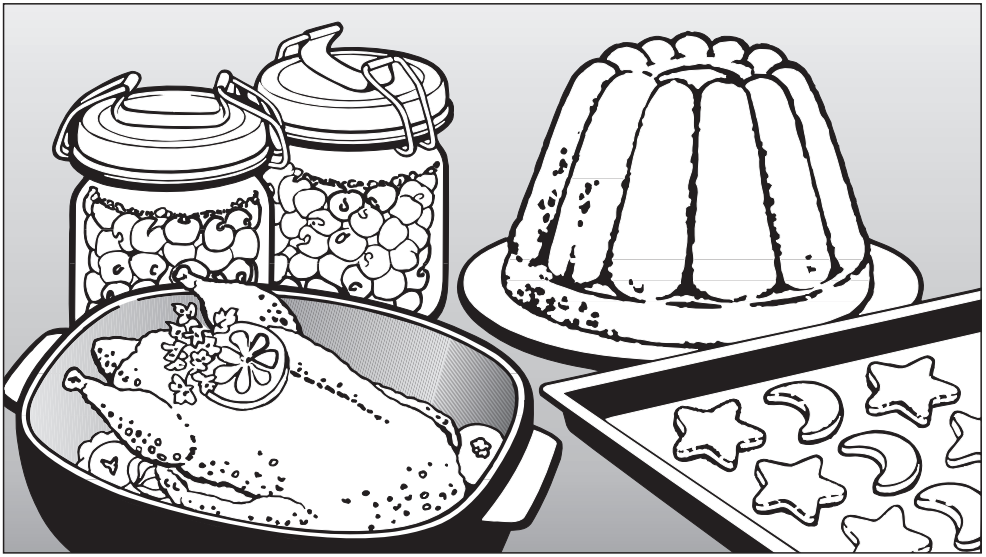
Gebruiks- en montageaanwijzing



Compactoven
H 5040 B

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 834 130

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 5
Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu 10
Beschrijving van het toestel 11
H 5040 B 11
Uitrusting 12
Ovenelektronica 12
Veiligheidsvoorzieningen 12
Blokkering 12
Veiligheidsuitschakeling 12
Koelventilator 12
Geventileerde deur 12
Met PerfectClean veredelte oppervlakken 12
Katalytisch geëmailleerde oppervlaken 13
Energiebesparingsvoorzieningen 13
Weergave van de dagtijd 13
Toebehoren 13
Bakplaat, universele plaat en rooster met uittrekbeveiliging 13
Bedieningselementen 14
Functiekiezer 14
Temperatuurkiezer 15
Sensortoetsen 15
Symbolen in het display 16
Driehoekje ▲ in het display 17
Bereidingsfuncties 18
Toestel in gebruik nemen 20
Dagtijd voor het eerst instellen 20
Dagtijd wijzigen 20
Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten 21
Bediening van de oven 22
Eenvoudig gebruik 22
Koelventilator 22
Voorgeprogrammeerde temperatuur 22
Temperatuur wijzigen 23
Temperatuurcontrolesymbool 23
Voorverwarmen 23
Bereidingsprocessen automatisch in- en uitschakelen 24
Duur instellen 24

Duur instellen en einde verschuiven. 25
Na afloop van een bereidingsproces 26
Ingestelde tijden controleren en wijzigen 26
Ingestelde tijden wissen 26
Kookwekker (eierwekker) 27
Instellingen 28
Status van een instelling wijzigen 29
Vergrendeling 30
Tips voor het bakken 31
Bakvorm 31
Bakpapier 31
de universele plaat 31
Rechthoekige bakvorm 31
Opmerkingen over de gegevens in de tabel 32
Temperatuur, baktijd 32
Inschuifniveau 32
Diepvriesproducten 32
Tabellen voor het bakken 33
"Hetelucht plus" 33
"Boven-onderwarmte" 34
"Intensief bakken" 35
Tips voor het braden 36
Tips 37
Bruinering 37
Even laten staan 37
Gevogelte braden 37
Diepgevroren vlees bakken 37
Braadtabel 38
Tips voor het grillen 39
Voedsel voorbereiden 41
Grillen op het rooster 41
Tips 41
Grilltabel 42
Ontdooien 43
Inmaken 44
Het bereiden van kant-en-klaargerechten 45
Gegevens voor testinstellingen 46

Inhoud

Controlegerechten volgens EN 60350 46
Energierendementsklasse volgens EN 50304 46
Reiniging en onderhoud 47
Voorzijde 47
Toebehoren 48
Backplaat, universele plaat 48
Rooster, steunroosters 48
Ovenruimte 48
Dichting, binnenkant van de deur 48
Met PerfectClean veredeld email 49
Katalytisch email 51
De deur verwijderen 52
De deur uit elkaar halen 53
De deur terugplaatsen 56
De steunroosters verwijderen 57
Achterwand uitnemen 57
Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten 58
Storingen en problemen 59
Technische Dienst van Miele 61
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren 62
Elektrische aansluiting 64
Maatschetsen voor de inbouw 65
Afmetingen van het toestel en kastuitsparing 65
Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel 66
Oven inbouwen 67

Deze oven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiksaanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u deze oven in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Deze oven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

– in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen,

– op boerderijen

– door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

▶ Gebruik de oven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te bakken, braden, grillen, bruineren, ontdooien, inmaken en het drogen van etenswaren.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van de oven komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen de oven alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze de wasemkap veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Voorkom dat kinderen tijdens de werking de oven aanraken. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Gevaar voor brandwonden!

Technische veiligheid

▶ Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat de oven wordt geplaatst, of de koffieautomaat zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een oven die beschadigd is kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ De elektrische veiligheid van deze oven wordt enkel gewaarborgd als het toestel op een aardsysteem aangesloten is dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas de oven aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengsnoeren om de oven aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik de oven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de ommanteling van de oven.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het toestel leiden.

▶ Laat u de oven tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op waarborg.

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerken moet de oven van het stroomnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

– De zekeringen op uw elektrische installatie zijn uitgeschakeld.
– De schroefzekeringen op uw elektrische installatie zijn helemaal uitgedraaid.
– De stekker is uit het stopcontact getrokken.
  Trek bij toestellen met stekker niet aan het snoer maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het stroomnet.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman een speciaal aansluitsnoer installeren.

▶ Als u de oven niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Efficiënt gebruik

Opgepast! Gevaar voor brandwonden!
Rond de oven treden zeer hoge temperaturen op!

▶ Gebruik keukenhandschoenen om heet voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen. Pas vooral op met het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill. Gevaar voor brandwonden!

▶ Hou de oven in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Volg de aanbevolen bereidingstijden wanneer u de bereidingsfuncties "Grill klein" / "Circulatiegrill" gebruikt. Bij te lange bereidingstijden kunnen de gerechten uitdrogen en zelfs ontvlammen. Brandgevaar.

▶ Gebruik de functies "Grill", "Grill klein" en "Circulatiegrill" niet om broodjes of brood op te warmen. Gebruik deze functies ook niet om bloemen of kruiden te drogen. Brandgevaar!
Gebruik "Hetelucht plus" of "Boven-onderwarmte".

▶ Om levensmiddelen in de oven te bereiden, wordt vaak gebruik gemaakt van alcoholhoudende dranken.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol.
Merk op dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen. Brandgevaar!

▶ Dek gerechten altijd af als u ze in de oven bewaart. Het vocht van de gerechten kan corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

▶ Schakel de oven niet uit als u de resterende warmte wenst te gebruiken om gerechten warm te houden.
Laat de gekozen functie ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in.
Schakel het toestel in geen geval uit.
De luchtvochtigheid in de ovenruimte stijgt en door condenswater
– kan er corrosie in de ovenruimte optreden.
– kunnen het bedieningspaneel, het werkblad of de ombouwkast beschadigd raken.

▶ Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de ovenruimte wanneer u de functies "Boven-onderwarmte"/"Onderwarmte"/"Intensief bakken"/"Snel opwarmen" gebruikt.
Door de warmteophoping zou het email kunnen barsten of afspringen.
Plaats geen pannen, potten en bakplaten op de bodem van de ovenruimte.

Als u een bakplaat van een ander merk inschuift, dient u erop te letten dat de afstand tussen de onderzijde van de bakplaat en de bodem van de ovenruimte minstens 6 cm bedraagt.

▶ Giet nooit water rechtstreeks op de bakplaat, de universele plan of in de ovenruimte zolang de oppervlakken nog heet zijn. De daardoor veroorzaakte waterdamp kan ernstige brandwonden veroorzaken. Door de temperatuurschok kan het email ook beschadigd raken.

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.
Eventuele kiemen in het voedsel worden slechts bij voldoende hoge temperatuur (> 70 °C) en bij een voldoende lange tijd (> 10 min.) gedood. Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd, kiest u een iets langere tijd.
Het is bovendien belangrijk dat de temperatuur zich gelijkmatig heeft verdeeld in het voedsel. Draai het voedsel of roer het om.

▶ Enkel vaatwerk gebruiken dat gemaakt is van ovenbestendige kunststof. Ander kunststofvaatwerk smelt bij hoge temperaturen. De oven kan beschadigd worden.

▶ Gebruik bij het inmaken geen blikken en gebruik de oven niet om blikken met voedsel te verwarmen. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Schuif voorwerpen, zoals potten en pannen, niet heen en weer op de bodem van de ovenruimte. Het ovenoppervlak zou beschadigd kunnen raken.

▶ Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Zorg ervoor dat er niets vastgeklemd raakt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.
De deur kan maximaal 15 kg dragen.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

Toebehoren

▶ Alleen toebehoren dat Miele uitdrukkelijk heeft goedgekeurd, mag worden gemonteerd of ingebouwd. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu

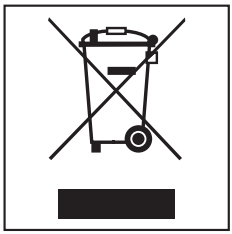
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

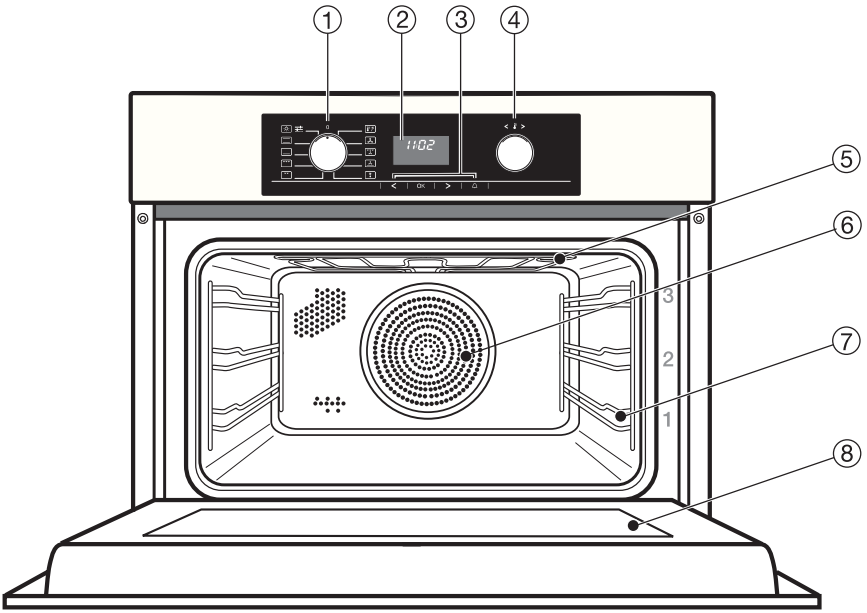
– de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

H 5040 B



① Functiekiezer, verzinkbaar in de nulstand
② Display
③ Sensortoetsen <, OK, >, 🔔
④ Temperatuurkiezer, verzinkbaar
⑤ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑥ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑦ Steunroosters met drie inschuifniveaus
⑧ Deur

Ovenelektronica

Met de ovenelektronica kunt u de verschillende functies gebruiken voor bakken, braden en grillen. U kunt deze ook gebruiken

– als klok,
– als kookwekker,
– voor het automatisch uitschakelen van bereidingsprocessen,
– voor het programmeren van eigen instellingen.

Veiligheidsvoorzieningen

Blokkering

De blokkering beveiligt de oven tegen ongewenst gebruik (zie gelijknamige rubriek).

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het toestel gedurende een ongewoon lange tijd wordt gebruikt.
Deze tijdsduur is afhankelijk van de geselecteerde functie.
Na het verstrijken van deze tijdsduur wordt het toestel uitgeschakeld en wordt de foutmelding "F 55" weergegeven.
Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt.

Koelventilator

Bij elke bereiding wordt automatisch de koelventilator ingeschakeld. Hierdoor wordt de hete lucht uit de ovenruimte gemengd met koude kamerlucht en afgekoeld, voor de lucht tussen de deur en het bedieningspaneel ontsnapt.

Na een bereidingsproces blijft de koelventilator ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast.
De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Geventileerde deur

De deur bestaat uit een open systeem met glasplaten die een warmtereflecterende coating hebben.
Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

De deur kan uit elkaar worden genomen.

Met PerfectClean veredelte oppervlakken

De oppervlakken van
– de ovenruimte,
– de steunroosters,
– de bakplaat,
– de universele plaat en
– het rooster
zijn met PerfectClean veredeld.

De antiaanbakeigenschappen van deze oppervlakveredeling vermijden dat het voedsel aankoekt, zodat de oven gemakkelijker te reinigen is.

Houd rekening met de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Katalytisch geëmailleerde oppervlaken

De achterwand is met donkergrijs katalytisch email bekleed, dat zichzelf bij hoge temperaturen van olie- en vetspatten reinigt.

Houd rekening met de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Energiebesparingsvoorzieningen

Weergave van de dagtijd

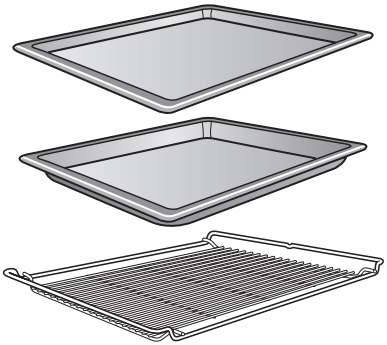
De weergave van de dagtijd kan worden uitgeschakeld. Zo bespaart u energie. Het display is dan donker wanneer het toestel uitgeschakeld is en de dagtijd loopt op de achtergrond af (zie rubriek "Instellingen").
De dagtijd wordt dan alleen weergegeven wanneer u het toestel gebruikt.

Toebehoren

Het volgende toebehoren wordt bij het toestel meegeleverd.

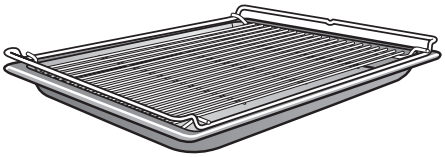
Ander toebehoren is verkrijgbaar bij de Technische Dienst van Miele, zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren".

Bakplaat, universele plaat en rooster met uittrekbeveiliging



De bakplaat, de universele plaat en het rooster worden tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven.

De platen en het rooster zijn voorzien van een uittrekbeveiliging, die voorkomt dat deze onderdelen uit de steunroosters glijden als ze slechts gedeeltelijk moeten worden uitgetrokken.
Alleen door ze op te tillen kunnen de platen en het rooster worden uitgenomen.



Als u een plaat gebruikt met daarop het rooster, wordt de plaat tussen de steunen van een inschuifniveau geschoven en het rooster automatisch erboven.

Bedieningselementen

Functiekiezer

Met de linkerkiezer selecteert u de bereidingsfunctie.
U kunt hem naar rechts of naar links draaien.
In de nulstand kunt u hem verzinken door erop te drukken.

- Snel opwarmen
- Hetelucht plus
- Circulatiegrill
- Intensief bakken
- Ontdooien
- Boven-onderwarmte
- Onderwarmte
- Grill
- Grill klein

- Verlichting: Met deze functie kan de ovenruimteverlichting afzonderlijk worden ingeschakeld, bijv. om de oven te reinigen.
- Instellingen: In deze stand kunnen de instellingen van het toestel worden gewijzigd.

Temperatuurkiezer

Met de rechterkiezer < > kunt u de temperatuur instellen.
U kunt hem naar rechts of naar links draaien.
U kunt hem in elke stand verzinken door erop te drukken.

Sensortoetsen

Onder het display bevinden zich sensortoetsen, die reageren op het contact met uw vingers.
Elk contact wordt met een geluidssignaal bevestigd. U kunt het toetsgeluid uitschakelen (zie rubriek "Instellingen").

	Gebruik
OK	– Om de functies in het display op te roepen. Het driehoekje ▲ wordt weergegeven. – Om instellingen te bevestigen.
>	– Om het driehoekje ▲ in het display naar rechts te verschuiven. – Om de tijdinstelling te verhogen.
<	– Om het driehoekje ▲ in het display naar links te verschuiven. – Om de tijdinstelling te verlagen.
	Om de kookwekker in te stellen, bijv. voor het koken van een ei.

Symbolen in het display

Afhankelijk van de stand van de functiekiezer en/of de aanraking van een sensortoets wordt het volgende weergegeven:

Stand van de functiekiezer	Symbolen	Functie/betekenis
0		Dagtijd
		Vergrendeling
Functie (behalve verlichting)		Temperatuurcontrolesymbool
		Temperatuur
		Dagtijd
	en h	Duur ca.
		Einde
	P en cijfer	instelling
	S en cijfer	Status van de instelling
willekeurig	▲ gaat aan onder een symbool	De functie wordt weergegeven.
	▲ knippert onder een symbool	De functie is geselecteerd en kan worden gewijzigd.
willekeurig	en min.	Kookwekker

Driehoekje ▲ in het display

Als op een van de sensortoetsen wordt gedrukt, worden afhankelijk van de stand van de functiekiezer in het display de **symbolen van de functies** weergegeven die u kunt instellen.

Druk herhaaldelijk op de sensortoets < of > tot het driehoekje ▲ onder het symbool van de gewenste functie staat.

Vervolgens roept u met de sensortoets OK de functie op.
Het **driehoekje ▲** knippert ca. 5 seconden.

Zolang het driehoekje ▲ knippert, kan de functie met de sensortoetsen < of > worden ingesteld.
Is de insteltijd verstreken, dan moet u de gewenste functie opnieuw oproepen met de sensortoets OK.

Met elke druk op de sensortoetsen < of > verandert de

– duur en het einde in stappen van minuten,
– de kookwekkertijd, eerst in stappen van 5 seconden, vervolgens in stappen van minuten.

Als u lang op de sensortoetsen drukt, veranderen de waarden op het display sneller.

Bereidingsfuncties

Voor de bereiding van de meest uiteenlopende recepten kunt u kiezen uit de verschillende bereidingsfuncties.

Bereidingsfuncties	Opmerkingen
"Boven-onder-warmte"	– Om klassieke recepten te bakken of te braden. – Om soufflés te bereiden. – Bij de bereiding van oudere recepten stelt u voor een optimaal gebruik van uw toestel de temperatuur bij voorkeur 10 °C lager in dan de in het recept vermelde temperatuur. De bereidingstijd hoeft niet te worden gewijzigd.
"Onder-warmte"	– Kies deze bereidingsfunctie aan het einde van de bereidingstijd, als de taart aan de onderzijde bruiner moet worden.
"Grill"	– Voor het grillen van grotere hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in grote vormen.
"Grill klein "	– Voor het grillen van kleine hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in kleine vormen.

Bereidings-functies	Opmerkingen
"Snel opwarmen"	– Om de ovenruimte voor te verwarmen. Vervolgens moet u een gewenste bereidingsfunctie instellen.
"Hetelucht plus"	– Om te bakken en te braden. – Er kan op meerdere inschuifniveaus tegelijk een gerecht worden bereid. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Boven-onderwarmte ". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
"Circulatiegrill"	– Om dikke gerechten te grillen, bijv. rollades en kip. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Grill "/"Grill klein ". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
"Intensiefbakken"	– Om taarten met een vochtig beslag te bakken. – Niet geschikt om plat gebak te bakken. Ook niet om te braden, want de braadfond wordt te donker.
"Ontdooien"	– Om diepgevroren producten voorzichtig te ontdooien.

Voordat u het toestel in gebruik neemt, moet u eerst
- de bedieningselementen, door erop te drukken, naar buiten laten komen (als ze verzonken zijn).
- de dagtijd instellen.

Dagtijd voor het eerst instellen

U kunt de dagtijd alleen instellen als de functiekiezer op "0" staat.

In het display

– brandt het symbool ◴ (dagtijd),

– knipperen "*12:00*" en het driehoekje ▲ onder het symbool ◴.

- Stel eerst de uren in met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.

Wanneer de uren zijn ingesteld, knipperen de minuten.

- Stel de minuten in met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.

De minuten zijn bevestigd.

De dagtijd is ingesteld.

In geval van een stroomonderbreking bewaart het toestel de actuele dagtijd gedurende ca. 24 uur. Daarna verschijnt, zoals bij de eerste ingebruikname, "*12:00*" op het display.
Na de stroomonderbreking wordt de dagtijd knipperend weergegeven en moet deze met de sensortoets OK worden bevestigd.

Dagtijd wijzigen

- Druk 2 keer op de sensortoets OK.
- Stel eerst de uren in met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.
- Stel de minuten in met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.

De dagtijd is gewijzigd.

Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten

Verwijder
- eventuele stickers.
- eventuele beschermfolie van de voorzijde van het toestel.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Voordat u de oven gebruikt, dient u

– het **toebehoren** uit de ovenruimte te halen en te reinigen.

– het **toestel één keer leeg aan te zetten**, zodat onaangename geuren die bij het eerste gebruik kunnen ontstaan, sneller verdwijnen.

■ Voor u het toestel aanzet, dient u met een vochtige doek eventueel stof en verpakkingsresten uit de ovenruimte te verwijderen.

■ Duw de functiekiezer en de temperatuurkiezer uit.

■ Selecteer de bereidingsfunctie "Hetelucht plus".

De voorgeprogrammeerde temperatuur van 160 °C wordt weergegeven.

■ Stel de hoogste temperatuur (250 °C) in met de temperatuurkiezer.

Zodra de instelling aanvaard is, start de opwarming van de oven.

■ Verwarm de lege oven gedurende minstens één uur.

Zorg gedurende die tijd voor een goede ventilatie van de keuken. Zorg ervoor dat de geuren niet naar andere kamers trekken.

Het verwarmingsproces kan ook automatisch worden uitgeschakeld. Raadpleeg hiertoe de rubriek "Bediening van de oven - Duur instellen".

■ Wacht na het uitschakelen tot het toestel weer afgekoeld is tot kamertemperatuur.

■ Reinig de ovenruimte daarna met warm water waaraan u een zacht reinigingsmiddel hebt toegevoegd. Droog alles vervolgens af met een schone doek.

Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Eenvoudig gebruik

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie (bijv. "Hetelucht plus").

In het display verschijnt:

– de voorgeprogrammeerde temperatuur "160",

– het temperatuurcontrolesymbool,

– het driehoekje ▲ onder het symbool.

Tegelijk worden de ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator ingeschakeld.

U ziet de temperatuur stijgen. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal, als deze functie actief is (zie "Instellingen" - *P 2*).

- Draai de functiekiezer na de bereiding op "0" en neem het gerecht uit de ovenruimte.

Koelventilator

Na een bereidingsproces blijft de koelventilator nog een tijdje ingeschakeld, zodat er geen resterende vochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Voorgeprogrammeerde temperatuur

Zodra een bereidingsfunctie is geselecteerd, wordt de bijhorende **voorgeprogrammeerde temperatuur** weergegeven.

Bereidingsfunctie	Voorgeprogrammeerde temperatuur
Hetelucht plus	160 °C
Intensief bakken	170 °C
Boven-onderwarmte	180 °C
Onderwarmte	180 °C
Circulatiegrill	200 °C
Grill	240 °C
Grill klein	240 °C
Ontdooien	Dagtijd
Snel opwarmen	160 °C

Temperatuur wijzigen

Als de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeenstemt met die in uw recept, kunt u met de temperatuurkiezer de temperatuur binnen een bepaald bereik in stappen van 5 °C wijzigen.

Bereidingsfunctie	Temperatuurbereik
Hetelucht plus	30 - 250 °C
Intensief bakken	50 - 250 °C
Boven-onderwarmte	30 - 280 °C
Onderwarmte	100 - 280 °C
Circulatiegrill	50 - 260 °C
Grill	200 - 300 °C
Grill klein	200 - 300 °C
Ontdooien	-
Snel opwarmen	30 - 250 °C

Temperatuurcontrolesymbool

Naast de temperatuur wordt het **temperatuurcontrolesymbool** weergegeven in het display. Dat is altijd zichtbaar wanneer de ovenverwarming is ingeschakeld.

Als de geselecteerde temperatuur is bereikt,
– wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.
– dooft het temperatuurcontrolesymbool.
– weerklinkt een signaal, als deze functie actief is (zie "Instellingen" - *P 2*).

Zodra de temperatuur echter onder de ingestelde waarde zakt, wordt de ovenverwarming weer ingeschakeld en verschijnt het temperatuurcontrolesymbool weer.

Voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u in de koude ovenruimte plaatsen om ook de warmte tijdens de opwarmfase te gebruiken.
Slechts in enkele gevallen dient u de oven voor te verwarmen.

Bij **Hetelucht Plus** om
– donker brooddeeg te bakken,
– rosbief en filets te braden.

Bij **Boven-onderwarmte** om
– taart en gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten) te bakken,
– delicaat deeg (biscuit) te bakken,
– donker brooddeeg te bakken,
– rosbief en filets te braden.

Gebruik bij pizza en delicate deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor de opwarmfase niet de bereidingsfunctie "Snel opwarmen".
Dergelijk voedsel zou anders bovenaan te snel bruin worden.

Voorverwarmen:

- Selecteer de bereidingsfunctie "Snel opwarmen" en stel een temperatuur in.
- Wanneer het temperatuurcontrolesymbool voor het eerst dooft, selecteert u de gewenste bereidingsfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.

Bereidingsprocessen automatisch in- en uitschakelen

Niet alleen kan het toestel gemakkelijk worden gebruikt, u kunt bereidingsprocessen ook automatisch laten uitschakelen of in- en uitschakelen.

Hiervoor stelt u een duur of een duur en een einde in.

De duur voor een bereidingsproces bedraagt maximaal 12 uur.

Vooral voor het braden is automatisch in- en uitschakelen ideaal.
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.

Duur instellen

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer een bereidingsfunctie en temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden ingeschakeld.

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool (duur) staat.

Op het display verschijnt "*0:00*".

- Druk op de sensortoets OK.
- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de duur met de sensortoets > in uren en minuten instellen.

Als u geen andere functie selecteert, kunt u het aflopen van de duur volgen.

Duur instellen en einde verschuiven

Om een bereidingsproces automatisch te laten in- en uitschakelen, moet u een duur en een einde instellen.

Een voorbeeld:
Het is 10.45 uur.
Een stuk vlees kan in 90 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13.30 uur klaar zijn.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer een bereidingsfunctie en temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden ingeschakeld.

Stel nu eerst de **Duur** in:

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool (duur) staat.

In het display verschijnt "*0:00*".

- Druk op de sensortoets OK.

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de duur met de sensortoets > in uren en minuten (1:30) instellen.

Verschuif nu het **Einde**:

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool (einde) staat.

Op het display verschijnt de dagtijd vermeerderd met de ingevoerde duur (10:45 + 1:30 = 12.15 uur).

De ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator worden uitgeschakeld.

- Verschuif met de sensortoets > de eindtijd naar het gewenste tijdstip (13.30 uur).

In het display wordt de eindtijd weergegeven, zolang u het driehoekje niet onder een andere functie zet.

Zodra de starttijd (13:30 - 1:30 = 12.00 uur) bereikt is, worden de ovenverwarming, de verlichting en de koelventilator ingeschakeld.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van de duur

– schakelt de ovenverwarming automatisch uit.

– blijft de koelventilator draaien.

– knippert het symbool (einde).

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instellingen" - *P 2*).

■ Zet de functiekiezer op "0".

Het geluidssignaal en het signaal op het display worden uitgeschakeld.

■ Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Ingestelde tijden controleren en wijzigen

De tijden die voor een bereidingsproces zijn ingesteld kunnen op elk moment worden gecontroleerd of gewijzigd. Selecteer hiertoe met de sensortoets < of > de bereidingsfunctie in kwestie.

Raak de sensortoets OK aan om de instelling te wijzigen. Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de instelling met de sensortoets < of > wijzigen.

Ingestelde tijden wissen

■ Stel de duur in op "*0:00*" of draai de functiekiezer op "0".

In geval van een stroomonderbreking worden alle ingestelde waarden gewist.

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

De maximale kookwekkertijd bedraagt 59 minuten en 55 seconden.

U kunt de kookwekker los van ingestelde bereidingsprocessen gebruiken, bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde bereidingstijd kruiden moet toevoegen of het vlees moet besprenkelen.

Kookwekker instellen

■ Druk op de sensortoets 🔔.

Op het display verschijnt "*0:00*".

■ Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de kookwekkertijd met de sensortoets > instellen.

Als het driehoekje ▲ onder het symbool 🔔 staat, kunt u de in seconden aflopende kookwekkertijd in het display volgen.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert het symbool 🔔.

– hoort u een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie "Instellingen - *P 3*").

– verspringt de tijd na afloop van de kookwekkertijd naar boven.

■ Druk vervolgens op de sensortoets OK.

Kookwekkertijd wissen

■ Selecteer de functie 🔔 met de sensortoets OK.
Het driehoekje ▲ onder het symbool moet knipperen.

■ Zet met de sensortoets < de kookwekkertijd op "*0:00*".

Instellingen

In de fabriek zijn bepaalde instellingen van uw toestel vooraf geprogrammeerd. U kunt voor de instellingen een alternatief selecteren, door de status "*S*" van een instelling "*P*" te wijzigen (zie tabel).

Instelling	Status (* fabrieksinstelling)	
P 1 **Weergave dagtijd**	*S 0*	De weergave van de dagtijd is **uitgeschakeld**. Het display is donker wanneer de functiekiezer in de stand "0" staat. De dagtijd loopt op de achtergrond door.
	S 1 *	De weergave van de dagtijd is **ingeschakeld**. De dagtijd verstrijkt op het display.
P 2 **Geluidssignaal bereidingstijd**	*S 0*	Na het verstrijken van een tijd en aan het einde van een opwarmfase, weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *(kort) *S 2* (lang)	Na het verstrijken van een tijd en aan het einde van een opwarmfase, weerklinkt **een geluidssignaal**. U kunt kiezen tussen 2 geluidssignalen.
P 3 **Geluidssignaal kookwekker**	*S 0*	Na het verstrijken van de kookwekkertijd weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *(kort) *S 2* (lang)	Na het verstrijken van de kookwekkertijd weerklinkt **een geluidssignaal**. U kunt kiezen tussen 2 geluidssignalen.
P 4 **Toetsgeluid**	*S 0*	Bij het drukken op een sensortoets weerklinkt **geen geluidssignaal**.
	S 1 *	Bij het drukken op een sensortoets weerklinkt **een geluidssignaal**.
P 5 **Volume geluidssignalen**	*S 0* * tot *S 30*	Als u voor het geluidssignaal voor de bereidingstijd *P 2* en dat voor de kookwekker *P 3* de status *S 2* hebt geselecteerd, kunt u het volume wijzigen. Als u voor de geluidssignalen de status *S 1* selecteert, is dit niet mogelijk!
P 6 **Tijdformaat**	*24* *	De dagtijd wordt in het **24-uurs-formaat** weergegeven.
	12	De dagtijd wordt in het **12-uurs-formaat** weergegeven.

Status van een instelling wijzigen

- Selecteer "Instellingen".
- Druk op de sensortoets OK.

Op het display verschijnt "*P 1*".

- Druk zo vaak op de sensortoets < of > tot het gewenste cijfer in het display wordt weergegeven.
- Druk op de sensortoets OK.

In het display wordt de actuele status "*S*" van de instelling weergegeven.

- Verander de status met de sensortoets < of >.
- Druk op de sensortoets OK.

De wijziging van de status wordt opgeslagen.

Op het display verschijnt opnieuw *P* en het cijfer van de instelling.

Zolang de functiekiezer niet op "0" wordt gezet, kunnen andere instellingen worden gewijzigd.

Na een stroomonderbreking blijven de wijzigingen behouden.

Vergrendeling

B-modellen beschikken over een **vergrendeling** 🔒.
De vergrendeling verhindert de onverhoedse inschakeling van de oven.

- Zet de functiekiezer op "0".

- Druk zo vaak op de sensortoets > totdat het driehoekje ▲ onder het symbool 🔒 staat.
- Druk op de sensortoets OK.

- Zolang het driehoekje ▲ onder het symbool 🔒 knippert, kunt u met de sensortoets < of > de instelling "*1*" of "*0*" selecteren voor de vergrendeling.
  "*0*" = **uit**
  "*1*" = **aan**
- Bevestig de instelling met de sensortoets OK.

Wanneer "*1*" is ingesteld, kan de oven niet meer worden ingeschakeld.

Het symbool 🔒 geeft aan dat de vergrendeling ingeschakeld is.

Na een stroomonderbreking blijft de vergrendeling ingeschakeld.

Houd rekening met de temperatuurbereiken, de inschuifniveaus en de tijdsbereiken vermeld in de tabellen voor het bakken. Die zijn afgestemd op de verschillende bakvormen, deeghoeveelheden en bakgewoonten.

Een voorzichtige behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid.

Taart, pizza, frieten en dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebruind en niet donkerbruin worden gebakken.

Bakvorm

Let bij het selecteren van de bereidingsfucntie op het materiaal van de bakvorm:

Hetelucht plus, Intensief bakken

Elk temperatuurbestendig materiaal kan worden gebruikt.

Boven-onderwarmte

Gebruik hiervoor matte, donker gekleurde bakvormen, bijvoorbeeld vormen van donker blik, donker email, mat aluminium, hittebestendig glas of vormen met een antiaanbaklaag.

Gebruik geen lichtgekleurde of blanke bakvormen. Deze reflecteren de stralingswarmte van de oven. Daardoor kan de warmte het gerecht minder goed bereiken en wordt het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het gerecht ook niet gaar.

Bakpapier

De **bakplaat en de universele plaat** moeten wegens de antiaanbakeigenschappen van hun met PerfectClean veredeld oppervlak voor het bakken **niet worden ingevet. U dient ook geen bakpapier te gebruiken**.
U kunt het bereide product altijd zonder moeite losmaken.

Gebruik alleen bakpapier voor

- **zout gebak** (bijv. krakelingen e.d.), omdat de natronloog die tijdens de deegbereiding wordt gebruikt, het met PerfectClean veredelde oppervlak kan beschadigen.
- **deegsoorten die wegens hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vastkleven**, zoals deeg voor biscuit, schuimgebak of makarons.

de universele plaat

Bak **fruittaarten** en **hoge taarten** op de universele plaat; daardoor blijft de ovenruimte schoner.

Rechthoekige bakvorm

Als u cakes en dergelijke in rechthoekige vormen bakt, moet u deze dwars in de ovenruimte plaatsen. Zo is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

Opmerkingen over de gegevens in de tabel

Temperatuur, baktijd

Een voorzichtige bereiding en een gelijkmatige bruinering van taart en gebak is mogelijk als u

– de **laagste temperatuur** in de tabel kiest.
Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven is. Kies geen hogere temperatuur dan staat aangegeven. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

– Controleer na afloop van de **kortste baktijd** of het gebak gaar is.
Prik daartoe met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het deeg.
Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.

Inschuifniveau

De inschuifniveaus worden van onderen af geteld.

	Bakplaten	Inschuifniveau
	1	2
	2	1 en 2
	1	1 of 2
	1	1 of 2

Diepvriesproducten

Selecteer voor het bakken van **diepvriestaarten, -pizza's en -stokbroden** de laagste temperatuur in die op de verpakking vermeld staat. Bak dergelijke producten op het rooster waarop u bakpapier heeft gelegd. De bak- of universele plaat kunnen bij diepvriesproducten zo kromtrekken dat u ze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik trekken ze weer krom.

Voor diepvriesproducten zoals **frieten**, **kroketten** en dergelijke kunt u de bakplaat of universele plaat wel gebruiken. Leg deze producten op bakpapier en stel de laagste temperatuur in die op de verpakking vermeld staat. Keer de producten regelmatig om.

"Hetelucht plus"

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Zandtaart, kerststronk	150 - 170	2	60 - 70
Tulband	150 - 170	2	65 - 80
Cake (bakplaat)	150 - 170	2	25 - 40
Gemarmerde cake, notentaart (bakvorm)	150 - 170	2	60 - 80
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	150 - 170	2	45 - 50
Fruittaart (bakplaat)	150 - 170	2	35 - 55
Fruittaart (vorm)	150 - 170	2	55 - 65
Taartbodem [3]	150 - 170	2	25 - 30
Klein gebak [3] (koekjes)	150 - 170	1, 2 [4]	20 - 25
Biscuitdeeg [3]			
Taart (3 tot 6 eieren) [3]	160 - 180	2	25 - 35
Taartbodem (2 eieren) [3]	160 - 180	2	20 - 25
Rol [2]	160 - 180	2	20 - 25
Kneeddeeg			
Taartbodem	150 - 170	2	20 - 25
Kruimelkoek	150 - 170	2	45 - 55
Klein gebak [3] (koekjes)	150 - 170	1, 2 [4]	15 - 25
Kwarktaart	150 - 170	2	70 - 90
Appeltaart, afgedekt	150 - 170	2	50 - 70
Abrikozentaart met glazuur	150 - 170	2	55 - 75
Zwitserse Wähe [2]	190 - 210	2	25 - 35
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Gistdeeg laten rijzen	30 - 50	Ovenruimtebodem [5]	15 - 30
Gugelhupf	150 - 170	1 of 2	50 - 60
Kruimelkoek	150 - 170	2	35 - 45
Fruittaart (bakplaat)	160 - 180	2	40 - 50
Witbrood	160 - 180	2	40 - 50
Volkorenbrood [2]	170 - 190	2	50 - 60
Pizza (bakplaat) [3]	170 - 190	2	35 - 45
Uientaart	170 - 190	2	35 - 45
Appelflappen	150 - 170	1, 2 [4]	25 - 30
Soezendeeg [3], roemsoezen	160 - 180	1, 2 [4]	30 - 40
Bladerdeeg	170 - 190	1, 2 [4]	20 - 25
Merengue, makarons	120 - 140	1, 2 [4]	25 - 50

1) Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.
2) Ovenruimte voorverwarmen.
3) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.
4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de baktijd nog niet verstreken is.
5) Plaats het rooster op de ovenruimtebodem en plaats de recipiënt op het rooster.

Doorgaans kiest u het best de minimumtemperatuur. Controleer het gebak/de taart na de kortste tijd.

Tabellen voor het bakken

"Boven-onderwarmte"

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Zandtaart, kerststronk	150 - 170	2	60 - 70
Tulband	170 - 190	2	65 - 80
Cake (bakplaat) [1]	170 - 190	2	25 - 40
Gemarmerde cake, notentaart (bakvorm)	150 - 170	2	60 - 80
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	170 - 190	2	45 - 50
Fruittaart (bakplaat)	170 - 190	2	35 - 55
Fruittaart (bakvorm)	160 - 180	2	55 - 65
Taartbodem [2) 3)]	170 - 190	2	20 - 25
Klein gebak [2) 3)] (koekjes)	170 - 190	2	15 - 25
Biscuitdeeg [2) 3)]			
Taart (3 tot 6 eieren) [2) 3)]	170 - 190	2	20 - 35
Taartbodem (2 eieren) [2) 3)]	170 - 190	2	15 - 20
Rol [2) 3)]	180 - 200	1	12 - 16
Kneeddeeg			
Taartbodem	170 - 190	2	15 - 20
Kruimelkoek	170 - 190	2	45 - 55
Klein gebak [2) 3)] (koekjes)	160 - 180	2	15 - 25
Kwarktaart	170 - 190	2	70 - 90
Appeltaart, afgedekt [2)]	170 - 190	2	45 - 65
Abrikozentaart met glazuur [2)]	170 - 190	2	55 - 75
Zwitserse Wähe [2)]	220 - 240	2	25 - 35
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Gistdeeg laten rijzen	30 - 50	Ovenruimtebodem [4)]	15 - 30
Gugelhupf	160 - 180	1 of 2	50 - 60
Kruimelkoek	170 - 190	2 [5)]	35 - 45
Fruittaart (bakplaat)	180 - 200	2 [5)]	40 - 50
Witbrood	160 - 180	2	50 - 60
Volkorenbrood [2)]	190 - 210	2	50 - 60
Pizza (bakplaat) [2) 3)]	190 - 210	2	30 - 40
Uientaart [2)]	180 - 200	2	25 - 35
Appelflappen	160 - 180	2	25 - 30
Soezendeeg [2) 3)], roomsoezen	180 - 200	2	35 - 45
Bladerdeeg [2)]	190 - 210	2	15 - 25
Merengue [2)], makarons	120 - 140	2	25 - 50

1) Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.
2) Ovenruimte voorverwarmen.
3) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.
4) Plaats het rooster op de ovenruimtebodem en plaats de recipiënt op het rooster.
5) Inschuifniveau voor gistdeeg, bij kwark-oliedeeg inschuifniveau 3 gebruiken.

Doorgaans kiest u het best de minimumtemperatuur. Controleer het gebak/de taart na de kortste tijd.

"Intensief bakken"

Ideaal voor

- Taarten met vochtig beslag (bijv. pruimentaarten), quiche lorraine.
- Taarten met glazuur of niet-voorgebakken bodem (bijv. eierstruif).

Taart/gebak	Temperatuur in °C	Aanbevolen inschuifniveau	Tijd [1] in min.
Roerdeeg			
Fruittaart met schuim of glazuur (bakplaat)	150 - 170	1	30 - 35
Kneeddeeg			
Kwarktaart	150 - 170	2	65 - 75
Appeltaart, afgedekt	150 - 170	2	50 - 60
Abrikozentaart met glazuur	150 - 170	1	50 - 60
Zwitserse Wähe	190 - 210	1 of 2	25 - 30
Gistdeeg/kwark-oliedeeg			
Pizza (bakplaat) [2]	170 - 190	2	40 - 50
Uientaart	170 - 190	2	25 - 35

1) Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde ovenruimte zijn de tijden ca. 10 minuten korter.

2) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.

Doorgaans kiest u het best de minimumtemperatuur. Controleer het gebak/de taart na de kortste tijd.

Tips voor het braden

Raadgevingen	Opmerkingen
Bereidingsfunctie Hetelucht plus	U kunt ook "Boven-onderwarmte" gebruiken.
Kookgerei Elk hittebestendig kookgerei is geschikt.	braadplan, braadpot, vuurvaste glazen vorm, braadzakken, römertopf, universele plaat, roostere op de universele plaat Het is aan te raden in een pot te braden omdat – er dan voldoende braadfond overblijft om een saus te bereiden. – de ovenruimte schoner blijft dan als u op het rooster braadt.
Inschuifniveau 1ste of 2de van onderen af	
Voorverwarmen niet nodig	Het kookgerei wordt in de koude ovenruimte op het rooster geplaatst. Uitzondering: Bereiding van rosbief en filets.
Temperatuur Zie braadtabel	– Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar. – Stel bij "Hetelucht plus" de temperatuur ca. 20 °C lager in dan bij "Boven-onderwarmte". – Stel bij gebraad vanaf 3 kg een temperatuur van ca. 10 °C lager in dan vermeld in de braadtabel. Daardoor duurt het braadproces weliswaar langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en krijgt geen te dikke korst. – Om te braden op het rooster, stelt u een temperatuur in die 20 °C lager ligt dan wanneer u braadt in een pot.
Bereidingstijd Zie braadtabel	Bereidingstijd berekenen: De bereidingstijd kunt u berekenen door de dikte van het vlees te vermenigvuldigen met de tijd per cm die in hieronder is aangegeven: – rund/wild: 15 - 18 min./cm – varken/kalf/lam: 12 - 15 min./cm – rosbief/filet: 8 - 10 min./cm

Tips

Bruinering

Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de schaal haalt.

Even laten staan

Na afloop van de bereiding haalt u het **vlees** uit de ovenruimte, wikkelt u het in aluminiumfolie en **laat u het ca. 10 minuten staan**. Op deze manier loopt bij het aansnijden van het vlees minder vocht weg.

Gevogelte braden

Het vel wordt extra knapperig als u het gevogelte 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd met licht gezouten water bestrijkt.

Diepgevroren vlees bakken

Diepgevroren vlees met een gewicht tot ca. 1,5 kg kunt u braden zonder het eerst te ontdooien.
De bereidingstijd neemt per kilo met ca. 20 minuten toe.

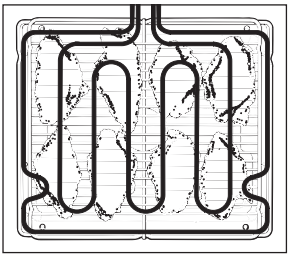
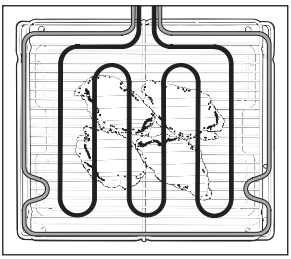
Braadtabel

Gerechten	Aanbevolen inschuif-niveau	"Hetelucht plus"		"Boven-onderwarmte" 1)	
		Temperatuur in °C 2)	Tijd in min. 3)	Temperatuur in °C 2)	Tijd in min. 3)
Rundergebraad, ca. 1 kg	1 of 2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Runderfilet of rosbief, ca. 1 kg 4)	1 of 2	190 - 210	45 - 55	200 - 220	45 - 55
Gebraden wild, ca. 1 kg	1 of 2	180 - 200	90 - 120	190 - 210	90 - 120
Varkensgebraad of varkensnek, ca. 1 kg	1 of 2	170 - 190	100 - 120	200 - 220	100 - 120
Varkensgebraad met zwoerd, ca. 2 kg	1 of 2	150 - 170	160 - 180	180 - 200	120 - 150
Casselerrib, ca. 1 kg	1 of 2	170 - 190	60 - 70	200 - 220	60 - 70
Gehakt, ca. 1 kg	1 of 2	160 - 180	70 - 80	190 - 210	70 - 80
Kalfsgebraad, ca. 1,5 kg	1 of 2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Lamsbout, ca. 1,5 kg	1 of 2	170 - 190	90 - 120	200 - 220	90 - 120
Lamsrug, ca. 1,5 kg 4)	1 of 2	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
Gevogelte, 0,8 - 1 kg	1 of 2	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Gevogelte, ca. 2 kg	1 of 2	170 - 190	90 - 110	190 - 210	90 - 110
Gevogelte, gevuld, ca. 2 kg	1 of 2	170 - 190	110 - 130	190 - 210	110 - 130
Gevogelte, ca. 4 kg	1 of 2	160 - 180	150 - 180	180 - 200	150 - 180
Vis, stuk, ca. 1,5 kg	1 of 2	160 - 180	35 - 55	190 - 210	35 - 55

1) Om te braden adviseren wij de functie "Hetelucht plus".
U kunt echter ook de functie "Boven-onderwarmte" gebruiken.
2) Temperatuuraanduiding voor de bereiding in een gesloten braadpot.
Verminder de temperatuur met 20 °C als u braadt op het rooster.
3) Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd.
4) Ovenruimte voorverwarmen.

Doorgaans kiest u het best de middelste temperatuur. Controleer het gerecht na het verstrijken van de kortste tijd.

⚠ Sluit de deur om te grillen.
Als de deur open staat, gaat de hete lucht uit de ovenruimte niet meer automatisch via de koelventilator en wordt die dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet. Gevaar voor brandwonden!

Functies	Opmerkingen
"Grill" :	Voor het grillen van grote hoeveelheden vlakke gerechten en voor het gratineren in grote vormen. Het hele verwarmingselement voor de grill wordt roodgloeiend. 
"Grill klein" :	Voor het grillen van kleine hoeveelheden vlakke gerechten en voor het gratineren in kleine vormen. De binnenkant van het verwarmingselement voor de grill wordt roodgloeiend. 
"Circulatiegrill" :	Om dikke gerechten te grillen, bijv. gevogelte, rollade.

Tips voor het grillen

Raadgevingen	Opmerkingen
Kookgerei	Rooster op universele plaat Gebruik niet de bakplaat!
Inschuifniveau (van onderen af) Zie grilltabel	Platte gerechten op 2 of 3 Dikke gerechten op 1 of 2
Voorverwarmen noodzakelijk	Verwarm het verwarmingselement voor de grill gedurende ca. 5 minuten voor, terwijl de deur gesloten is.
Temperatuur Zie grilltabel	– Platte gerechten (bijv. kotelet, steak): 275 °C – Dikke gerechten (bijv. gevogelte, rollade): 240 °C – Stel de temperatuur niet hoger in dan aangegeven. Het vlees wordt anders wel bruin, maar niet gaar.
Bereidingstijd Zie grilltabel	– Platte stukken vlees of vis, per kant ca. 6 - 8 minuten. Hogere stukken hebben per kant iets meer tijd nodig. – Rollade per cm diameter ca. 10 minuten. – Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

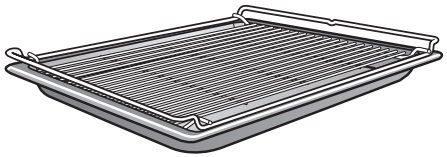
Voedsel voorbereiden

Spoel het vlees snel af onder koud, stromend water en droog het goed af. Stukken vlees niet zouten voor het grillen, anders loopt het sap uit het vlees.

Mager vlees kunt u insmeren met olie. Andere soorten vet worden snel donker of produceren rook.

Platte stukken vis schoonmaken, zouten en besprenkelen met citroen.

Grillen op het rooster



- Plaats het rooster op de universele plaat.
- Leg het voedsel erop.
- Selecteer een functie en temperatuur.
- Verwarm het verwarmingselement voor de grill gedurende ca. 5 minuten voor, terwijl de deur gesloten is.
- Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

Tips

U kunt het beste stukken vlees grillen die ongeveer even groot zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel uiteenlopen.

Als tijdens het grillen blijkt dat het vlees aan de buitenkant al een korstje krijgt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, dan kunt u op een lagere temperatuur verder grillen.

Als u wilt controleren of het vlees al voldoende gaar is, druk dan met een lepel op het vlees.

– Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.

– Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").

– Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Grilltabel

Verwarm het verwarmingselement voor de grill gedurende ca. 5 minuten voor, terwijl de deur gesloten is.

Grillgerechten	Aanbevolen inschuif-niveau	"Grill" / "Grill klein"		"Circulatiegrill"	
		Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd in min. [1]	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd in min. [1]
Platte gerechten					
Runderbiefstukken	2 of 3 [2]	275	10 - 16	220	20 - 25
Sjasliek	2 of 3 [2]	240	25 - 30	220	16 - 20
Gevogeltebrochet-ten	2 of 3 [2]	240	20 - 25	200	23 - 27
Schnitzel	2 of 3 [2]	275	12 - 18	220	23 - 27
Lever	2 of 3 [2]	275	8 - 12	220	12 - 15
Frikadellen	2 of 3 [2]	275	14 - 20	220	18 - 22
Braadworst	2 of 3 [2]	275	10 - 15	220	9 - 13
Visfilet	2 of 3 [2]	275	12 - 16	220	13 - 18
Forellen	2 of 3 [2]	275	16 - 20	220	20 - 25
Toast	2 of 3 [2]	275	2 - 4	220	3 - 6
Toast Hawaï	2 of 3 [2]	275	7 - 9	220	5 - 8
Tomaten	2 of 3 [2]	275	6 - 8	220	8 - 10
Perziken	2 of 3 [2]	275	6 - 8	220	15 - 20
Dikke gerechten					
Kip (ca. 1 kg)	1	240	50 - 60	190	60 - 65
Rollade, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240	75 - 85	200	100 - 110
Varkensschenkel (ca. 1 kg)	1	240	100 - 120	200	95 - 100
Rosbief, runderfi-let, ca. 1 kg	1	-	-	250	25 - 35

1) Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

2) Houd bij de keuze van het inschuifniveau rekening met de dikte van het gerecht.

Met de functie "Ontdooien" circuleert de ventilatorlucht bij kampertemperatuur in de ovenruimte rond.

Let op het volgende:

– Haal het diepgevroren product uit de verpakking en leg het op de universele plaat of in een schaal.

– Gebruik voor het ontdooien van gevogelte het rooster met de universele plaat. Zo ligt het gevogelte niet in het ontdooivocht.

⚠ Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Gebruik het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt niet. De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

– Vlees, gevogelte en vis hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor verdere bereiding.
Gedeeltelijk ontdooien volstaat. Het oppervlak is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Tijden voor het ontdooien

De tijden hangen af van het gewicht en het soort voedsel dat wordt ontdooid:

kip, 800 g . . . . . 90 - 120 min.

vlees, 500 g . . . . . 60 - 90 min.

vlees, 1000 g . . . . . 90 - 120 min.

braadworst, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

vis, 1000 g . . . . . 60 - 90 min.

aardbeien, 300 g . . . . . 30 - 40 min.

botercake, 500 g . . . . . 20 - 30 min.

brood, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

Inmaken

Voor inmaken bevelen wij de functie "Hetelucht plus" aan.

Inmaakbokalen

– Inmaakbokalen (weckpotten)

– Bokalen met schroefsluiting. Gebruik enkel speciale bokalen, die in de vakhandel verkrijgbaar zijn.

Gebruik geen conservenblikken!

6 bokalen [1] (inhoud: 1 l)	**Temperatuur**	**Inmaaktijd vanaf het borrelen** [2), 3)] **in min.**	**Resterende warmte: tijd in min.**
Fruit, augurken	150 - 170 °C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Selecteer vervolgens "Verlichting".	Geen	25 - 30
Asperges, wortels	150 - 170 °C totdat de inhoud gelijkmatig gaat borrelen. Daarna bij 100 °C laten doorkoken.	60 - 90	25 - 30
Erwten, bonen		90 - 120	25 - 30

1) Universele plaat op inschuifniveau 1 (van onderen af) en bokalen daarop plaatsen.
2) Borrelen = het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes
3) De temperatuur tijdig verlagen om overkoken te vermijden.

Na het inmaken

Neem de bokalen uit de ovenruimte en laat ze met een doek afgedekt ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.
Controleer of alle bokalen goed dicht zijn.

Wij raden de functie "Hetelucht plus" aan.

- Selecteer een functie en temperatuur.
- Zodra het temperatuurcontrolesymbool dooft, plaatst u het gerecht in de voorverwarmde oven.

Bak diepgevroren gebaktaarten of pizza op het rooster waarop u bakpapier heeft gelegd. De bak- of universele plaat kunnen bij diepvriesproducten zo kromtrekken dat u ze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik trekken ze weer krom.
Diepgevroren producten zoals frieten, kroketten en dergelijke kunnen op de bakplaat of universele plaat worden bereid.

Voorbeelden van kant-en-klaargerechten

Gerechten	Temperatuur in °C *	Inschuifniveau (van onderen af)*	Tijd in min.*	Opmerking
Aardappel-, pasta- of groentegratin	250	2	20 - 25	Gerecht in ovenschotel
Lasagne, cannelloni	190	2	35 - 40	Verpakking geopend
Stokbrood, gevuld, panino	200	2	12 - 15	open op het rooster met bakpapier
Pizza, voorgebakken	200	2	12 - 20	onafgedekt op het rooster met bakpapier
Minipizza, voorgebakken	220	2	8 - 10	onafgedekt op het rooster met bakpapier
Aardappelkoekjes, rösti, kroketten	220	2	12 - 20	onafgedekt op het rooster met bakpapier
Zoute krakelingen	220	2	12 - 15	onafgedekt op het rooster met bakpapier

* Houd rekening met de instructies van de fabrikant op de verpakking in verband met temperaturen, kookduur en inschuifniveau.

Gegevens voor testinstellingen

Controlegerechten volgens EN 60350

Gerecht	Bakplaat, vorm	Bereidingsfunctie	Inschuifniveau (van onderen af)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Toestel voorverwarmen
Spritsgebak (8.4.1)	1 bakplaat	"Hetelucht plus"	2	140 [2]	30-50	nee
	2 bakplaten [1]	"Hetelucht plus"	1, 2	140 [2]	30-50	nee
	1 bakplaat	"Boven-onderwarmte"	2	160 [2]	15-33	ja
Kleine cakes (8.4.2)	1 bakplaat	"Hetelucht plus"	2	160 [2]	30-40	nee
	2 bakplaten	"Hetelucht plus"	1, 2	160 [2]	30-40	nee
	1 bakplaat	"Boven-onderwarmte"	2	160 [2]	25-35	ja
Waterbiscuittaart (8.5.1)	Springvorm Ø 26 cm	"Hetelucht plus"	2	170 [2]	30-40	nee
	Springvorm Ø 26 cm	"Boven-onderwarmte"	2	180 [2]	20-30	ja
Afgedekte appeltaart (8.5.2)	Springvorm Ø 20 cm	"Hetelucht plus"	2	170 [2]	80-105	nee
	Springvorm Ø 20 cm	"Boven-onderwarmte"	2	180 [2]	75-90	nee
Toast bruineren (9.1)	Rooster	"Grill"	2	275	5-8	nee
Grillen van steaks (9.2)	Rooster op universele plaat	"Grill"	2	275	1e kant: 10-15 2e kant: 5-10	ja, 5 minuten

1) Haal de bakplaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet verstreken is.
2) Schakel tijdens de opwarmfase de functie "Snel opwarmen" uit.

Energierendementsklasse volgens EN 50304

Voor de toestellen werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **A** vastgesteld.
De meetgegevens hebben betrekking op de bereidingsfunctie "Hetelucht plus".

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Voorzijde

Vuil op de voorzijde van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk.
Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

De voorzijde van het apparaat reinigen met een schoon vaatdoekje, handafwasmiddel en warmwater of een schoon, vochtig microvezeldoekje. Wrijf ze daarna droog met een zacht doekje.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen soms ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze met niet-geschikte reinigingsmiddelen in contact komen.

Voorkom schade aan de oppervlakken! Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- scherpe metaalschrapers.

Toebehoren

Backplaat, universele plaat

Het geëmailleerde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

Rooster, steunroosters

Het verchroomde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Voor roosters en steunroosters gelden bijgevolg dezelfde reinigings- en onderhoudsinstructies als voor met PerfectClean veredeld email, zie gelijknamige rubriek.

Ovenruimte

Laat de oven voor de manuele reiniging afkoelen.
Gevaar voor brandwonden!

Reinig de ovenruimte bij voorkeur na elke bereiding. Wacht niet te lang, want elke keer als u de oven daarna gebruikt, brandt het vuil verder in en wordt het moeilijker de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen kan ernstige vervuiling de oppervlakken beschadigen.

De geëmailleerde **ovenruimte** is **met PerfectClean veredeld**.

Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

Dankzij de lichtgrijze kleur van het email ziet de ovenruimte er zeer helder uit en heeft u optimaal zicht op het voedsel.
Bovendien kunt u hierdoor na bak- of braadprocessen gemakkelijk vuil opmerken en verwijderen.

De **achterwand** is voorzien van donkergrijs **katalytisch email**.
Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u

- de deur verwijderen.
- de deur uit elkaar halen.
- de steunroosters verwijderen.
- de achterwand met katalytisch email verwijderen.
- het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill omlaag brengen.

Meer informatie hierover vindt in de rubrieken op de volgende pagina's.

Dichting, binnenkant van de deur

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en barsten.

Reinig de dichting en de binnenzijde van de deur daarom bij voorkeur na elk gebruik met een schoon vaatdoekje, handafwasmiddel en warmwater of met een schoon, vochtig microvezeldoekje. Wrijf ze daarna droog met een zacht doekje.

Met PerfectClean veredeld email

De **geëmailleerde oppervlakken** van
– de ovenruimte,
– de bakplaat,
– de universele plaat
zijn dankzij een nieuw procédé **veredeld met PerfectClean**.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn, vertonen een uitstekend **antiaanbakeffect** en kunnen uiterst **eenvoudig worden gereinigd** in vergelijking met het email dat normaal in ovens wordt gebruikt.

Bereid voedsel kan nog gemakkelijker worden losgemaakt, vuil dat achterblijft na bak- of braadprocessen kan nog gemakkelijker worden verwijderd.

Om gedurende vele jaren te kunnen genieten van de voordelen van de antikleeflaag en de eenvoudige reiniging, dient u de volgende **onderhoudsinstructies** op te volgen.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn kunnen ongeveer zoals glas worden gereinigd.
U kunt uw voedsel op PerfectClean snijden en verdelen, zoals u dat gewoon bent met de klassieke geëmailleerde bakplaten.

Laat de ovenruimte afkoelen voor u die reinigt. Gevaar voor brandwonden!

Bij **normale vervuiling** reinigt u PerfectClean-oppervlakken best met een bestekspons, heet water en afwasmiddel.
Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken.
Het reinigen van de plaat verloopt eenvoudiger als u de resten enkele minuten laat weken in een sopje met afwasmiddel.

Spoel de onderdelen daarna goed af met schoon water. Het water moet vlot van het oppervlak afdruipen. Als dit niet het geval is, betekent dit dat er nog resten van het afwasmiddel aanwezig zijn.

Als de oppervlakken **erg vuil** zijn, kan meer werk vereist zijn.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde onderdelen uit de ovenruimte voor u met ovenspray reinigt. Het katalytische email wordt aangetast door de ovenspray.

Laat de te reinigen oppervlakken afkoelen tot kamertemperatuur. Breng daarna ovenspray aan en laat het product enkele minuten (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na deze inwerktijd, terwijl de ovenspray dus nog aangebracht is, de harde zijde van een bestekspons gebruiken.
Indien nodig herhaalt u deze procedure.
Als u ovenspray hebt gebruikt, dient u de oppervlakken daarna met water te reinigen en af te drogen.

Voor **aangekoekte resten** kunt u ook een glasschraper of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) gebruiken.

Met de beschreven hulpmiddelen kunnen de oppervlakken grondig worden gereinigd.

Voor een **optimaal resultaat** is het belangrijk dat de oppervlakken na elk gebruik worden gereinigd, zodat de voordelen van de antiaanbaklaag behouden blijven.
Het effect neemt af als het PerfectClean-oppervlak bedekt is door resten van een vorig gebruik.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

– schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurcrème, poetsstenen.

– reinigingsmiddelen voor kookvlakken van glaskeramiek.

– staalwol.

– schuursponsen, zoals pannensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten.

– ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerkingstijd.

– reiniging in de afwasautomaat.

– reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Zelfs als het met PerfectClean behandelde oppervlak toch beschadigd zou raken door verkeerd gebruik, dan blijven het antiaanbakeffect en de eenvoudige reiniging behouden, in elk geval minstens zo goed als bij onderhoudsvriendelijk email.

Let ook op het volgende:

– Vuil zoals fruitsap en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog iets warm is.

– Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Na een braadproces kunnen er ook blijvende matte plekken op de universele bakplaat ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de veredeling. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat kost te verwijderen.
Gebruik enkel de beschreven hulpmiddelen.

Katalytisch email

De **achterwand** is voorzien van een laag donkergrijs **katalytisch email**. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Katalytisch email verliest zijn zelfreinigende eigenschappen als het wordt behandeld met
- schuurmiddelen,
- krassende borstels of sponzen,
- ovenspray.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen dan ook uit de ovenruimte voor u de oppervlakken met PerfectClean-veredeling met ovenspray reinigt.

Resten van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalyse verwijderd. Dergelijk vuil dient u handmatig te verwijderen. Hiertoe kunt u de delen in kwestie uit de oven nemen. Gebruik voor het reinigen warm water, handafwasmiddel en een zachte borstel.

Vet- en olievlekken op de katalytische coating verwijdert u door de oven op te warmen. Ga als volgt te werk:

- Haal het toebehoren uit de ovenruimte.
- Verwijder grote vuilresten uit de ovenruimte en van de binnenzijde van de deur voor u het reinigingsproces start. Op die manier kunnen deze vuilresten niet inbranden.
- Kies de functie "Hete lucht Plus".
- Stel de hoogste temperatuur in.

De oven ca. 1 uur laten werken. De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

Het proces kan ook automatisch worden uitgeschakeld.

Als de katalytische coating erg vuil was door olie en vet, kan er zich tijdens het reinigingsproces een film vormen in de ovenruimte.

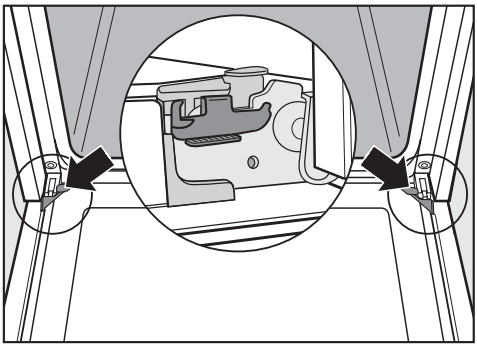
- Reinig daarna de met PerfectClean behandelde oppervlakken en de binnenzijde van de deur.

Telkens als u de oven bij hoge temperaturen gebruikt, zal het nog aanwezige vuil geleidelijk oplossen.

Als de katalytische coating niet meer (goed) werkt door ondeskundig gebruik of doordat de oven erg vuil is, kunt u bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele nieuwe onderdelen aanschaffen.

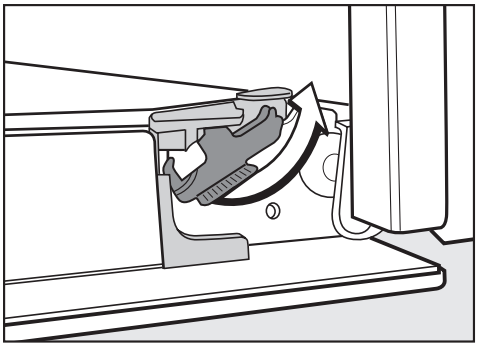
De deur verwijderen

De ovendeur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden.



Voordat u de deur van deze houders kunt verwijderen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Zet de deur volledig open.



- Ontgrendel de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren met een draaibeweging. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.
- Sluit vervolgens de deur tot tegen de aanslag.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders zouden namelijk terugslaan, waardoor het toestel beschadigd zou raken. U zou zich kunnen verwonden.

- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur naar boven toe van de houders.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de deur zou beschadigd kunnen raken.

Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt.

De deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit drie glasplaten en heeft bovenaan en onderaan openingen.

Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft en zonder gevaar kan worden aangeraakt.

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

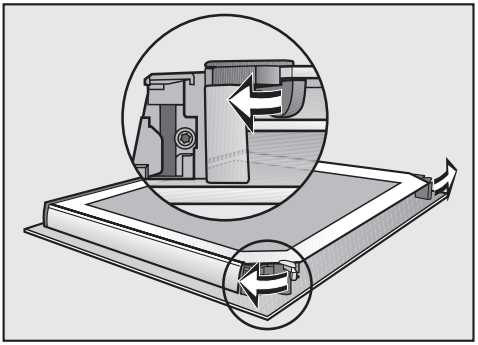
Hou bij de reiniging van de glasplaten rekening met de instructies voor het reinigen van het toestelfront. Gebruik geen schuurmiddelen, geen harde sponsen of borstels en geen scherpe metaalschrapers. Al deze middelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Krassen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt.

Gebruik geen ovenspray. Deze tasten het oppervlak van de aluminiumprofielen aan.

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

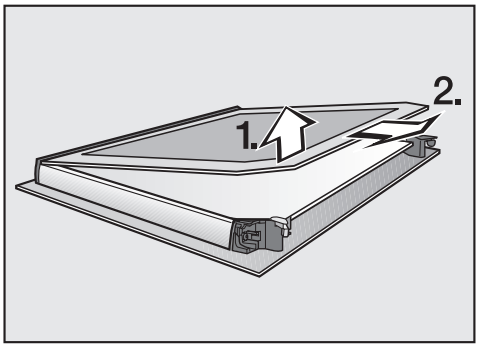
Verwijder in elk geval eerst de ovendeur voordat u deze uit elkaar haalt.

- Leg de buitenste glasplaat van de deur op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een keukenhanddoek). Zo verkomt u 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.

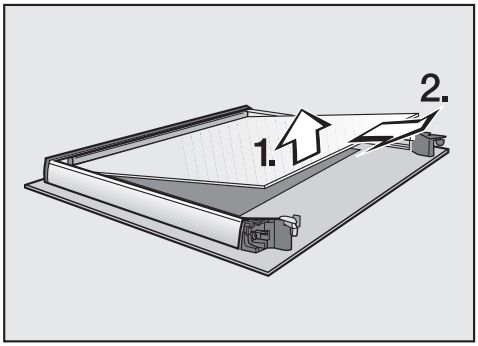


- Open met een draaibeweging naar buiten de vergrendelingen voor de glasplaten van de deur.

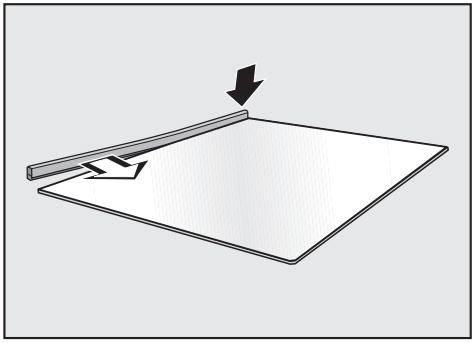
Nu kunt u de binnenste glasplaat van de deur en de middelste glasplaat uitnemen.



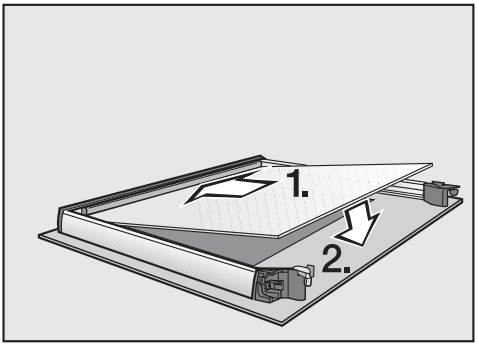
- Til de binnenste glasplaat **iets** omhoog en trek deze uit de kunststoflijst.



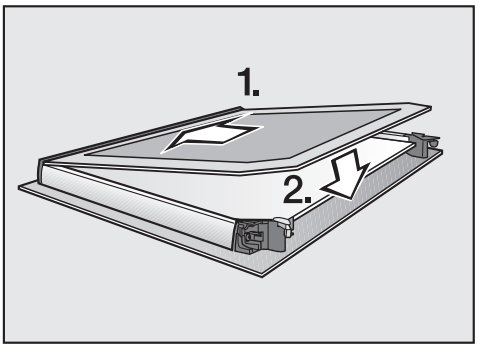
- Til de middelste glasplaat iets omhoog en neem ze samen met het dichtingsprofiel eruit.
- Trek het dichtingsprofiel van de glasplaat.
- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.
  Gebruik hiervoor een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water of een schone, vochtige microvezeldoek. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
- De deur weer in elkaar zetten:



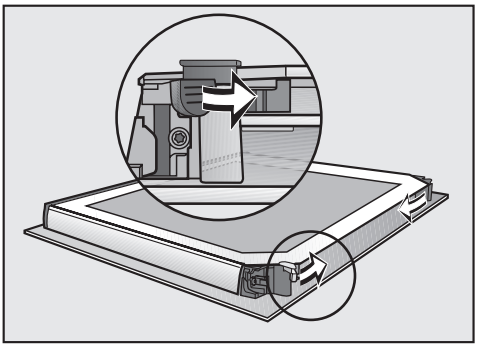
- Bevestig het dichtingsprofiel op de middelste glasplaat.



- Plaats de middelste glasplaat samen met het dichtingsprofiel.

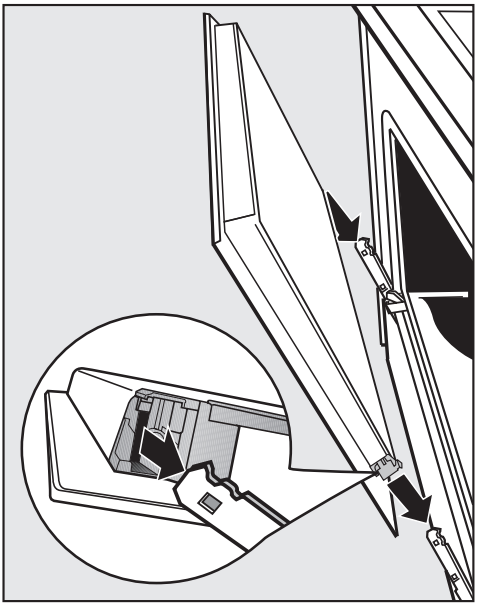


- Schuif de binnenste glasplaat van de deur in de kunststoflijst en plaats ze tussen de vergrendelingen.
  Het Miele-logo moet op de kop leesbaar zijn.



- Sluit met een draaibeweging naar binnen de vergrendelingen voor de glasplaten voor de deur.

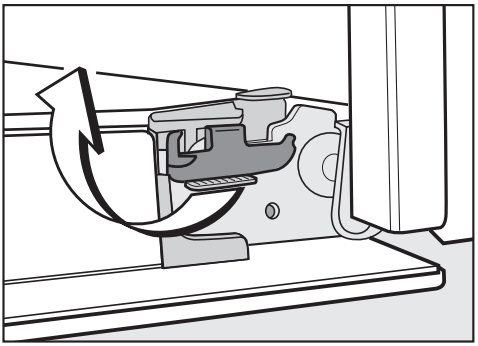
De deur terugplaatsen



- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.

Pas op dat de deur niet kantelt!

- Zet de deur volledig open.

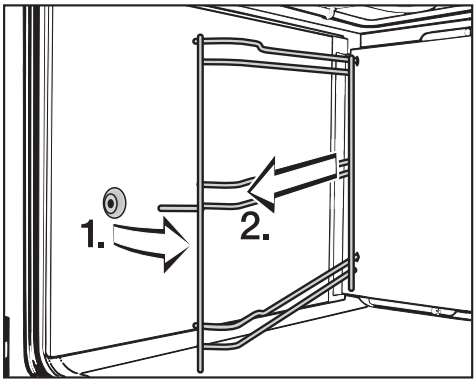


- Draai de beide vergrendelingsbeugels weer terug. Ze staan dan horizontaal.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen in elk geval opnieuw worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

De steunroosters verwijderen

De verwarmingselementen moeten uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Gevaar voor brandwonden!



- Trek de steunroosters vooraan uit de bevestiging en verwijder ze.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Achterwand uitnemen

De verwarmingselementen moeten uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Gevaar voor brandwonden!

Afhankelijk van de mate van vervuiling kunt u de achterwand uitnemen om die te reinigen.

Neem de instructies voor de reiniging en het onderhoud in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

- Haal de steunroosters uit de oven.
- Maak de vier schroeven in de hoeken van de achterwand los en neem de achterwand uit.

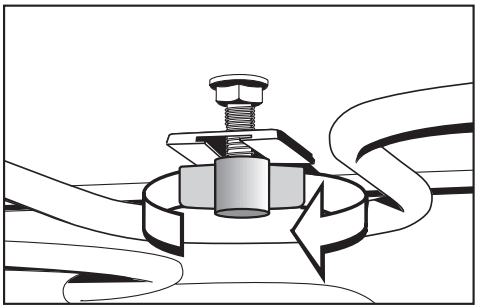
De oven niet gebruiken als de achterwand niet geplaatst is. Anders bestaat er gevaar voor verwondingen!

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten

Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
Gevaar voor brandwonden!

- Haal de steunroosters uit de oven.



- Draai de vleugelmoer los en laat het verwarmingselement voor de bovenwarmte en de grill neer.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag. Daardoor kan het beschadigd raken.

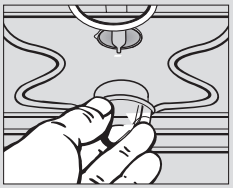
De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen, kunt u zelf oplossen. Het volgende overzicht kan u hierbij helpen.
Slaagt u er niet in aan de hand van dit overzicht de oorzaak van een storing te vinden of een probleem te verhelpen, neem dan contact op met de Technische Dienst van Miele.

⚠ U mag in geen geval zelf de ommanteling van het toestel openen!
Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Probleem	**Oorzaak en oplossing**
Het display is donker.	– Controleer of de weergave van de dagtijd zo is ingesteld dat ze nooit wordt ingeschakeld (zie rubriek "Instellingen ☲ - *P I*"). – Controleer of de zekering op uw elektrische installatie gesprongen is. Als dit niet het geval is, neemt u contact op met een elektricien of de Technische Dienst van Miele.
De ovenruimte wordt niet heet.	– Controleer of de blokkering ingeschakeld is. – Controleer of de zekering op uw elektrische installatie gesprongen is. Als dit niet het geval is, neemt u contact op met een elektricien of de Technische Dienst van Miele.
In het display knippert de dagtijd of "*12:00*".	De stroom is uitgevallen. Bevestig de dagtijd met de sensortoets OK of stel deze opnieuw in. Geprogrammeerde bereidingen moeten opnieuw worden ingesteld.
Na een bereiding is een werkingsgeluid te horen.	Na een bereiding draait de koelventilator door. Deze wordt bij een bepaalde temperatuur in de ovenruimte uitgeschakeld.

Storingen en problemen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De verlichting van de ovenruimte is defect. 	■ Maak het toestel stroomloos. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering op uw elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los via een kwartslag naar links en trek ze naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang het halogeenlampje (Osram 66275 AM, 230 V, 25 W, G9). ■ Plaats de lampafdekking weer in de behuizing en bevestig ze via een kwartslag naar rechts. ■ Sluit het toestel weer aan op het stroomnet.
De taart/het gebak is na de in de tabel aangegeven baktijd nog niet voldoende gebakken.	– Controleer of u de juiste temperatuur hebt ingesteld. – Controleer of u het recept hebt veranderd. Als het deeg vochtiger is door bijvoorbeeld het toevoegen van eieren, is een langere baktijd nodig.
De taart/het gebak is niet overal even bruin.	Kleine verschillen zijn normaal. Als het verschil in kleur erg groot is, controleert u of u de juiste temperatuur hebt ingesteld en het juiste inschuifniveau hebt gekozen. Bij Boven-onderwarmte spelen ook het materiaal en de kleur van de bakvorm een rol. Bakvormen van licht, helder en dun materiaal zijn minder geschikt.
Er bevinden zich roestkleurige vlekken op het katalytische email.	Bij het braden op het rooster worden deeltjes van kruiden door de luchtstroom meegevoerd. Die kleven soms aan de binnenwanden vast. Dergelijke vlekken worden door de katalyse niet verwijderd. U kunt ze met warm water met handafwasmiddel en een zachte borstel verwijderen.
Op het display verschijnt een foutmelding: F + cijfers	Bij de volgende foutcodes kunt u het probleem zelf oplossen: – **Fout 55**: De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt. Als andere foutmeldingen verschijnen, neemt u contact op met de Technische Dienst van Miele.

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met:

– uw Miele-handelaar

of

– de Technische Dienst van Miele.

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

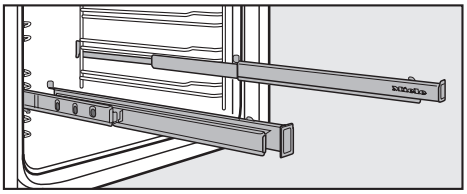
Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op.

Deze gegevens staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frame van de voorzijde.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een waaier aan handig toebehoren en reinigings- en onderhoudsmiddelen.
U kunt deze producten via het internet of de Technische Dienst van Miele (zie omslag) bestellen. Ze zijn verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar.

Uitschuifbare FlexiClip-rails



De uitschuifbare FlexiClip-rails kunnen op elk inschuifniveau worden bevestigd en kunnen volledig uit de ovenruimte worden getrokken. Ze zorgen ervoor dat u een goed zicht hebt op het gerecht.

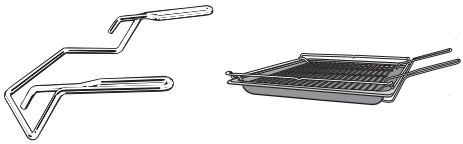
Er kunnen meerdere uitschuifbare FlexiClip-rails tegelijk worden gemonteerd op verschillende inschuifniveaus.

Bakplaat, universele plaat, rooster

Naast de meegeleverde onderdelen kunt u ook andere bestellen.

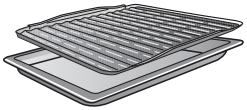
Vermeld bij het bestellen in elk geval het toesteltype.

Handgreep



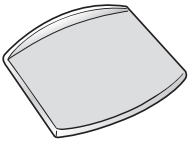
Dankzij de handgreep kunt u de universele bakplaat, de bakplaat en het rooster gemakkelijker uitnemen.

Lekblad



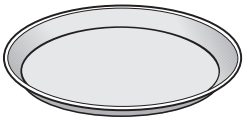
Het lekblad wordt op de universele bakplaat gelegd.
Tijdens het grillen of braden voorkomt dit element dat de afdruipende vleesjus aanbrandt. Op deze manier kan de jus worden gebruikt.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Ovensteen



Met de ovensteen verkrijgt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokant gebakken onderzijde moeten hebben, zoals pizza's, quiches, brood, broodjes, kruidige gebakjes en dergelijke.
De ovensteen is een vuurvaste steen uit keramiek die met glazuur bekleed is.
De ovensteen wordt op het rooster gelegd.
Om eten op de steen te leggen en weer weg te nemen, wordt er een ovenpaal in onbehandeld hout bijgeleverd.

Pizzavorm



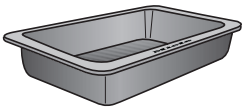
De ronde vorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of vla's te bereiden, of om diepgevroren taart of pizza op te bakken.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Braadpan

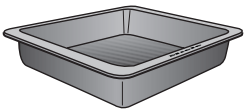
De braadpan kan, in tegenstelling tot andere braadpannen, rechtstreeks in de steunroosters worden geschoven. Net zoals de universele bakplaat is de braadpan voorzien van een uittrekbeveiliging.
Het oppervlak van de braadpan is bekleed met een antiaanbaklaag.

De braadpan is verkrijgbaar in twee diepten.
Vermeld bij het bestellen de correcte modelaanduiding:

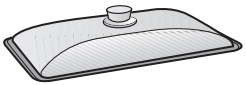
– HUB 5000-M (diepte: 22 cm)

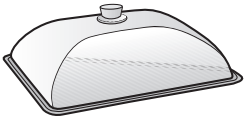


– HUB 5000-XL (diepte: 35 cm)



Braadpandeksels





Er zijn deksels verkrijgbaar voor de braadpannen.
Let op het volgende:
In een compactoven kan de pan HUB 5000-XL niet samen met een deksel worden geplaatst, doordat de totale hoogte groter is dan de beschikbare ovenruimte.

Vermeld bij het bestellen de diepte van uw braadpan.

Katalytisch geëmailleerde bovenplaat

De bovenplaat wordt boven het verwarmingselement voor de bovenwarmte en de grill geplaatst en beschermt de bovenkant van de ovenruimte tegen vuil.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is ideaal om normaal vuil en vingerafdrukken te verwijderen.

Ovenreinigingsmiddel

Het ovenreinigingsmiddel is geschikt om zeer hardnekkig vuil te verwijderen. De ovenruimte hoeft niet te worden opgewarmd.

De aansluiting van uw toestel op het stroomnet kunt u het best aan een gekwalificeerd elektricien toevertrouwen. Die dient de plaatselijke reglementering te kennen en nauwgezet te volgen.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting mag uitsluitend gebeuren op een volgens de voorschriften geïnstalleerde elektrische installatie (VDE 0100).

Voer de **aansluiting bij voorkeur via een stopcontact** uit (conform VDE 0701). Dit vergemakkelijkt immers eventuele tussenkomsten van de Technische Dienst.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een **vaste aansluiting** is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

Als stroomonderbrekers kunnen schakelaars worden gebruikt met een contactopening van minstens 3 mm. Daartoe behoren LS-schakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60 335).

De vereiste **aansluitgegevens** staan vermeld op het typeplaatje, dat zich in de binnenkant van het toestel bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst van Miele, geef dan altijd de spanning en het toesteltype en nummer op.

Wanneer de aansluiting wordt gewijzigd of het aansluitsnoer wordt vervangen, moet een aansluitsnoer worden gebruikt van het type H 05 VV-F of H 05 RR-F. Let op de juiste draaddiameter.

Oven

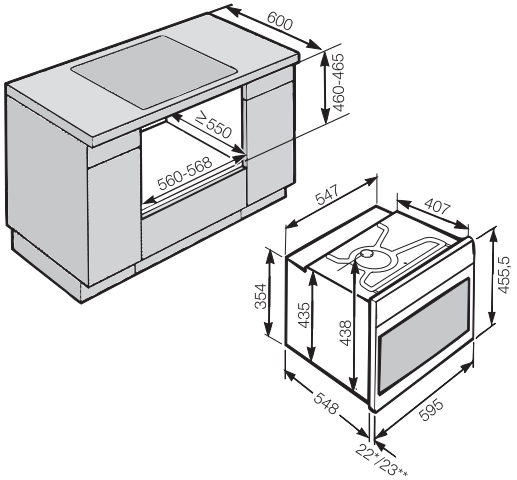
De oven is voorzien van een 3-aderige kabel van ca. 1,7 m, met stekker, en is geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

De beveiliging moet met 16 A zijn beveiligd.
De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

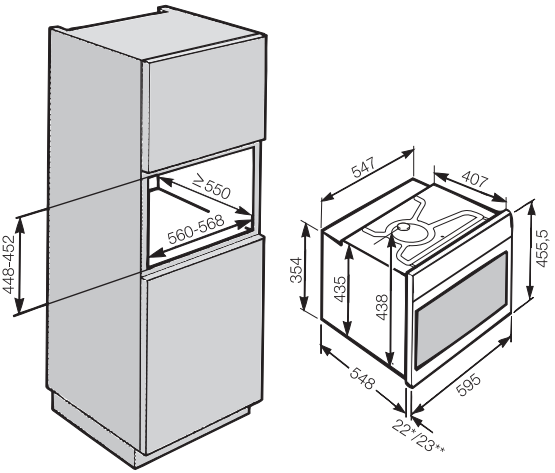
Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

De afmetingen zijn opgegeven in mm.

Afmetingen van het toestel en kastuitsparing



Inbouw in een onderkast

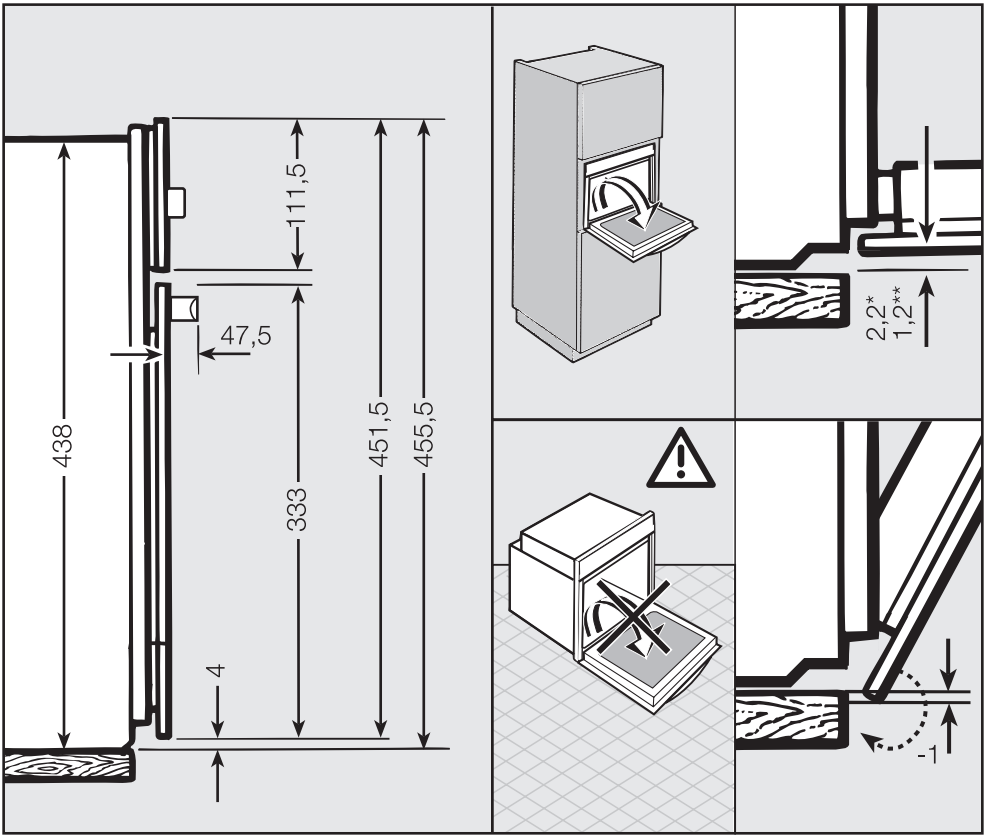


Inbouw in een kolomkast

***** Toestel met glazen voorzijde
****** Toestel met metalen voorzijde

Maatschetsen voor de inbouw

Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel



* Toestel met glazen voorzijde
** Toestel met metalen voorzijde

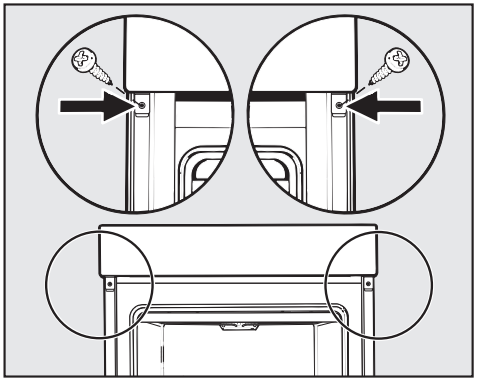
⚠ Het toestel mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de toestelnis van de inbouwkast. Dergelijke lijsten belemmeren de koeling van het toestel.

Til het toestel tijdens het inbouwen niet met de deurgreep op. De deur kan beschadigd raken.

Haal de spanning van het aansluitpunt.

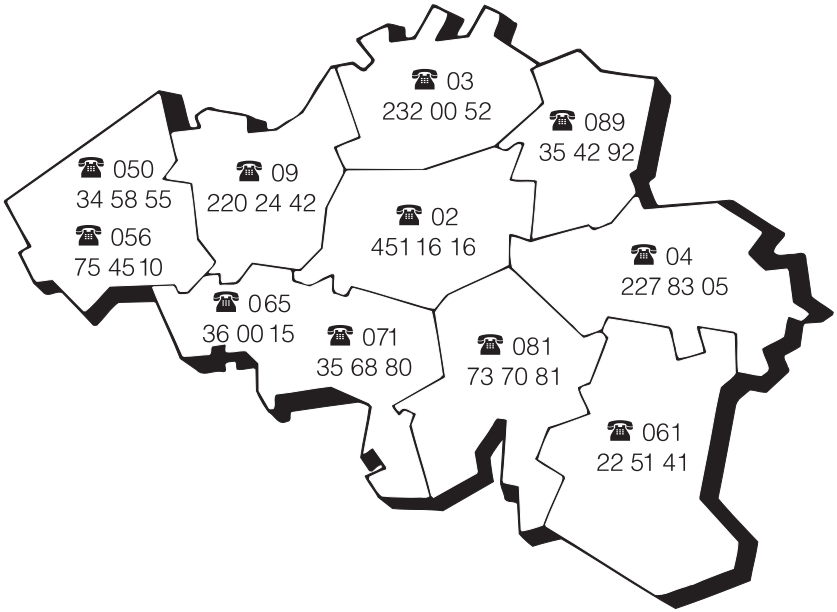
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de inbouwkast en plaats het toestel waterpas.



- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven vast aan de zijwanden van de kast.

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

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

---

Wijzigingen voorbehouden / 22 / 1010 M.-Nr. 07 834 130 / 00

(H 5040 B)

CE