldingen in het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	Afhankelijk van de status van de instelling *P I* wordt de dagtijd niet weergegeven als de oven is uitgeschakeld en het display donker is. ■ Als je wilt dat de dagtijd permanent wordt weergegeven, selecteer je de status *S I* in de instelling *P I* (zie het hoofdstuk “Instellingen”).
	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. ■ Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Miele Service.
De dagtijd is niet correct of *CANC* verschijnt in het display.	Er is een stroomstoring geweest. ■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”). Ook tijden voor bereidingen moeten opnieuw worden ingevoerd.
In het display verschijnt onverwacht *0:00*. Tegelijk knippert het symbool . U hoort eventueel ook een signaal.	De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. ■ Zet de functieschakelaar op **0**. U kunt de oven daarna meteen weer gebruiken.

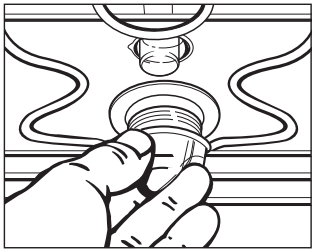
Probleem	Oorzaak en oplossing
PY **brandt of knippert in het display.**	Er is een stroomstoring geweest en de pyrolyse is daardoor afgebroken. Zolang de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 280 °C, brandt het symbool en blijft de deur vergrendeld. ■ Zodra u de functieschakelaar naar **0** draait, blijft *PY* knipperen. Voer de dagtijd opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen”).
F 32 **verschijnt in het display.**	De deurvergrendeling voor de pyrolyse sluit niet. ■ Zet de functieschakelaar op **0** en kies de gewenste pyrolyse opnieuw. Neem contact op met Miele als het probleem niet is verholpen.
F 33 **verschijnt in het display.**	De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet. ■ Zet de functieschakelaar op **0**. Neem contact op met Miele als het probleem niet is verholpen.
F XX **verschijnt in het display.**	Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen. ■ Neem contact op met Miele.

Onverwacht gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
U hoort geen geluidssignaal.	Het geluidssignaal is uitgeschakeld. ■ Schakel het geluidssignaal in (zie hoofdstuk “Instellingen”).
De ovenruimte wordt niet heet.	De ingebruiknamebeveiliging *LOC* is ingeschakeld. ■ Schakel de ingebruiknamebeveiliging uit (zie hoofdstuk “Instellingen”).
	De demo-functie *DES* is ingeschakeld. ■ Schakel de demo-functie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”).
	De stroomvoorziening van de oven is niet in orde. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie geactiveerd is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De oven is vanzelf uitgeschakeld.	Om energie te besparen wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend. ■ Schakel de oven weer in.
U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschuiven.	Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders. ■ Vet de kogellagers in met speciaal vet van Miele. Alleen het speciale vet van Miele is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale vet van Miele is verkrijgbaar via uw Miele vakhandelaar of bij Miele.
Na de pyrolyse kan de deur niet worden geopend.	De deurvergrendeling voor de pyrolyse opent niet. ■ Zet de functieschakelaar op **0**. ■ Neem contact op met Miele als de deurvergrendeling niet wordt opgeheven.
De ovenverlichting wordt uitgeschakeld, ook al staat de keuzeschakelaar voor de bedrijfsmodus op Verlichting .	De ovenverlichting is in de stand Verlichting ongeveer 20 minuten ingeschakeld. De ovenverlichting wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De bovenste ovenverlichting wordt niet ingeschakeld. 	De halogeenlamp is defect. ⚠ Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld. ■ Koppel de oven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9). ■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien). ■ Sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.
	U hebt de functie Eco-hetelucht gekozen. In deze functie wordt de ovenverlichting niet ingeschakeld.

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak of de taart/ cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.	De gekozen temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept. ■ Kies de temperatuur die in het recept staat.
	De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept. ■ Ga na of u het recept hebt gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.	De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed. ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau hebt gekozen.
	Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie. ■ 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. ■ Verwijder de as met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schone, vochtige microvezeldoek. 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.	Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de keukenkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld. De ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Op 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 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.

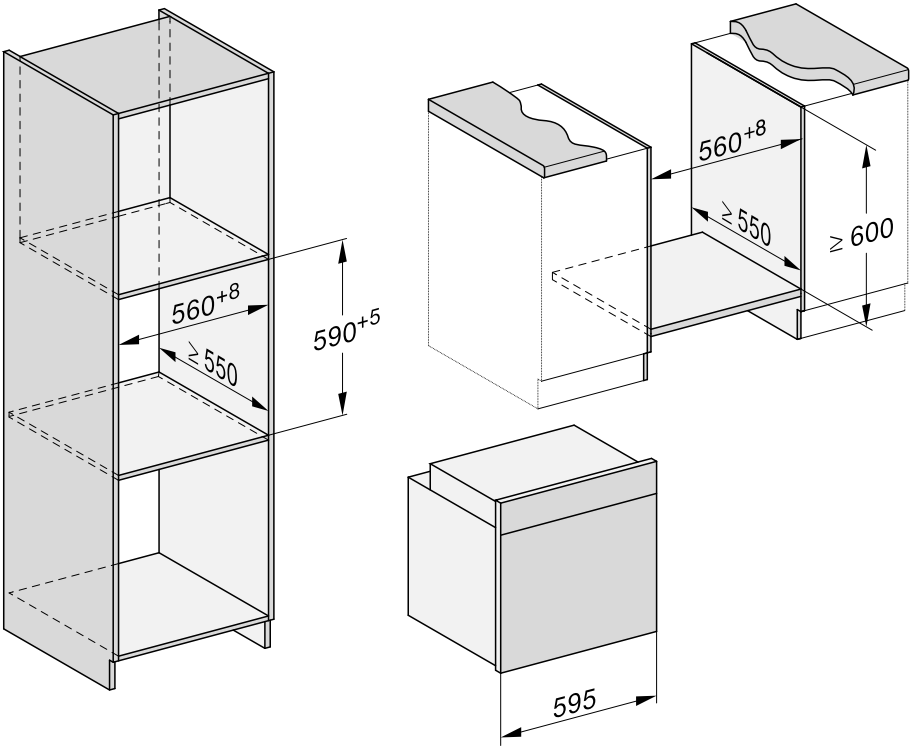
Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Inbouwmaten

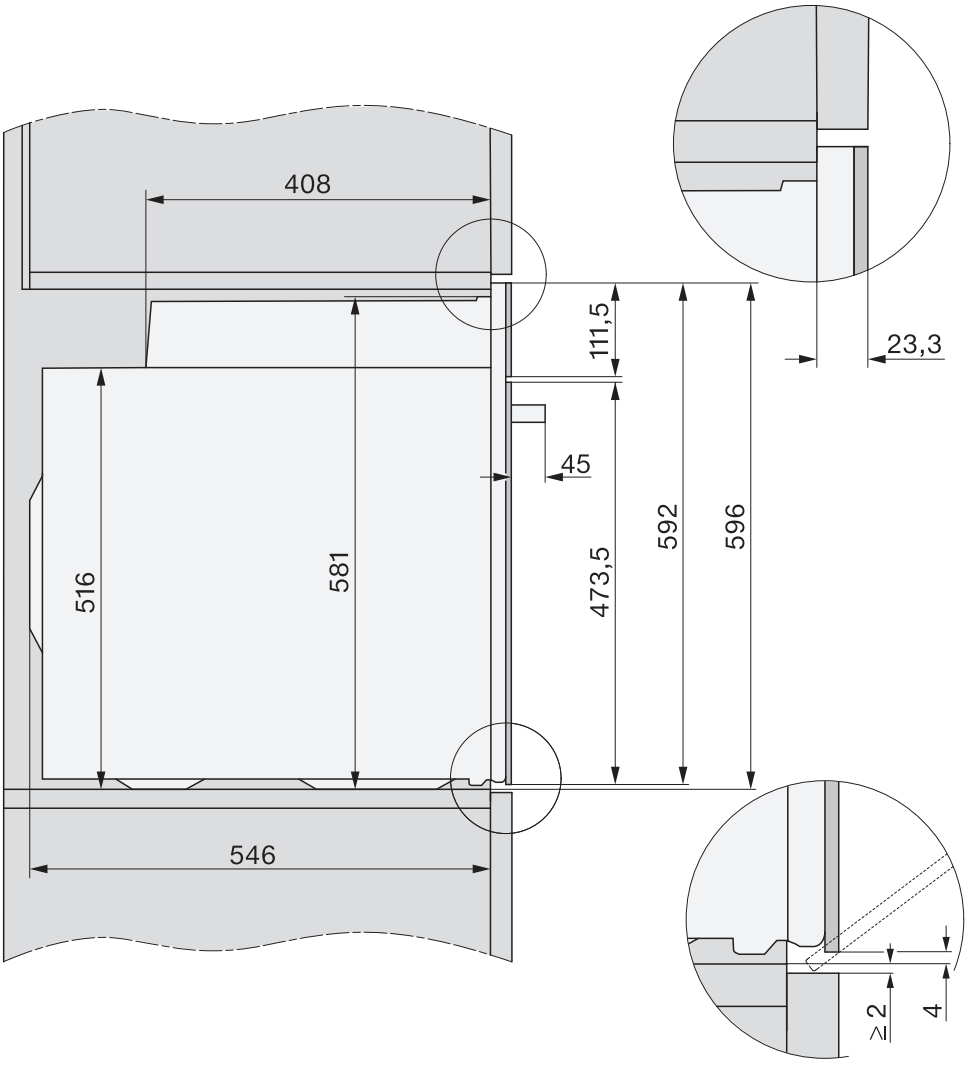
De afmetingen zijn in mm aangegeven.

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.

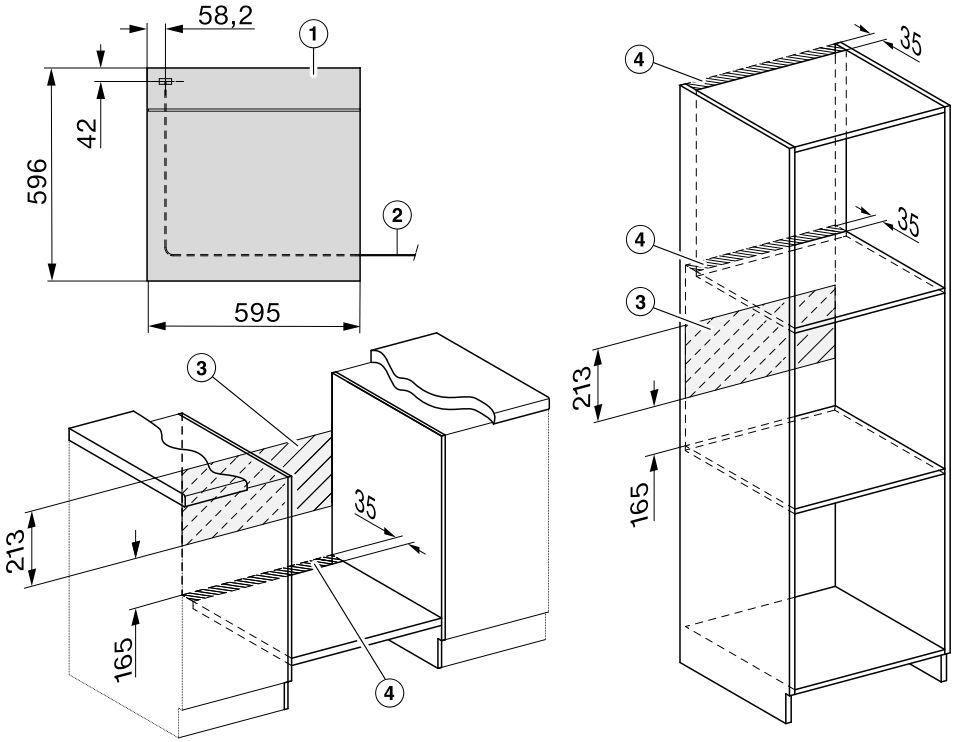


Zijaanzicht H 24xx



Installatie

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^2

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.

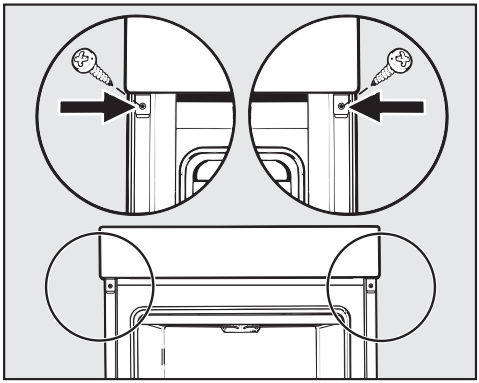
Let bij de inbouw beslist op het volgende:
De tussenbodem waarop de oven wordt geplaatst, mag niet op de wand aansluiten.
Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

- 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, backupsystemen) 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.

Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten (accessoires)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Small cakes (1 bakplaat[1])	Hetelucht plus	150	1[7]	2	30–40
	Boven-/Onderwarmte	160[4]	2[7]	3	20–30
	Eco-hetelucht	180	1[7]	2	25–35
Small cakes (2 bakplaten[1])	Hetelucht plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Spritsen (1 bakplaat[1])	Hetelucht plus	140	1	2	35–45
	Boven-/Onderwarmte	160[4]	2	3	25–35
Spritsen (2 bakplaten[1])	Hetelucht plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Appeltaart (rooster[1], springvorm[2], ∅ 20 cm)	Hetelucht plus	160	1	2	80–100
	Boven-/Onderwarmte	180	–	1	75–95
Zacht biscuitdeeg (rooster[1], springvorm[2], ∅ 26 cm)	Hetelucht plus	180[4]	1	2	20–30
	Boven-/Onderwarmte[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Eco-hetelucht	200	1	2	25–35
Toast (rooster[1])	Grill groot	250	–	3	6–9
Burgers (rooster[1] op niveau 4 en universele bakplaat[1] op niveau 1)	Grill groot	280[5]	–	4	15–25[10]

Functie, Temperatuur, 5 1 Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), Bereidingstijd, Hetelucht plus, Boven-/Onderwarmte, Eco-hetelucht, Grill groot

1 Gebruik alleen originele Miele onderdelen.

2 Gebruik een matte, donkere springvorm.
Zet de springvorm in het midden op het bak- en braadrooster.

3 Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortere bereidingstijd.

4 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift. Gebruik daarvoor niet de functie Booster.

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

6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).

7 Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.

8 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.

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

10 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht.
- Tijdens de meting mogen zich alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte bevinden.
  Laat geen andere accessoires in de ovenruimte achter, zoals FlexiClip-geleiders of katalytisch geëmailleerde onderdelen, zoals speciale zij- of bovenwanden.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
  Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de 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 2455 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

Verbruik in uitstand, dagtijdweergave uit	max. 0,3 W
Verbruik in uitstand, dagtijdweergave aan	max. 0,8 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	20 Min

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

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

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

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

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

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
Internet: 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

Miele

H 2455 BP

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 873 370 / 01 / 002