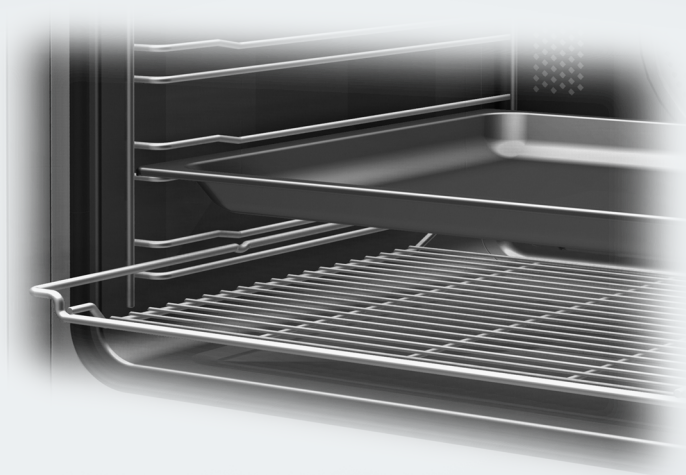


# Gebruiks- en montagehandleiding Bakoven



Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	7
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	17
<b>Overzicht oven</b> .....	18
<b>Bedieningselementen oven</b> .....	19
Aan/Uit-toets ① .....	20
Functieschakelaar .....	20
Display .....	21
Draaiknop < > .....	21
Sensortoetsen .....	22
<b>Uitvoering</b> .....	24
Type-aanduiding .....	24
Typeplaatje .....	24
Bijgeleverd.....	24
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	24
Geleiderails.....	25
Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging.....	25
FlexiClip-geleiders HFC 71.....	26
Ovenelektronica.....	30
Beveiligingen .....	30
Vergrendeling  van het apparaat .....	30
Koelventilator.....	30
Luchtgekoelde deur .....	30
PerfectClean-veredelde oppervlakken .....	31
Katalytisch geëmailleerde oppervlakken .....	31
<b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....	32
Vóór het eerste gebruik .....	32
Het voor het eerst instellen van de dagtijd.....	32
Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen .....	33
<b>Instellingen</b> .....	36
Dagtijd wijzigen .....	36
Fabrieksinstellingen wijzigen .....	37
<b>Vergrendeling </b> .....	40
<b>Kookwekker </b> .....	42
Kookwekkertijd instellen.....	42
Kookwekkertijd wijzigen .....	43
Kookwekkertijd wissen.....	43

<b>Overzicht ovenfuncties</b> .....	44
<b>Tips om energie te besparen</b> .....	46
<b>Bediening</b> .....	48
Eenvoudige bediening .....	48
Koelventilator .....	48
Temperatuur wijzigen .....	49
Controlelampje temperatuur .....	49
Ovenruimte voorverwarmen .....	50
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen .....	51
Bereidingstijd instellen .....	51
Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen .....	52
Na afloop van de bereidingstijd: .....	53
Bereidingstijd wijzigen .....	53
Bereidingstijd wissen .....	54
Einde van de bereidingstijd wissen .....	54
<b>Professional</b>  .....	55
Verloop van een bereiding met de ovenfunctie “Professional  ” .....	56
Stoominjecties uitvoeren .....	58
Automatische stoominjectie .....	58
Handmatige stoominjecties .....	58
Restwaterverdamping .....	59
Restwaterverdamping meteen uitvoeren .....	60
Restwaterverdamping afbreken .....	61
<b>Bakken</b> .....	62
Aanwijzingen bij de tabellen .....	63
Tabel bakken .....	64
Roerdeeg .....	64
Kneeddeeg .....	66
Gistdeeg / kwark-olie-deeg .....	68
Biscuitdeeg .....	70
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak .....	71
<b>Braden</b> .....	72
Aanwijzingen bij de tabellen .....	73
Tabel braden .....	74
Rund, kalf .....	74
Varken .....	75
Lam, wild .....	76
Gevogelte, vis .....	77

# Inhoud

---

<b>Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)</b> .....	78
<b>Grilleren</b> .....	80
Opmerkingen bij de “Tabel grilleren” .....	82
Tabel grilleren .....	83
<b>Speciale toepassingen</b> .....	84
Ontdooien .....	84
Inmaken .....	85
Drogen .....	86
Gratineren .....	87
Servies verwarmen .....	88
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten .....	88
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	90
Ongeschikte reinigingsmiddelen .....	90
Tips .....	91
Normale verontreinigingen .....	91
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders) .....	92
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders .....	92
Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand .....	93
Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke .....	93
Olie- en vetspatten verwijderen .....	93
Deur verwijderen .....	94
Deur uit elkaar halen .....	95
Deur terugplaatsen .....	98
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren .....	99
Achterwand verwijderen .....	100
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen .....	100
Stoomsysteem ontkalken § .....	101
Verloop ontkalkingsprogramma .....	101
Vorbereiding .....	102
Ontkalkingsprogramma uitvoeren .....	103
<b>Nuttige tips</b> .....	106
<b>Service</b> .....	111
Contact bij storingen .....	111
Garantie .....	111
<b>Elektrische aansluiting</b> .....	112
<b>Maatschetsen voor de inbouw</b> .....	113
Afmetingen apparaat en kast .....	113
Inbouw in een onderkast .....	113

---

Inbouw in een hoge kast .....	114
Gedetailleerde afmetingen front .....	115
<b>Inbouw oven</b> .....	116
<b>Recepten</b> .....	117
Afbakproducten .....	118
Witbrood .....	120
Plat brood .....	121
Kruidenwitbrood .....	122
Olijvenbrood .....	123
Kaas-sesam-broodjes .....	124
Roggebrood .....	125
Gemengd brood .....	126
Meergranenbrood .....	127
Gistbroodjes .....	128
Meergranenbroodjes .....	129
Italiaans mozzarellabrood .....	130
Zondagsbroodjes .....	131
Karnemelkbrood .....	132
Ontbijtbroodjes met chocolade .....	133
Uienbrood (plat) .....	134
Kwarkbroodjes .....	135
Rozijnenbrood .....	136
Mout-pompoenbroodjes .....	137
Gistmannetjes .....	138
Gistkrakelingen .....	139
Spek- of kruidenbroodjes .....	140
Ham-kaas-broodjes .....	141
Abrikozenbrood .....	142
Boterkoek .....	143
Amandel-puddinggebak met pijnboompitten (Bienenstich) .....	144
Gistkoek met walnoten .....	145
Kaneel-macadamiakrans .....	146
Dorade met kruidensaus .....	147
Savoiekoel-zalm-gratin .....	148
Gevulde zalmforel .....	149
Weense visfilet .....	150
Pasta-zalm-spinazie-schotel .....	151
Zalmfilet met muscadet-saus .....	152
Zeezalmfilet delicioso .....	153
Forel met champignonvulling .....	154
Snoekbaars op kruidenbed .....	155

# Inhoud

---

Kip (borststuk), fruitig-pikant.....	156
Kipfilet met kruiden .....	157
Gemarineerde kippenbouten.....	158
Kalkoenrollade met spinazie-ricottavulling.....	159
Kalkoenbout .....	160
Runderfilet met portsaus.....	161
Gesmoorde Duitse runderrollade .....	162
Gesmoord kalfsvlees (“Tafelspitz”).....	164
Casselerrib met suiker.....	165
Gevulde varkensfilet.....	166
Varkensfilet met appels .....	167
Chinese biefstuk.....	168
Konijn met knoflook.....	169
Reerug .....	170
Lamsrug met tijm-mosterdsaus .....	172
Pikante ovenknoedels .....	173
Kaassoufflé.....	174
Lentepasteitje .....	175
Kaaspasteitje .....	176
Tortellini-rucola-ham-schotel.....	177
Cannelloni met paddenstoelen.....	178
Gegratineerde aardappelen met kaas .....	179
Lasagne.....	180
Ovenknoedels met pruimenmoes .....	182
Zoete kersensoufflé.....	183
<b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten .....</b>	<b>184</b>
Testgerechten volgens EN 60350-1 .....	184
Energie-efficiëntieklasse .....	185
Productinformatiebladen voor huishoudelijke bakovens .....	185

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen.

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, koken, grillen, bakken, braden, inmaken en drogen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!  
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Dit apparaat heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. De lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.



## Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten, wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! 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.
- ▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven als het in gebruik is.
- ▶ Verwondingsgevaar! 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.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door Miele zijn geautoriseerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De oven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als deze op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het 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 vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de oven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit de oven hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de oven niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als het apparaat zonder aansluitkabel wordt uitgeleverd of als een beschadigde kabel moet worden vervangen, moet voor de aansluiting een speciale kabel worden gebruikt. Alleen een vakman die door Miele is geautoriseerd, mag de kabel aansluiten (zie “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt, bijvoorbeeld als de verlichting defect is (zie ook het hoofdstuk “Nuttige tips”). Ga hiervoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
  - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---



- ▶ Voor een correcte werking van het apparaat 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 het apparaat achter een meubeldeel is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

## Veilig gebruik

### Verbrandingsgevaar!



Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden, het voedingsmiddel en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent.

- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houdt u zich aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen door hoge grilleertemperaturen vlam vatten. Gebruik ovenfuncties met grill daarom niet voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie “Hetelucht plus ” of “Boven-Onderwarmte ”.
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.
- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in het apparaat ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de keukenkast kunnen beschadigd raken. Schakel het apparaat in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen ovenfunctie in. De ventilator blijft dan ingeschakeld.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het apparaat corrosie veroorzaken. Dek gerechten daarom af.
- ▶ Door warmteophoping kan het email barsten of loslaten. Leg daarom nooit aluminiumfolie of een andere beschermfolie op de bodem van het apparaat.  
Als u de bodem van het apparaat wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de ovenfuncties “Hetelucht plus ” of “Gratineren ”.
- ▶ Het email van de bodem kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken.  
Als u pannen of ander kookgerei in de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoeten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete geëmailleerde oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op de hete geëmailleerde oppervlakken.
- ▶ Bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open tijdens een stoominjectie of tijdens de restwaterverdamping nooit de deur.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het.
- ▶ Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan het apparaat beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ U kunt zich aan de open ovendeur 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. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.

### **Voor roestvrijstalen apparaten geldt het volgende:**

▶ De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband, afplaktape of andere kleefmiddelen op het roestvrije staal.

▶ Het roestvrijstalen oppervlak is krasgevoelig. Zelfs magneten kunnen krassen veroorzaken.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger.
- ▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.
- ▶ De geleiderails kunnen worden verwijderd (zie “Reiniging en onderhoud”). Plaats de geleiderails na afloop correct terug.
- ▶ De katalytisch geëmailleerde achterwand kan voor reinigingsdoelinden worden verwijderd (zie “Reiniging en onderhoud”). Plaats de achterwand na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde wand.

## Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.
- ▶ De Miele-braadpannen HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (indien aanwezig) mogen niet op niveau 1 worden ingeschoven. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de geringe afstand vindt er warmteophoping plaats en kan het email barsten of loslaten. Plaats de braadpannen ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik bij voorkeur niveau 2.



# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Het verpakkingsmateriaal

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

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

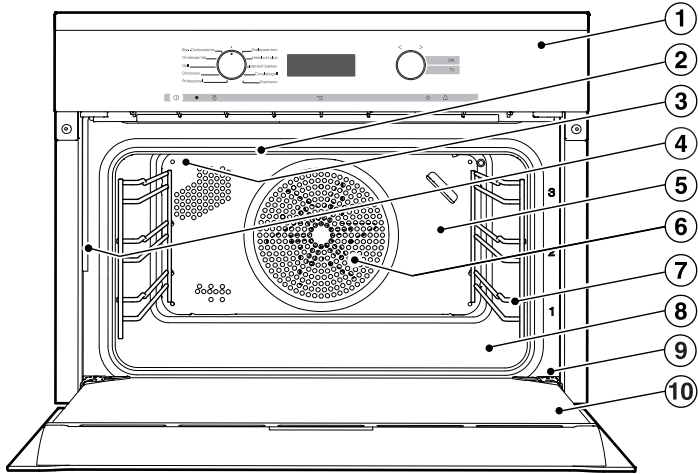
## Het afdanken van een apparaat

Oude 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 oude apparaat bij het gewone huisafval doet of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone afval.



Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik van kinderen.

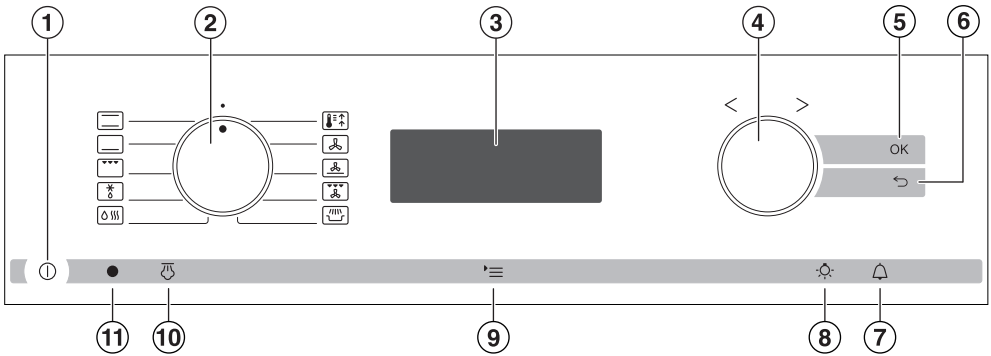
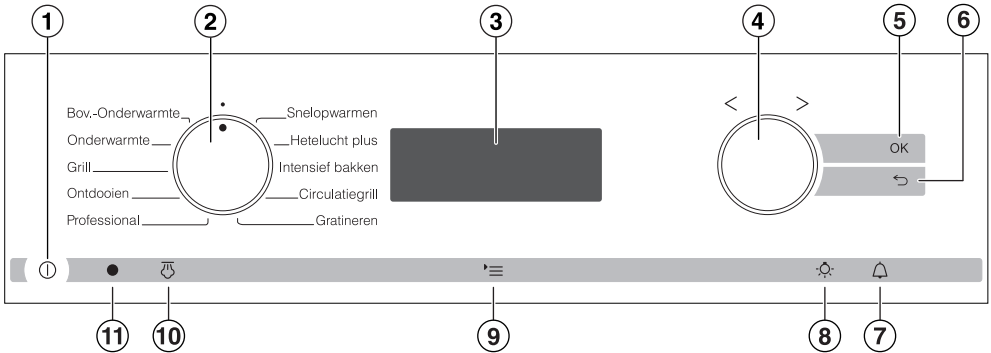
# Overzicht oven



- ① Bedieningselementen oven \*
- ② Verwarmingselement voor “Bovenwarmte”/“Grilleren”
- ③ Openingen voor de stoomtoevoer
- ④ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑤ Katalytisch geëmailleerde achterwand
- ⑥ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑦ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑧ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor “Onderwarmte”
- ⑨ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑩ Deur

\* Afhankelijk van het model

# Bedieningselementen oven




- ① Aan/Uit-toets ①  
In- en uitschakelen
- ② Functieschakelaar  
Voor het kiezen van de ovenfuncties
- ③ Display  
Voor de weergave van de dagtijd en de instellingen
- ④ Draaiknop < >  
Voor het instellen van waarden
- ⑤ Sensortoets OK  
Voor het bevestigen van instellingen en meldingen
- ⑥ Sensortoets ↶  
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑦ Sensortoets △  
Voor het instellen van een kookwek-tijd
- ⑧ Sensortoets ☀  
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑨ Sensortoets ≡  
Voor het oproepen van functies
- ⑩ Sensortoets ⤵  
Voor het uitvoeren van stoominjec-ties
- ⑪ Optische interface  
(alleen voor Miele)

# Bedieningselementen oven

---

## Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets  reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets schakelt u de oven in en uit.

## Funcieschakelaar

Met de funcieschakelaar kiest u de ovenfuncties.

U kunt de schakelaar rechts- en linksom draaien en in de stand • verzinken (door erop te drukken).

### Ovenfuncties

-  *Boven-Onderwarmte*
-  *Onderwarmte*
-  *Grill*
-  *Ontdooien*
-  *Professional*
-  *Snelopwarmen*
-  *Hetelucht plus*
-  *Intensief bakken*
-  *Circulatiegrill*
-  *Gratineren*

## Display

In het display verschijnt de dagtijd of worden uw instellingen weergegeven.



## Symbolen in het display

Afhankelijk van de stand van de functieschakelaar en/of het indrukken van een sensortoets verschijnen de volgende symbolen:

Symbool/functie		
	Kookwekker	Willekeurig
	Controlelampje temperatuur	Ovenfunctie
	Temperatuur	
	Bereidingstijd	
	Einde bereidingstijd	
	Opzuigen	
	Ontkalken	
	Stoominjecties	
	Instellingen <i>P</i>	•
	Dagtijd	
	Inschakelblokkering (vergrendeling)	

U kunt een functie alleen instellen of wijzigen als de functieschakelaar op de betreffende stand staat.

## Draaiknop < >

Met de draaiknop < > stelt u de temperaturen en tijden in.

Als u de schakelaar naar rechts draait, verhoogt u de waarden. Als u de knop naar links draait, verlaagt u deze.

Daarnaast gebruikt u de draaiknop om functies te markeren, door het driehoekje in het display te verschuiven.

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

# Bedieningselementen oven

---













## Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking met uw vinger. Telkens als u een toets aanraakt, hoort u een akoestisch signaal.

U kunt dit signaal uitzetten door bij de instelling  $P\ 3$  de status  $S\ 0$  te kiezen (zie “Instellingen”).

Sensor-toets	Functie	Opmerkingen
OK	Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen	Als functies met het driehoekje ▲ zijn gemarkeerd, kunt u deze functies oproepen door op OK te drukken. Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u met OK bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen.
↶	Voor stapsgewijs terugspringen	
🔔	Voor het instellen van een kookwekkertijd	Als de dagtijd zichtbaar is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken). Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets reageert.

## Bedieningselementen oven

Sensor-toets	Functie	Opmerkingen
	Voor het in- en uitschakelen van de verlichting	<p>Als de dagtijd zichtbaar is, kunt u met de toets  de verlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets reageert.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft continu aan.</p>
	Voor het oproepen van functies	<p>Als de dagtijd zichtbaar is en de functieschakelaar op • staat, verschijnen als u op  drukt de symbolen voor “Instellingen ”, “Dagtijd ” en “Vergrendeling ”.</p> <p>Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets reageert.</p> <p>Tijdens een bereiding kunt u na het bedienen van deze toets de temperatuur , de bereidingstijd  en het einde van een bereiding  instellen.</p>
	Voor het uitvoeren van stoominjecties	<p>Als voor de ovenfunctie “Professional ” handmatige stoominjecties zijn gekozen, moet u op de sensortoets  drukken om de stoominjectie uit te voeren.</p> <p>Zodra u een stoominjectie kunt uitvoeren, licht de sensortoets  op.</p> <p>Gelijk met de uitgevoerde stoominjectie verschijnt in het display het symbool .</p>

# Uitvoering

---

## Type-aanduiding

Een overzicht van de beschreven modellen vindt u op de achterkant van het boekje.

## Typeplaatje

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

Hier vindt u de type-aanduiding van uw oven, het fabricagenummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

## Bijgeleverd

Het volgende wordt bijgeleverd:

- De gebruiks- en montagehandleiding van de oven.
- Schroeven voor de bevestiging van de oven in de keukenkast.
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met houder voor het ontkalken van het stoomsysteem.
- Diverse accessoires.

## Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires

De uitvoering is afhankelijk van het model!

Een oven beschikt altijd over geleiderails, een universele bakplaat en een rooster.

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

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

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

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



## Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  $\square_1^3$  voor het inschuiven van de accessoires.

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

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

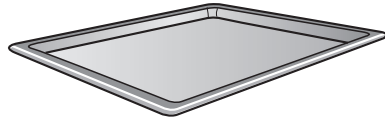
De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

De FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) worden op de onderste spijl bevestigd.

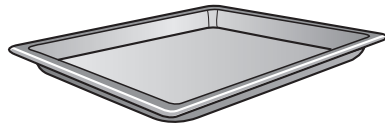
U kunt de geleiderails verwijderen (zie "Reiniging en onderhoud").

## Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

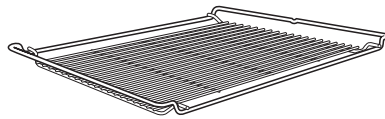
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



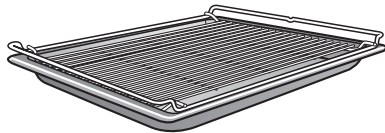
Rooster HBBR 71:



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

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

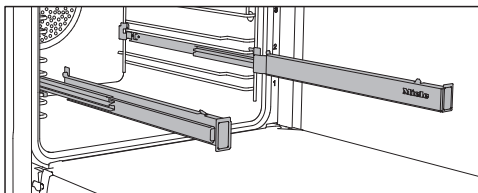
Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. Deze beveiliging voorkomt dat u de accessoires helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.



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

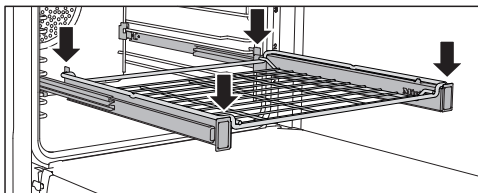
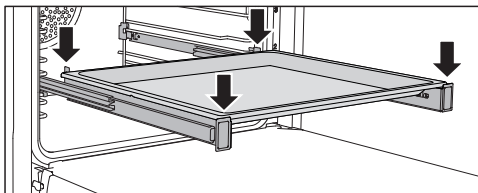
# Uitvoering

## FlexiClip-geleiders HFC 71




U kunt de FlexiClip-geleiders op elk niveau aanbrengen.

Schuif de FlexiClip-geleiders eerst helemaal in de ovenruimte, voordat u er accessoires op zet. De accessoires worden dan automatisch tussen de opstaande lipjes aan de voor- en achterkant geplaatst. De onderdelen kunnen nu niet meer vallen.



De geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast.

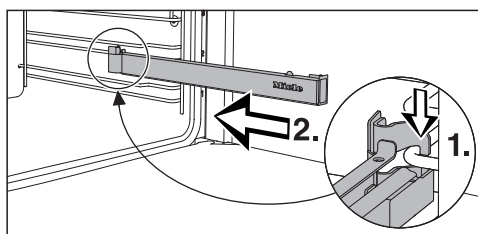
## FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen

 **Verbrandingsgevaar!**  
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

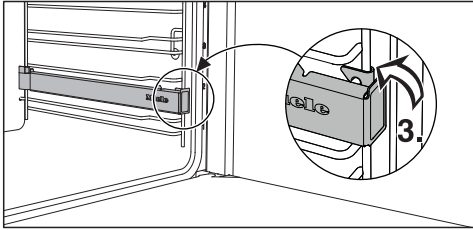
De geleiders moeten tussen de spijlen van een niveau worden geplaatst.

Bevestig de geleider met de merknaam "Miele" aan de rechter kant.

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



- Haak de FlexiClip-geleider in aan de voorkant van de onderste spijl van een niveau (1.) en schuif de geleider langs de spijl in de ovenruimte (2.).

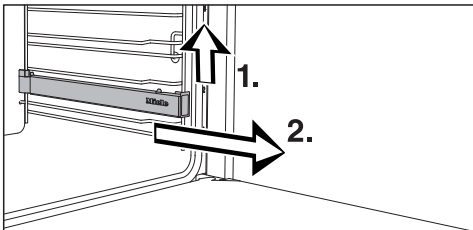


- Klik de geleider op de onderste spijl van het niveau vast (3.).

Als de geleiders na de plaatsing blokkeren, moet u ze een keer krachtig uittrekken.

Om de FlexiClip-geleiders te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.



- Til de geleider aan de voorkant op (1.) en trek deze langs de spijlen van het niveau naar buiten (2.).

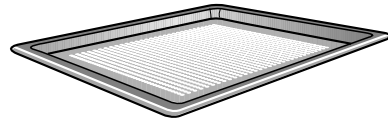
## Ronde bakvorm HBF 27-1



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

Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

## Geperforeerde gourmet-bakplaat HBBL 71



De geperforeerde gourmet-bakplaat is speciaal ontwikkeld voor het bereiden van bakwaren van vers gist- of kwarkolie-deeg, brood en broodjes.

De perforatie zorgt voor een perfecte bruining van de onderkant.

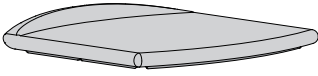
De plaat is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

Voor dezelfde toepassingen kunt u ook de **geperforeerde ronde bakvorm HBFP 27-1** gebruiken.

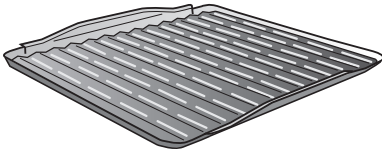
# Uitvoering

## Gourmetsteen HBS 60



Met de gourmetsteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak. De gourmetsteen is van vuurvaste keramiek en heeft een glazuurlaag. De steen wordt op het rooster gelegd. Bij de gourmetsteen hoort een spatel van onbehandeld hout, waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijderd.

## Grill- en braadplaat HGBB 71



Deze plaat wordt in de universele bakplaat gelegd. Tijdens grillen en braden beschermt de plaat het vleessap in de bakplaat tegen verbranden. U kunt het vleessap dan nog voor andere doeleinden gebruiken.

Het geëmailleerde oppervlak is PerfectClean-veredeld.

## Gourmet-braadpan HUB en gourmet-deksel HBD

De gourmet-braadpannen van Miele kunt u in tegenstelling tot andere braadpannen zo in de geleiderails van de oven schuiven. De pannen hebben (net als het rooster) een uittrekbeveiliging. Het oppervlak van de braadpannen heeft een anti-aanbaklaag.

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

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

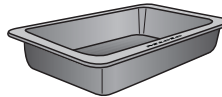
**Diepte: 22 cm**

HUB 5000-M

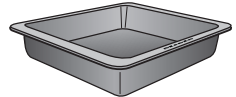
HUB 5001-M \*\*

**Diepte: 35 cm \***

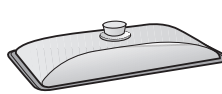
HUB 5001-XL \*\*



HBD 60-22



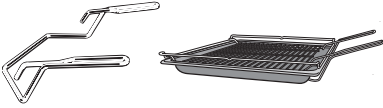
HBD 60-35



\* In ovens met 3 niveaus kunt u de braadpannen niet samen met het deksel in de ovenruimte plaatsen. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

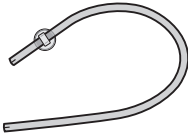
\*\* Geschikt voor inductiekookplaten.

## Koudhandgreep HEG



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

## Ontkalkingstabletten, kunststof slang met houder



Deze accessoires zijn nodig als u het apparaat ontkalkt.

## Katalytisch geëmailleerde accessoires

- Bovenwand  
Deze plaat wordt boven het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill aangebracht en houdt de bovenkant van de ovenruimte schoon.
- Achterwand  
Bestel dit onderdeel als het katalytische email door onjuist gebruik of ernstige verontreiniging niet meer goed werkt.

Vermeld bij uw bestelling altijd de typeaanduiding van uw apparaat.

## Miele-microvezeldoek

Met een microvezeldoekje kunt u lichte verontreinigingen en vingerafdrukken eenvoudig verwijderen.

## Miele-ovenreiniger

Met de ovenreiniger kunt u ook hardnekkige verontreinigingen verwijderen. De ovenruimte hoeft hiervoor niet te worden verwarmd.

# Uitvoering

---

## Ovenelektronica


Door de elektronica van het apparaat is het mogelijk de verschillende ovenfuncties te gebruiken voor bakken, braden en grillen.

Daarnaast biedt de elektronica de volgende functies:

- Dagtijdweergave
- Kookwekker
- Automatisch in- en uitschakelen van het apparaat
- Koken met vochtregeling
- Invoeren van individuele instellingen

## Beveiligingen

### Vergrendeling van het apparaat

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de oven onbedoeld wordt bediend (zie ook het hoofdstuk “Vergrendeling ”).

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

## Koelventilator

De ventilator wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld. De ventilator mengt de hete ovenlucht met de lucht uit de keuken. Zo wordt de ovenlucht afgekoeld, voordat deze 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 ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

## Luchtgekoelde deur

De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmte-reflecterende coating.

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

U kunt de deur voor reinigingsdoeleinden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie “Reiniging en onderhoud”).

## PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

Na het bakken of braden laat het gerecht gemakkelijk los en verontreinigingen kunt u eenvoudig verwijderen.

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

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

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

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

PerfectClean-veredeld zijn:

- Ovenruimte
- Geleiderails
- FlexiClip-geleiders
- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Rooster
- Grill- en braadplaat
- Gourmet-bakplaat, geperforeerd
- Ronde bakvorm
- Ronde bakvorm, geperforeerd


## Katalytisch geëmailleerde oppervlakken

De achterwand van de ovenruimte is voorzien van katalytisch email. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd.

Neem de aanwijzingen in acht uit het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

# Ingebruikneming van het apparaat

## Vóór het eerste gebruik

 U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

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

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de functieschakelaar op • staat.

- Stel de dagtijd in.

## Het voor het eerst instellen van de dagtijd

De dagtijd wordt in het 24-uurs-formaat weergegeven.

Na de aansluiting op de netspanning verschijnt de waarde 12:00 in het display en knippert het driehoekje ▲ onder ⌚:



- Stel met de draaiknop < > de dagtijd in.
- Bevestig met OK.

De dagtijd wordt opgeslagen.

U kunt de dagtijd ook in een 12-uurs-formaat laten weergeven. Kies hiervoor bij de instelling *P 4* de status *12h* (zie “Instellingen”).

Tijdens een stroomstoring wordt de dagtijd ca. 200 uur opgeslagen. Als de stroomstoring binnen die tijd voorbij is, verschijnt de actuele dagtijd weer. Na een langere stroomstoring moet u de dagtijd opnieuw instellen.

De dagtijdweergave is standaard uitgeschakeld (zie “Instellingen – *P 1*”). Het display wordt donker als u de oven uitschakelt. De dagtijd loopt op de achtergrond door.





# Ingebruikneming van het apparaat

## Oven voor het eerst opwarmen en stoomsysteem doorspoelen



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

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 verpakingsresten.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.



- Zet een glas met ca. 100 ml vers leidingwater gereed.
- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets  in.
- Kies met de functieschakelaar de ovenfunctie "Professional ".

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

In het display verschijnt *Auto* en het driehoekje  knippert onder :



- Bevestig met *OK*.

In het display verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur en het driehoekje  knippert onder :



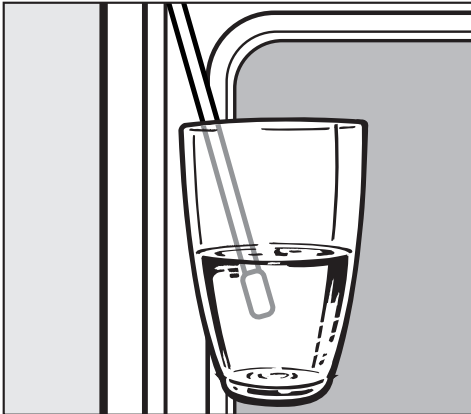
- Stel met de draaiknop de maximale temperatuur (250 °C) in.
- Bevestig met *OK*.

# Ingebruikneming van het apparaat

In het display verschijnt het verzoek het water op te zuigen en het driehoekje ▲ knippert:



- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



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

Het opzuigen begint.

De benodigde waterhoeveelheid wordt opgezogen. De werkelijk opgezogen hoeveelheid kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een resthoeveelheid in het reservoir achterblijven.

- Haal het glas weg als het water is opgezogen.
- Sluit de deur.

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

Na enige tijd wordt automatisch een stoominjectie uitgevoerd.


**⚠ Letselrisico!**  
Stoom kan verbrandingen veroorzaken.  
Open de deur niet tijdens een stoominjectie.



Verhit de ovenruimte gedurende minimaal een uur.

Na minimaal een uur:

- Zet de functieschakelaar op ●.

## Na het eerste opwarmen

 Verbrandingsgevaar! Laat de ovenruimte voor de handmatige reiniging eerst afkoelen.

- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets  in.
- Schakel de ovenverlichting met de sensortoets  in.
- Haal alle accessoires uit het apparaat en reinig deze handmatig (zie “Reiniging en onderhoud”).
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.
- Schakel de ovenverlichting en de oven uit.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

# Instellingen

---

## Dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op • staat.

- Schakel de oven in.
- Kies '☰.
- Verschuif het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ⌚ oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje ▲ knippert onder ⌚.

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

De dagtijd wordt opgeslagen.

Tijdens een stroomstoring wordt de dagtijd ca. 200 uur opgeslagen. Als de stroomstoring binnen die tijd voorbij is, verschijnt de actuele dagtijd weer.

Na een langere stroomstoring moet u de dagtijd opnieuw instellen.

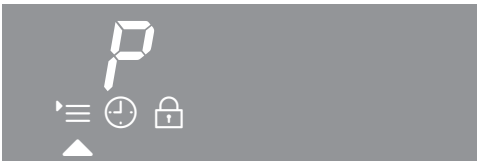
## Fabrieksinstellingen wijzigen

Af fabriek heeft de elektronica van uw apparaat bepaalde standaardinstellingen (zie "Overzicht instellingen").

U wijzigt een instelling door de status te wijzigen.

U kunt de instellingen alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op **•** staat.

- Kies **☰**.
- Verschuif zo nodig het driehoekje **▲** met de draaiknop **< >**, totdat het onder **☰** oplicht.



- Bevestig met **OK**.

Er verschijnt een instelling:



- Als u een andere instelling wilt wijzigen, kiest u met de draaiknop **< >** het betreffende cijfer.
- Bevestig met **OK**.



De instelling wordt opgeroepen en de actuele status verschijnt, bijvoorbeeld **5 0**.

Ga als volgt te werk om de status te wijzigen:

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

De gekozen status wordt opgeslagen en de instelling verschijnt weer.

- Als u nog meer instellingen wilt wijzigen, gaat u op dezelfde manier te werk.
- Als u een instelling niet wijzigt en naar een andere instelling wilt wisselen, kiest u **↶**.
- Als u geen instellingen meer wilt wijzigen, kiest u **☰**.

Na een stroomstoring blijven de instellingen behouden.

# Instellingen

## Overzicht instellingen


Instelling	Status
<i>P 1</i> <b>Dagtijdweergave</b>	<i>5 0</i> * De dagtijdweergave is <b>uitgeschakeld</b> . Het display is donker als de oven uitgeschakeld is. De dagtijd loopt op de achtergrond door.  Als u de status <i>5 0</i> heeft gekozen, moet u de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de functies “Kookwekker $\triangle$ ” en “Verlichting $\odot$ ”.  Daarnaast wordt de oven automatisch uitgeschakeld als u binnen een bepaalde tijd (ca. 30 minuten) geen instellingen uitvoert.  <i>5 1</i> De dagtijdweergave is <b>ingeschakeld</b> . De dagtijd is zichtbaar in het display.
<i>P 2</i> <b>Volume geluidssignalen</b>	<i>5 0</i> Het signaal is <b>uitgeschakeld</b> . <i>5 1-</i> Het signaal is <b>ingeschakeld</b> . <i>5 2/</i> U kunt het volume wijzigen. Als u een status kiest, hoort u meteen het signaal dat bij deze combinatie hoort. <i>5 7</i> *
<i>P 3</i> <b>Toetssignaal</b>	<i>5 0</i> Het toetssignaal is <b>uitgeschakeld</b> . <i>5 1</i> * Het toetssignaal is <b>ingeschakeld</b> .
<i>P 4</i> <b>Tijdformaat van de dagtijd</b>	<i>24h</i> * De dagtijd verschijnt in het <b>24-uurs-formaat</b> . <i>12h</i> De dagtijd verschijnt in het <b>12-uurs-formaat</b> . Als u na 13:00 uur van het 12-uurs-formaat naar het 24-uurs-formaat wisselt, moet u het cijferblok voor de uren aanpassen.

\* Fabrieksinstelling

Instelling	Status
<i>P 5</i> <b>Temperatuur-eenheid</b>	<p>°C * De temperatuur wordt in <b>graden Celsius</b> weergegeven.</p> <p>°F De temperatuur wordt in <b>graden Fahrenheit</b> weergegeven.</p>
<i>P 6</i> <b>Lichtsterkte display</b>	<p>5 1- Voor het display kunt de lichtsterkte kiezen.</p> <p>5 7, 5 4 * 5 1: minimale lichtsterkte 5 7: maximale lichtsterkte</p>
<i>P 7</i> <b>Verlichting</b>	<p>5 0 * De ovenverlichting wordt <b>15 seconden ingeschakeld</b> en daarna automatisch uitgeschakeld.</p> <p>5 1 De ovenverlichting is <b>continu ingeschakeld</b>.</p>
<i>P 8</i> <b>Demo-functie</b>	<p>5 0 * Kies 5 0 en druk ca. 4 seconden op OK. Zodra kort - - - - verschijnt, is de demo-functie <b>gedeactiveerd</b>.</p> <p>5 1 Kies 5 1 en druk ca. 4 seconden op OK. Zodra kort <i>RES_</i> verschijnt, is de demo-functie <b>geactiveerd</b>.</p> <p>De oven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte en de pomp van het stoomsysteem werken niet. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.</p>

\* Fabrieksinstelling

## Vergrendeling




De vergrendeling  voorkomt dat de oven onbedoeld wordt bediend.

Standaard is de vergrendeling uitgeschakeld. U wijzigt de instelling voor de vergrendeling door de status 5 te wijzigen:

- 5 0 = uit
- 5 1 = aan

U kunt de status van de vergrendeling alleen wijzigen als de oven ingeschakeld is en de functieschakelaar op • staat.

### Vergrendeling inschakelen


- Kies .
- Verschuif het driehoekje  met de draaiknop < >, totdat het onder  oplicht.

De actuele status 5 0 verschijnt:



- Bevestig met OK.
- Kies met de draaiknop < > de status 5 1.




- Bevestig met OK.
- Kies .

De actuele dagtijd verschijnt.

- Schakel de oven uit.

De vergrendeling is ingeschakeld.

Zodra u de oven weer inschakelt, herinnert het symbool  u aan de ingeschakelde vergrendeling.

Na een stroomstoring blijft de vergrendeling ingeschakeld.




### Vergrendeling voor één bereiding uitzetten

- Schakel de oven in.





De symbolen  en  en de actuele dagtijd verschijnen:




- Druk zo lang op *OK*, totdat het symbool  dooft.

U kunt de oven nu bedienen.


### Vergrendeling uitschakelen

- Schakel de oven in.
- Druk zo lang op *OK*, totdat het symbool  dooft.
- Kies .
- Verschuif het driehoekje  met de draaiknop  $< >$ , totdat het onder  oplicht.
- Bevestig met *OK*.

De actuele status *5 l* verschijnt.

- Kies met de draaiknop  $< >$  de status *5 l*.
- Bevestig met *OK*.
- Kies .

De vergrendeling is uitgeschakeld.


Het symbool  wordt niet meer weergegeven.

## Kookwekker

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

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

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 99 minuten en 55 seconden instellen.



**Tip:** Gebruik voor de ovenfunctie “Professional ” de kookwekker om u eraan te herinneren dat u eventuele handmatige stoominjecties op het juiste moment uitvoert.

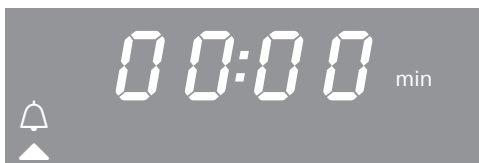
### Kookwekkertijd instellen

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

Als de dagtijdweergave uitgeschakeld is (instelling “P1-50”), moet u de oven eerst inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen.

- Kies .

In het display verschijnt 00:00 en het driehoekje  knippert onder .



- Stel met de draaiknop < > de gewenste kookwekkertijd in.





- Bevestig met OK.

De kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.



Het symbool  geeft aan dat u een kookwekkertijd heeft ingesteld.

### **Na afloop van de kookwekkertijd:**

-  knippert.
  - De tijd begint op te lopen.
  - U hoort een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – P 2").
- Kies .

De akoestische en optische signalen worden uitgezet.

### **Kookwekkertijd wijzigen**

- Kies .

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig met de draaiknop < > de kookwekkertijd.
- Bevestig met OK.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af.

### **Kookwekkertijd wissen**

- Kies .






■ Verlaag met de draaiknop < > de kookwekkertijd tot 00:00.

- Bevestig met OK.







De kookwekkertijd wordt gewist.

## Overzicht ovenfuncties

Voor de bereiding van gerechten kunt u uit diverse functies kiezen.

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
<b>Hetelucht plus</b>  Voor bakken en braden. U kunt meerdere niveaus tegelijk gebruiken. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij “Boven-Onderwarmte  Voor bakken en braden met vochttoevoer. Eerst verschijnt <i>Auto</i> en knippert het driehoekje ▲ onder het symbool  . Pas na het kiezen van het aantal stoominjecties verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur.	160 °C	130–250 °C
<b>Intensief bakken</b>  Voor het bakken van taarten met een vochtige bovenlaag. Gebruik deze ovenfunctie niet voor het bakken van plat gebak en niet voor braden (de fond wordt anders te donker).	170 °C	50–250 °C
<b>Boven-Onderwarmte</b>  Voor het bakken en braden van traditionele recepten, voor het bereiden van soufflés en voor koken op lage temperaturen. Kies voor het bereiden van recepten uit oude kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.	180 °C	30–280 °C

## Overzicht ovenfuncties

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
<b>Onderwarmte</b>  Kies deze functie tegen het einde van de bereidings-tijd, als het voedingsmiddel aan de onderkant bruiner moet worden.	190 °C	100–250 °C
<b>Grill</b>  Voor het grillen van platte stukken vlees en voor bruienen. Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend. Het verwarmingselement levert de infraroodstraling die voor het grillen nodig is.	240 °C	200–300 °C
<b>Circulatiegrill</b>  Voor het grillen van voedingsmiddelen met een grote diameter, zoals een kip. U kunt met lagere temperaturen werken dan bij “Grill  Deze functie is geschikt voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes en uitsteekkoekjes, maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. U bespaart tot 30% energie vergeleken met de gebruikelijke ovenfuncties, als u de deur tijdens de bereiding gesloten houdt.	190 °C	100–250 °C
<b>Ontdooien</b>  Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten.	25 °C	25–50 °C
<b>Snelopwarmen</b>  Voor het snel opwarmen van de ovenruimte. Wissel vervolgens naar de ovenfunctie die u voor de bereiding wilt gebruiken.	160 °C	100–250 °C

# Tips om energie te besparen

---


## Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die niet voor een bereiding nodig zijn.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- 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 warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverpilling bij het bereiden van voedingsmiddelen te voorkomen.
- Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een kerntemperatuurvoeler.
- Voor veel gerechten kunt u de ovenfunctie “Hetelucht plus ” gebruiken. U kunt daarmee met lagere temperaturen werken dan bij “Boven-Ofderwarmte ”, omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Daarnaast kunt u meerdere niveaus gelijktijdig gebruiken.
- “Gratineren ” is een innovatieve ovenfunctie met een optimale warmtebenutting. U bespaart tot 30% energie vergeleken met de gebruikelijke ovenfuncties, als u de deur tijdens de bereiding gesloten houdt.
- Gebruik voor grillgerechten zoveel mogelijk de ovenfunctie “Circulatiegrill ”. U grilleert dan met lagere temperaturen dan bij andere grilleerfuncties op maximale temperatuur.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Kook gerechten, die u niet gelijktijdig kunt bereiden, zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

## Benutting restwarmte

- Bij bereidingen 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 aanwezige restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. Schakel de oven echter in geen geval uit (zie het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”).
- Wilt u de katalytisch geëmailleerde delen reinigen? Start het reinigen dan bij voorkeur direct na een bereiding. De aanwezige restwarmte vermindert het energieverbruik.

## Instellingen

- Schakel de dagtijdweergave uit om het energieverbruik te verminderen (zie hoofdstuk “Instellingen”).
- Stel de ovenverlichting zo in, dat deze tijdens een bereiding automatisch na 15 seconden wordt uitgeschakeld. U kunt de verlichting op elk moment weer inschakelen met de sensortoets .

## Energiebesparende functie

- Om energie te besparen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld als geen gerecht wordt bereid en de bakoven niet wordt bediend. De tijd wordt weergegeven of het display wordt donker (zie “Instellingen”).

# Bediening

---

## Eenvoudige bediening


- Schakel de oven in.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies met de functieschakelaar de gewenste ovenfunctie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt:



De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < > (indien nodig).

Na korte tijd verschijnen de werkelijke temperatuur en het controlelampje voor de temperatuur .



U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Instellingen – P 2”).

Na de bereiding:

- Zet de functieschakelaar op •.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

## Koelventilator

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.





## Temperatuur wijzigen

Voorbeeld: U heeft “Hetelucht plus ” en 170 °C ingesteld. U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen.




U wilt de temperatuur tot 155 °C verlagen.

- Verlaag de temperatuur met de draaiknop < >.


Het driehoekje  knippert onder . De temperatuur wijzigt in stappen van 5 °C.





De gewijzigde (ingestelde) temperatuur wordt opgeslagen. De werkelijke temperatuur verschijnt.


Kies  als u in het display wilt wisselen tussen de werkelijke en de ingestelde temperatuur.

## Controlelampje temperatuur

Het controlelampje  brandt steeds als de ovenverwarming ingeschakeld is.

Tijdens de opwarmfase brandt het controlelampje voor de temperatuur .

Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Instellingen – P 2”). Tegelijk wordt de ovenverwarming uitgeschakeld en dooft het symbool .

De temperatuurregeling van het apparaat zorgt ervoor dat de ovenverwarming en het controlelampje  weer worden ingeschakeld, zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt.

# Bediening

## Ovenruimte voorverwarmen

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 opwarmfase.

Bij de volgende bereidingen en ovenfuncties moet u de oven wel voorverwarmen:


### Hotelucht plus


- Donker brooddeeg.
- Rosbief en filet.



### Boven-Onderwarmte

- Gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten).
- Fijne deegsoorten, bijvoorbeeld biscuit.
- Donker brooddeeg.
- Rosbief en filet.

## Snelopwarmen

Met de ovenfunctie “Snelopwarmen ” kunt u de opwarmfase verkorten.

Gebruik voor pizza en gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) voor het voorverwarmen niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”. De bovenkant van deze producten wordt anders te snel bruin.

- Kies de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.
- Stel de temperatuur in.
- Stel de gewenste ovenfunctie in, nadat het controlelampje voor de temperatuur  de eerste keer dooft.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

## Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

U kunt het apparaat automatisch laten uitschakelen of in- en uitschakelen. Stel hiervoor na het kiezen van de ovenfunctie en de temperatuur een bereidingstijd in of een bereidingstijd en een eindtijd (einde van de bereiding).

De maximale bereidingstijd die u voor een bereidingsproces kunt instellen, bedraagt 12 uur.

Automatisch in- en uitschakelen is ideaal voor het braden van vlees. 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.

## Bereidingstijd instellen

Voorbeeld: Het bakken van een taart duurt 1 uur en 5 minuten.

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

- Kies '≡'.



- Verschuif zo nodig het driehoekje ▲ met de draaiknop < >, totdat het onder ☺ oplicht.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt 00:00 en het driehoekje ▲ knippert onder ☺.



- Stel met de draaiknop < > de bereidingstijd (01:05) in.
- Bevestig met OK.

De bereidingstijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Het symbool ☺ geeft aan dat u een tijd heeft ingesteld.

# Bediening

## Bereidingstijd en einde bereidingstijd instellen

Een voorbeeld: Het is 11:15 uur. Een stuk vlees kan in 90 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13:30 uur klaar zijn.

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

### Stel eerst de bereidingstijd in:

- Kies  $\equiv$ .
- Verschuif zo nodig het driehoekje  $\blacktriangle$  met de draaiknop  $< >$ , totdat het onder  $\text{⌚}$  oplicht.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnt  $00:00$  en het driehoekje  $\blacktriangle$  knippert onder  $\text{⌚}$ .

- Stel met de draaiknop  $< >$  de bereidingstijd ( $01:30$ ) in.
- Bevestig met OK.

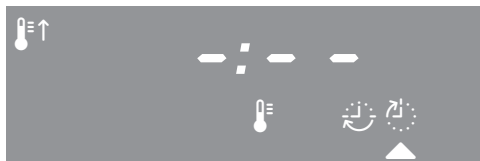
De tijd  $\text{⌚}$  wordt opgeslagen en loopt in minuten af:



## Stel vervolgens het einde van de bereidingstijd in:

- Verschuif het driehoekje  $\blacktriangle$  met de draaiknop  $< >$ , totdat het onder  $\text{⌚}$  oplicht.

In het display verschijnt  $--:--$ :



- Bevestig met OK.

Zodra u de draaiknop  $< >$  naar rechts draait, verschijnt  $12:45$  (= actuele dagtijd + bereidingstijd =  $11:15 + 1:30$ ):



- Stel met de draaiknop  $< >$  de eindtijd voor de bereiding in ( $13:30$ ).
- Bevestig met OK.


Het einde van de bereidingstijd  $\text{⌚}$  wordt opgeslagen:



De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden uitgeschakeld.



Als de starttijd ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ) is bereikt, worden de ovenverwarming, de verlichting en de ventilator ingeschakeld.

## Na afloop van de bereidingstijd:

- 0:00 verschijnt.
-  knippert.
- U hoort een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie “Instellingen – P 2”).
- De ovenverwarming en de verlichting worden automatisch uitgeschakeld.
- De ventilator blijft ingeschakeld.
- Zet de functieschakelaar op •.
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

Is het gerecht nog niet helemaal gaar, dan kunt u de bereidingstijd verlengen. Voer hiervoor een nieuwe bereidingstijd in.

## Bereidingstijd wijzigen

- Kies .
- Verschuif zo nodig het driehoekje  met de draaiknop < >, totdat het onder  oplicht.

De resterende bereidingstijd verschijnt.




- Bevestig met OK.
- Wijzig met de draaiknop < > de bereidingstijd.
- Bevestig met OK.

De gewijzigde bereidingstijd wordt opgeslagen.

# Bediening

---

## Bereidingstijd wissen

- Kies .
- Verschuif zo nodig het driehoekje  met de draaiknop < >, totdat het onder  oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje  knippert onder .


- Zet met de draaiknop < > de bereidingstijd op *00:00*.
- Bevestig met *OK*.


De bereidingstijd en de eventueel ingestelde eindtijd worden gewist.

- Kies .




In het display verschijnt de werkelijke temperatuur. De verwarming blijft ingeschakeld.

Als u de bereiding wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

- Zet de functieschakelaar op .
- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel de oven uit.

Als u de functieschakelaar op  zet of de oven uitschakelt, worden de instellingen voor de bereidingstijd en de eindtijd gewist.


## Einde van de bereidingstijd wissen


- Kies .
- Verschuif zo nodig het driehoekje  met de draaiknop < >, totdat het onder  oplicht.
- Bevestig met *OK*.

Het driehoekje  knippert onder .

- Zet met de draaiknop < > de eindtijd op *- -:-*.
- Bevestig met *OK*.

De eindtijd wordt gewist.

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


Nadat u de ovenfunctie “Professional ” heeft gekozen, bepaalt u het aantal stoominjectionen.

U kunt kiezen uit:

- Automatische stoominjectione (*Αυτο*)  
Zet voldoende water voor één stoominjectione klaar. De oven voert de stoominjectione na de opwarmfase automatisch uit.
- 1 stoominjectione (1)  
2 stoominjectionen (2)  
3 stoominjectionen (3)  
Zet voldoende water klaar voor het gewenste aantal stoominjectionen. U voert de stoominjectionen zelf uit.

Stel de temperatuur in en start het opzuigen van het water.

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

 Andere vloeistoffen dan water beschadigen de oven.  
Gebruik uitsluitend leidingwater voor bereidingen met vochttoevoer.

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

Een stoominjectione duurt 5–8 minuten. Het aantal injectionen en de tijdstippen zijn afhankelijk van het voedingsmiddel:

- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoominjectione bij het begin van de bereiding plaatsvindt. Het deeg rijst dan beter.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als een stoominjectione bij het begin van de bereiding wordt uitgevoerd. De korst wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoominjectione plaatsvindt.
- Als u **vetrijk vlees braadt**, wordt het vet beter uitgebakken als een stoominjectione bij het begin van de bereiding wordt uitgevoerd.

De ovenfunctie is niet geschikt voor deegsoorten die veel vocht bevatten, zoals bij eiwitgebak. Dergelijke deegsoorten moeten tijdens het bakken droger worden.

**Tip:** Gebruik de recepten als basis.

## Verloop van een bereiding met de ovenfunctie “Professional ”

Het is normaal dat er vocht op de binnenkant van de deur neerslaat. Het vocht verdampt gedurende de bereiding.

- Bereid het gerecht voor en plaats het in de oven.
- Zet een reservoir met de benodigde waterhoeveelheid klaar:

*Auto* ca. 100 ml



*1* ca. 100 ml

*2* ca. 200 ml

*3* ca. 300 ml

- Kies de ovenfunctie “Professional ”.

### Aantal stoominjecties instellen

In het display verschijnt *Auto* en het driehoekje  knippert onder :





Met de draaiknop < > kunt u de andere injectiemogelijkheden oproepen (*1*, *2*, *3*).

Na *3* verschijnt *E* in het display. Met deze instelling start u het ontkalkingsprogramma (zie “Stoomsysteem ontkalken ”).

**Tip:** Gebruik de recepten als basis.

- Als u wilt dat de oven de stoominjectie na de opwarmfase automatisch uitvoert, kiest u *Auto* en bevestigt u met *OK*.
- Als u één of meerdere stoominjecties op bepaalde tijdstippen handmatig wilt uitvoeren, kiest u *1*, *2* of *3* en bevestigt u met *OK*.

### Temperatuur instellen


In het display verschijnt de voorgeprogrammeerde temperatuur en het driehoekje  knippert onder :



- Wijzig de temperatuur met de draaiknop < > (indien nodig).
- Bevestig met *OK*.

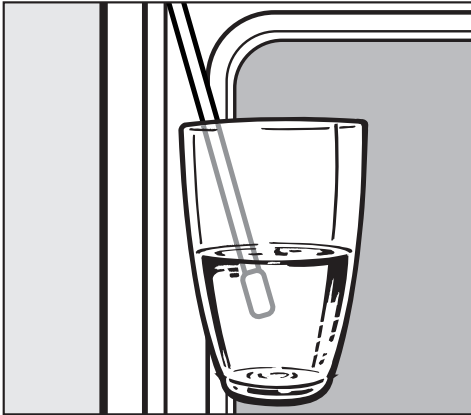


## Opzuigen starten

In het display verschijnt het verzoek het water op te zuigen. Het driehoekje ▲ knippert onder :



- Open de deur.
- Klap de vulbuis links onder het bedieningspaneel naar voren.



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


Het opzuigen begint.

De werkelijk opgezogen waterhoeveelheid kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een resthoeveelheid in het glas achterblijven.

U kunt het opzuigen op elk moment met OK afbreken en weer voortzetten.

- Haal het glas weg als het water is opgezogen.
- Sluit de deur.


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

De werkelijke temperatuur en het controlelampje voor de temperatuur ↑ verschijnen.



U kunt het stijgen van de temperatuur op het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Instellingen – P 2”).

## Stoominjecties uitvoeren

 Stoom kan verbrandingen veroorzaken.


Open de deur dan ook niet tijdens een stoominjectie. Bovendien kan neergeslagen waterdamp de reactietijd van de sensortoetsen verlengen.

## Automatische stoominjectie

Na de opwarmfase wordt de stoominjectie automatisch uitgevoerd. In het display verschijnt:



Het vocht wordt in de ovenruimte gespoten.

Na de stoominjectie dooft  en wordt de temperatuur aangegeven.


- Laat het gerecht gaar worden.


## Handmatige stoominjecties

U kunt een stoominjectie uitvoeren, zodra de sensortoets  oplicht.

Wacht totdat de opwarmfase is afgelopen, zodat de stoom gelijkmatig door de warme ovenlucht wordt verdeeld.

Voor het tijdstip van de stoominjecties kunt u de recepten als algemene richtlijn gebruiken.

**Tip:** Stel een kookwekkertijd  in om u aan het tijdstip te herinneren.

- Druk op  als u een stoominjectie wilt uitvoeren.

De verlichting van de toets dooft en in het display verschijnt:




- Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk.




Na de laatste stoominjectie dooft  en wordt de temperatuur aangegeven.

- Laat het gerecht gaar worden.

## Restwaterverdamping

Bij een bereiding met de ovenfunctie “Professional ”, die zonder onderbreking plaatsvindt, blijft er geen restwater in het systeem achter. Het water wordt gelijkmatig gedurende de stoominjecties verdampt.

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

Als u de volgende keer de ovenfunctie “Professional ” kiest, verschijnt in plaats van de voorgeprogrammeerde temperatuur een tijdwaarde voor de restwaterverdamping en knippert het driehoekje  onder het symbool .

De aangegeven tijd is afhankelijk van de waterhoeveelheid die zich in het stoomsysteem bevindt.

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

## Verloop van de restwaterverdamping

Bij de restwaterverdamping wordt het apparaat verhit. Het achtergebleven water wordt in de ovenruimte verdampt.


Het verdampen kan maximaal 30 minuten in beslag nemen.


Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

Tijdens het verdampen slaat vocht neer in de ovenruimte en op de oven deur. Verwijder dit vocht na het afkoelen van de ovenruimte.

## Restwaterverdamping meteen uitvoeren

- Kies de ovenfunctie “Professional ”.

In het display verschijnt een tijd die past bij de betreffende waterhoeveelheid. Het driehoekje ▲ knippert onder het symbool :



- Bevestig met OK.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop op het display volgen.


De weergegeven tijd kan gedurende de restwaterverdamping worden aangepast, afhankelijk van de daadwerkelijk aanwezige waterhoeveelheid.




De laatste minuut loopt in seconden af.

Na afloop van de restwaterverdamping verschijnt *Auto*:






U kunt nu een bereiding met de ovenfunctie “Professional ” uitvoeren.

## Restwaterverdamping afbreken

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

Breek de restwaterverdamping dan ook niet af.

- Kies de ovenfunctie “Professional ”.

In het display verschijnt een tijd die past bij de betreffende waterhoeveelheid. Het driehoekje  knippert onder het symbool :



- Draai de draaiknop   naar links.


De tijd wordt op 00:00 gezet:



- Bevestig met OK.

In het display verschijnt *Auto*:







U kunt nu een bereiding met de ovenfunctie “Professional ” uitvoeren.

# Bakken

Voor een gezonde voeding dienen voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.

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

## Ovenfuncties

Afhankelijk van de bereiding, kunt u “Hetelucht plus ”, “Intensief bakken ”, “Professional ” en “Boven-Onderwarmte ” gebruiken.

## Bakvormen

Welke bakvorm u moet gebruiken, is afhankelijk van de ovenfunctie en de bereiding.

- Hetelucht plus , Intensief bakken , Professional :  
Gebruik een bakplaat, de universele bakplaat en bakvormen van elk materiaal dat geschikt is voor ovengebruik.
- Boven-Onderwarmte :  
Gebruik bij voorkeur matte en donkere bakvormen. Gebruik geen lichte vormen van blank materiaal. Bij dergelijk materiaal wordt het voedingsmiddel in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin. Onder ongunstige omstandigheden wordt het ook niet gaar.
- Zet bakvormen altijd op het rooster. Plaats langwerpige vormen bij voorkeur dwars op het rooster. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

## Bakpapier, invetten

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean veredeld (zie ook “Uitvoering”).

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

Gebruik alleen bakpapier voor:

- Gebak waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is toegepast (harde krakelingen en dergelijke).  
Natronloog kan het PerfectClean-veredelde oppervlak aantasten.
- Biscuit, schuimgebak, makronen en dergelijke.  
Deze deegsoorten kleven vanwege hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vast.
- De bereiding van diepvriesproducten op het rooster.

## Aanwijzingen bij de tabellen

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

De tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de bereidingstijden ca. 10 minuten korter.

## Temperatuur

Houd in principe de laagste temperatuur aan.

Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.

## Baktijd

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd 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.

## Niveau <sup>3</sup><sub>1</sub>

Welk niveau u moet gebruiken, is afhankelijk van de ovenfunctie en het aantal bakplaten.

### – **Hotelucht plus**

1 bakplaat: niveau 2

2 bakplaten: niveaus 1+2

Plaats de universele bakplaat onder de gewone bakplaten als u tijdens het bakken zowel de universele bakplaat als gewone bakplaten op meerdere niveaus gebruikt.

### – **Professional**

1 bakplaat: niveau 1

### – **Intensief bakken**

1 bakplaat: niveau 1 of 2

















### – **Boven-Onderwarmte**




1 bakplaat: niveau 1 of 2

# Bakken

## Tabel bakken


### Roerdeeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins (1 plaat)		140–150	2	30–50
		150–160	1	35–45
Small cakes (1 plaat) *		150	2	25–35
		150 <sup>1)</sup>	2	20–35
Small cakes (2 platen) *		140 <sup>1)</sup>	1+2	35–45
Koeken/koekjes (1 plaat)		140–150	2	25–35
		150–160 <sup>1)</sup>	2	15–20
Koeken/koekjes (2 platen)		140–150	1+2	30–40 <sup>2)</sup>
Zandtaart		150–160	2	60–70
		150–160 <sup>1)</sup>	2	60–70
Tulband		150–160	1	50–60
		170–180	1	60–80

 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte

 Temperatuur / <sup>3</sup> Niveau /  Bereidingstijd

















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




1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.

2) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.




## Roerdeeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Plaatcake		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
		150-160 <sup>1)</sup>	1	25-35
Marmer-, notencake (vorm)		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>60-70</b>
		150-160	2	60-70
Vruchtentaart met schuim-/bovenlaag (bakplaat)		150-160	2	40-50
		<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>40-50</b>
Vruchtentaart (bakplaat)		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	1	30-45
Vruchtentaart (vorm)		150-160	2	55-65
		<b>170-180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>40-50</b>
Taartbodem		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>25-30</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	1	20-30


















 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte

 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau /  Bereidingstijd

1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelwarmen ”.

# Bakken

## Kneeddeeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Koeken/koekjes (1 plaat)		<b>140-150</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	2	15-25
Koeken/koekjes (2 platen)		<b>140-150</b>	<b>1+2</b>	<b>20-30</b> <sup>2)</sup>
Spritsen (1 plaat) *		<b>140</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>17-25</b>
Spritsen (2 bakplaten) *		<b>140</b>	<b>1+2</b>	<b>35-45</b> <sup>2)</sup>
Taartbodem		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	2	25-35
Kruimelkoek		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>50-60</b>
		170-180	2	45-55
Kwarktaart		150-160	2	75-90
		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>90-100</b>
		150-160	2	75-90















 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte /  Intensief bakken

 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveaue /  Bereidingstijd

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

- 1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.
- 2) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.


## Kneeddeeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Appeltaart (apple pie) (vorm Ø 20 cm) *		<b>160</b>	<b>2</b>	<b>90-100</b>
		<b>180</b>	<b>1</b>	<b>80-90</b>
Appeltaart, afgedekt		160-170	2	50-70
		<b>170-180</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>60-70</b>
		160-170	2	50-70
Vruchtentaart met bovenlaag (vorm)		150-160	2	50-70
		170-180	2	50-70
		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>50-60</b>
Hartige/zoete taart (bakplaat)		<b>220-230</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>30-50</b>
		<b>180-190</b>	<b>1</b>	<b>30-50</b>

 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte /  Intensief bakken
















 Temperatuur / <sup>3</sup> Niveau /  Bereidingstijd




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

1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.

# Bakken

## Gistdeeg / kwark-olie-deeg

















Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Guglhupf (tulband)		<b>150-160</b>	<b>1</b>	<b>45-55</b>
		160-170	1	50-60
Stol		<b>150-160</b>	<b>1</b>	<b>45-65</b>
		160-170	1	45-60
Kruimelkoek		150-160	2	35-45
		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
Vruchtentaart (bakplaat)		160-170	2	35-45
		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>45-55</b>
Deegflappen met fruit (1 plaat)		150-160	2	25-30
		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>25-30</b>
Deegflappen met fruit (2 platen)		150-160	1+2	25-30 <sup>1)</sup>

 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte

 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau /  Bereidingstijd



- 1) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

## Gistdeeg / kwark-olie-deeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Witbrood		180-190	1	35-45
		<b>190-200</b>	<b>1</b>	<b>30-40</b>
Volkorenbrood		180-190	1	55-65
		<b>200-210</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>45-55</b>
Pizza (bakplaat)		170-180	2	30-40
		<b>190-200</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b> <sup>2)</sup>	<b>30-40</b>
		<b>170-180</b>	<b>1</b> <sup>2)</sup>	<b>30-40</b>
Uienbrood		170-180	2	30-40
		<b>180-190</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>25-35</b>
		<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>30-40</b>
Deeg laten rijzen		35	<sup>3)</sup>	15-30
		<b>35</b>	<sup>3)</sup>	<b>15-30</b>













 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte /  Intensief bakken




 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau /  Bereidingstijd

- 1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.
- 2) Voor gistdeeg. Gebruik bij kwark-olie-deeg niveau 2.
- 3) Plaats de schaal op de bodem van de ovenruimte. Afhankelijk van de grootte van de schaal kunt u ook de geleiderails verwijderen. Als u de ovenfunctie “Boven-Onderwarmte ” gebruikt, moet u ook het rooster op de bodem van de ovenruimte plaatsen.

# Bakken


## Biscuitdeeg

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Taartbodemp (2 eieren)		160–170	1	20–30
		<b>160–170</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>15–25</b>
Biscuitaart (4–6 eieren)		170–180	1	20–35
		<b>150–160</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>30–45</b>
Zacht biscuitdeeg *		<b>180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>15–25</b>
		<b>150–180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>20–45</b>
Biscuitrol		170–180 <sup>1)</sup>	2	15–25
		<b>180–190</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>10–15</b>














 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte




 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveaup /  Bereidingstijd

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

1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.

## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak

Taart / cake / gebak		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Soezen (1 plaat)		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>30-45</b>
		180-190 <sup>1)</sup>	2	25-35
Soezen (2 platen)		<b>160-170</b>	<b>1+2</b>	<b>30-45</b> <sup>2)</sup>
Bladerdeeg (1 plaat)		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		190-200	2	20-30
Bladerdeeg (2 platen)		<b>170-180</b>	<b>1+2</b>	<b>20-30</b> <sup>2)</sup>
Makronen (1 plaat)		<b>120-130</b>	<b>2</b>	<b>25-50</b>
		120-130 <sup>1)</sup>	2	25-45
Makronen (2 platen)		<b>120-130</b>	<b>1+2</b>	<b>25-50</b> <sup>2)</sup>

 Ovenfunctie /  Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte


 Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveaue /  Bereidingstijd

- 1) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie "Snelopwarmen ".
- 2) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

# Braden

---

## Ovenfuncties

Afhankelijk van de bereiding kunt u de ovenfuncties “Hetelucht plus 

## Kookgerei

U kunt elk kookgerei gebruiken dat geschikt is voor ovens:

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.

Wij adviseren het gebruik van een braadpan. Daarin blijft genoeg fond over voor het bereiden van een saus. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster.

## Tips

- Bruineren: Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de tijd het deksel van de pan haalt.
- Rusttijd: Haal het vlees na de bereiding uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan (“rusten”). Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Braden van gevogelte: 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 tabellen




De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

De tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de bereidingstijden ca. 10 minuten korter.

### Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.

Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Stel bij “Hetelucht plus ” en “Profesional ” een ca. 20 °C lagere temperatuur in dan bij “Boven-Onderwarmte ”.

Hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur. Stel de temperatuur vanaf 3 kg ca. 10 °C lager in dan in de tabel 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 rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een braadpan.

## Voorverwarmen

Voorverwarmen is meestal niet nodig, alleen bij rosbief en filet.

### Bereidingstijd

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

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

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

















### Niveau



Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 1 of 2.

# Braden




## Tabel braden

### Rund, kalf

















Gerecht		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7)</sup> [°C]
Rundvlees, ca. 1 kg		170–180	1/2	100–130 <sup>5)</sup>	85–95
		<b>190–200</b>	<b>1/2</b>	<b>110–140</b> <sup>5)</sup>	
Runderfilet, ca. 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>4)</sup>	1/2	20–50	40–70 <sup>8)</sup>
		150–160 <sup>4)</sup>	1/2	20–50	
		<b>180–190</b> <sup>4)</sup>	<b>1/2</b>	<b>20–50</b>	
Rosbief, ca. 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>4)</sup>	1/2	30–60	40–70 <sup>8)</sup>
		150–160 <sup>4)</sup>	1/2	30–60	
		<b>180–190</b> <sup>4)</sup>	<b>1/2</b>	<b>30–60</b>	
Kalfsvlees, ca. 1,5 kg		<b>190–200</b>	<b>1/2</b>	<b>70–90</b> <sup>5)</sup>	70–80
		190–200	1/2	70–90 <sup>6)</sup>	
		200–210	1/2	70–90 <sup>5)</sup>	

 Ovenfunctie /  Temperatuur /  <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau /  Bereidingstijd /  Kerntemperatuur

 Hetelucht plus /  Professional /  Boven-Onderwarmte


- 1) Gebruik de universele bakplaat. Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2) Als u de ovenfunctie “Professional ” gebruikt, voert u de stoominjectie bij het begin van de bereiding uit.
- 3) Als u de ovenfunctie “Professional ” gebruikt, voert u (na de opwarmfase) de handmatige stoominjecties verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 4) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.
- 5) Bereid het voedingsmiddel eerst met deksel. Verwijder het deksel na de helft van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 6) Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 7) Als u een kerntemperatuurvoeler heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.
- 8) Afhankelijk van de gewenste gaarheid: rood (“rare”): 40–45 °C, medium: 50–60 °C, doorbakken (“well done”): 60–70 °C

## Varken

Gerecht		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>3)</sup> [°C]
Varkensvlees/rollade, ca. 1 kg		160–170	1/2	100–130 <sup>2)</sup>	80–90
	 <sup>1)</sup>	160–170	1/2	100–130 <sup>2)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>100–120<sup>2)</sup></b>	
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg		170–180	2	120–140 <sup>2)</sup>	80–90
	 <sup>1)</sup>	<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>120–140<sup>2)</sup></b>	
		190–200	1/2	130–150 <sup>2)</sup>	
Casselerrib, ca. 1 kg		150–160	1/2	60–80 <sup>2)</sup>	75–80
	 <sup>1)</sup>	<b>150–160</b>	<b>1/2</b>	<b>60–80</b>	
		170–180	1/2	80–100 <sup>2)</sup>	
Gehakt, ca. 1 kg		170–180	1/2	60–70 <sup>2)</sup>	80–85
		<b>200–210</b>	<b>1/2</b>	<b>70–80<sup>2)</sup></b>	














 Ovenfunctie /  Temperatuur / <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau /  Bereidingstijd /  Kerntemperatuur




 Hetelucht plus /  Professional /  Boven-Onderwarmte

- 1) Als u de ovenfunctie “Professional ” gebruikt, voert u (na de opwarmfase) de handmatige stoominjecties verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 2) Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 3) Als u een kerntemperatuurvoeler heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

# Braden

















## Lam, wild


Gerecht		 [°C]	 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>5)</sup> [°C]
Lamsbout, ca. 1,5 kg		170–180	1/2	90–110 <sup>3)</sup>	75–80
	 <sup>1)</sup>	170–180	1/2	90–110 <sup>4)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>90–110<sup>3)</sup></b>	
Lamsrug, ca. 1,5 kg		220–230 <sup>2)</sup>	1/2	40–60 <sup>4)</sup>	70–75
	 <sup>1)</sup>	220–230 <sup>2)</sup>	1/2	40–60	
		<b>230–240<sup>2)</sup></b>	<b>1/2</b>	<b>40–60<sup>4)</sup></b>	
Wild, ca. 1 kg		<b>200–210</b>	<b>1/2</b>	<b>80–100<sup>3)</sup></b>	80–90
		200–210	1/2	80–100 <sup>3)</sup>	


Ovenfunctie /  Temperatuur / <sup>3</sup> Niveau /  Bereidingstijd /  Kerntemperatuur  
 Hetelucht plus /  Professional /  Boven-Onderwarmte

- 1) Als u de ovenfunctie “Professional  Professional” gebruikt, voert u (na de opwarmfase) de handmatige stoominjecties verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 2) Verwarm de ovenruimte voor.
- 3) Bereid het voedingsmiddel eerst met deksel. Verwijder het deksel na de helft van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 4) Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 5) Als u een kerntemperatuurvoeler heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

## Gevogelte, vis

Gerecht		 [°C]	 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>3)</sup> [°C]
Gevogelte, 0,8–1 kg		<b>180–190</b>	1/2	<b>60–70</b>	85–90
		190–200	1/2	60–70	
Gevogelte, ca. 2 kg		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>100–120</b>	85–95
		190–200	1/2	90–110	
Gevogelte, gevuld, ca. 2 kg		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>110–130</b>	85–95
		190–200	1/2	110–130	
Gevogelte, ca. 4 kg		<b>160–170</b>	<b>1/2</b>	<b>120–160</b> <sup>2)</sup>	85–90
		180–190	1/2	120–160 <sup>2)</sup>	
Moot vis, ca. 1,5 kg		160–170	1/2	45–55	75–80
	 <sup>1)</sup>	<b>160–170</b>	<b>1/2</b>	<b>45–55</b>	
		<b>180–190</b>	<b>1/2</b>	<b>45–55</b>	

 Ovenfunctie /  Temperatuur / <sup>3</sup> Niveau /  Bereidingstijd /  Kerntemperatuur  
 Hetelucht plus /  Professional /  Boven-Onderwarmte

- 1) Als u de ovenfunctie “Professional ” gebruikt, voert u (na de opwarmfase) de handmatige stoominjecties verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 2) Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 0,5 l vocht toe.
- 3) Als u een kerntemperatuurvoeler heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

# Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Koken op lage temperaturen is ideaal voor vleessoorten van 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 oven 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 vlees blijft zo heel mals en sappig.


## Tips


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

De bereidingstijd bedraagt ca. 2–4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, alsmede van de gewenste gaarheid en bruining.

## Verloop

Gebruik de universele bakplaat met het rooster erop. Gebruik voor het voorverwarmen niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 1 in de oven.
- Kies de ovenfunctie “Boven-Onderwarmte ” en een temperatuur van 130 °C.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Braad alle kanten van het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan (tijdens het voorverwarmen van de oven).

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

- Leg het aangebraden vlees op het rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C.
- Laat het vlees gaar worden.



U kunt de oven ook automatisch laten uitschakelen (zie “Bediening – Bereidingstijd instellen”).

# Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

## Na de bereiding

- U kunt het vlees meteen aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.
- U kunt het vlees zonder moeite warmhouden. U laat het na de bereidingstijd gewoon in de oven, totdat het wordt opgediend. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Het vlees heeft de juiste eettemperatuur. Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet zo snel afkoelt.

## Bereidingstijden/kerntemperaturen

Vlees	 [min]	 [°C]
Runderfilet	80–100	59
Rosbief		
– rood	50–70	48
– medium	100–130	57
– doorbakken	160–190	69
Varkensfilet	80–100	63
Casselerrib *	140–170	68
Kalfsfilet	80–100	60
Kalfsrug *	100–130	63
Lamsrug *	50–80	60


 Bereidingstijd

 Kerntemperatuur

Als u een kerntemperatuurvoeler heeft, kunt u ook van de kerntemperatuur uitgaan.

\* Zonder bot

# Grilleren

 **Verbrandingsgevaar!** Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden dan heet. Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

## Ovenfuncties

### Grill

Voor het grillen van platte stukken vlees en voor bruineren.

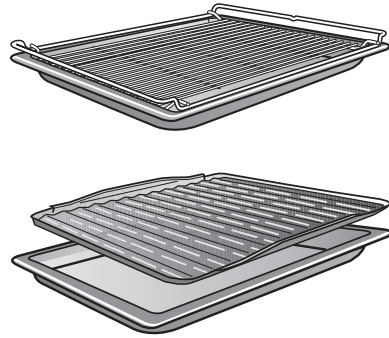
Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillen nodig is.

### Circulatiegrill

Voor het grillen van gerechten met een grote diameter, zoals een kip.

Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill en de ventilator worden afwisselend ingeschakeld.

## Kookgerei



Gebruik de universele bakplaat met het rooster of de grill- en braadplaat erop (indien aanwezig). De grill- en braadplaat vangt het vleessap in de bakplaat op en voorkomt dat het verbrandt. Zo kan het voor verdere bereiding worden gebruikt.

Gebruik niet de gewone bakplaat.



## Vlees voorbereiden

Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.

Bestrijk mager vlees alleen met olie. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.

Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna zouten en met citroensap besprenkelen.

## Grilleren

- Leg het rooster of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- Leg het te bereiden voedingsmiddel erop.
- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.
- Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur gesloten.



**Verbrandingsgevaar!**

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

- Schuif het voedingsmiddel op het juiste niveau in de oven (zie “Tabel grillen”).
- Sluit de deur.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

# Grilleren

---

## Opmerkingen bij de “Tabel grillen”

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Controleer het product na afloop van de kortste tijd.

Houdt u zich aan de aangegeven temperaturen, niveaus en tijden. Daarbij is rekening gehouden met diverse vleessoorten en gewoonten.

### Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.

Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

### Voorverwarmen

Voor grillen moet u de oven voorverwarmen. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur gesloten.

### Niveau

Houd bij het niveau rekening met de dikte van het voedingsmiddel.

- Platte voedingsmiddelen: niveau 2
- Dikke voedingsmiddelen: niveau 1

### Bereidingstijd

- Grilleer platte stukken vlees/vis per kant ca. 6–8 minuten.  
Voor dikkere stukken is iets meer tijd nodig. Zorg dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel verschillen.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

### Is het vlees gaar?

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








- |             |  |
|-------------|--|
| Rood:       | Als het vlees heel veerkrachtig aanvoelt, is het van binnen nog rood (“rare”). |
| Medium:     | Als het vlees een beetje meegeeft, is het van binnen roze.                     |
| Doorbakken: | Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken (“well done”).        |

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.



**Tip:** Als een groot stuk vlees van buiten al behoorlijk bruin wordt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere temperatuur verder grillen.


## Tabel grilleren

Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur gesloten.

Te grilleren product	 3 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
<b>Platte voedingsmiddelen</b>					
Burger *	2	<b>300</b>	<b>15–26</b>	–	–
Schaschlik	2	300	12–17	<b>260</b>	<b>15–20</b>
Spies met gevogelte	2	300	10–15	<b>260</b>	<b>12–17</b>
Nekstuk	2	<b>300</b>	<b>18–27</b>	260	20–25
Lever	2/3	<b>220</b>	<b>7–12</b>	220	8–12
Gehaktballen	2	<b>300</b>	<b>15–25</b>	260	20–30
Braadworst	2	<b>240</b>	<b>8–15</b>	240	10–17
Visfilet	2	220	15–20	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Forel	2	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–25</b>
Toast *	2	<b>300</b> <sup>1)</sup>	<b>5–8</b>	–	–
Toast Hawaï	1	240	8–12	<b>240</b>	<b>8–12</b>
Tomaten	2	220	6–10	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Perziken	1	275	5–10	<b>220</b>	<b>5–10</b>
<b>Dikke voedingsmiddelen</b>					
Kip, ca. 1,2 kg	1	210	55–65	<b>200</b>	<b>55–65</b>
Varkensschenkel, ca. 1 kg	1	–	–	<b>180</b>	<b>80–90</b>

 Grill /  Circulatiegrill


 3 1 Niveau /  Temperatuur /  Bereidingstijd

\* De instellingen gelden bij gebruik van de ovenfunctie “Grill ” ook voor onderzoek volgens EN 60350-1.


1) Verwarm het bovenwarmte-/grillelement niet voor.

# Speciale toepassingen

## Ontdooien

Gebruik voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten de ovenfunctie “Ontdooien ”.

Bij deze ovenfunctie wordt alleen de ventilator ingeschakeld. De ventilator laat de lucht in de oven bij kamertemperatuur circuleren.



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

### 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.
- Vlees, gevogelte en vis hoeven voor de bereiding niet volledig ontdooid te zijn. Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is dat de kruiden goed worden opgenomen.

## Tijden voor het ontdooien


De tijden zijn afhankelijk van het gewicht en het soort voedsel dat u ontdooid.

Product	 [g]	 [min]
Haantje / kip	800	90–120
Vlees	500	60–90
	1000	90–120
Braadworst	500	30–50
Vis	1000	60–90
Aardbeien	300	30–40
Boterkoek	500	20–30
Brood	500	30–50

 Gewicht /  Ontdooitijd

## Inmaken


### Geschikte potten/glazen

 **Verwondingsgevaar!**  
In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat bij verwarming overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.  
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.


Gebruik alleen speciale glazen/potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn:

- Weckpotten
- Inmaakglazen met schroefdeksel

### Fruit en groente inmaken

Hiervoor adviseren wij de ovenfunctie “Hetelucht plus ”.

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

- Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven en zet de glazen daarop.
- Kies de ovenfunctie “Hetelucht plus ” en een temperatuur van 150–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).


Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

### Fruit/komkommer

- Stel de laagste temperatuur in, zodra het borrelen in de glazen te zien is. Laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

### Groente


- Verlaag de temperatuur tot 100 °C, zodra het borrelen in de glazen te zien is.

	 [min]
Wortels	50–70
Asperges, erwten, bonen	90–120

 Inmaaktijd

- Stel na de inmaaktijd de laagste temperatuur in en laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

### Na het inmaken

 **Verbrandingsgevaar!**  
Gebruik ovenhandschoenen als u de glazen uit de oven haalt.

- Haal de glazen uit de oven.
- Dek de glazen met een doek af en laat ze nog ca. 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Controleer aansluitend of alle glazen goed dicht zijn.

# Speciale toepassingen




## Drogen






Drogen is een traditionele wijze om vruchten, sommige groentesoorten en kruiden te conserveren.





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

- Bereid het te drogen product voor.
  - Appels kunt u eventueel schillen. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in ca. 0,5 cm dikke schijfjes.
  - Pruimen kunt u eventueel ontpitten.
  - Schil peren, verwijder de pitten en snijd de peren in schijfjes.
  - Pel bananen en snijd de bananen in plakjes.
  - Maak paddenstoelen schoon, halveer ze en snijd de paddenstoelen in schijfjes.
  - Verwijder bij peterselie en dille de dikke stengels.
- Verdeel het product gelijkmatig over de universele bakplaat.

U kunt ook de geperforeerde gourmetbakplaat gebruiken (indien aanwezig).

- Kies de ovenfunctie “Hetelucht plus ” of “Boven-Onderwarme ”.
- Kies een temperatuur tussen 80–100 °C.
- Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.  
Bij “Hetelucht plus ” kunt u tegelijk op de niveaus 1+2 drogen.

Product		 [min]
Fruit		120–480
Groente		180–480
Kruiden		50–60

 Ovenfunctie /  Droogtijd  
 Hetelucht plus /  Boven-Onderwarme

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

 **Verbrandingsgevaar!**  
Gebruik ovenhandschoenen 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.

## Gratineren



De ovenfunctie “Gratineren” is geschikt voor kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza, afbakbroodjes en uitsteekkoekjes, maar ook voor vleesgerechten en braadvlees. Door de optimale warmtebenutting bespaart u tot 30% energie in vergelijking met de gebruikelijke ovenfuncties, terwijl het bereidingsresultaat vergelijkbaar is.



Deze ovenfunctie is niet geschikt voor het bereiden van grote hoeveelheden, waarbij vers deeg moet worden doorbakken (zoals biscuitdeeg, vruchten-taart en small cakes). Bij dergelijke producten bespaart u geen energie.

U kunt een temperatuur instellen tussen 100 en 250 °C.

Voor een maximale energiebesparing moet u de ovendeur tijdens een bereiding gesloten houden.

Praktijkvoorbeelden:


Gerecht		
	[°C]	[min]
Uitsteekkoekjes	150	25–30
Ratatouille	180	40–60
Visfilet in folie, ca. 500 g	200	25–30
Diepvriespizza, voorgebakken	200	20–25
Beenham, ca. 1,5 kg	160	130–160
Runderstoofvlees, ca. 1,5 kg	180	160–180

 Temperatuur /  Bereidingstijd

- Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 1 of 2.
- De aangegeven tijden gelden voor een oven die niet is voorverwarmd.
- Bereid het vlees eerst met deksel. Verwijder het deksel na driekwart van de tijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- Controleer het voedingsmiddel na afloop van de kortste tijd.

# Speciale toepassingen

## Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van serviesgoed de ovenfunctie “Hetelucht plus ”.

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.

- Schuif het rooster op niveau 1 in de oven en plaats het serviesgoed daarop. Afhankelijk van de grootte van het serviesgoed kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten. U kunt daarnaast nog de geleiderails verwijderen.
- Kies “Hetelucht plus ”.
- Stel een temperatuur van 50–80 °C in.



**Verbrandingsgevaar!**

Trek ovenhandschoenen aan als u het serviesgoed 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

### Diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden

- Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd. Bij bereiding 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. Bij elk volgend gebruik worden de platen weer vervormd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

### Patat, kroketten en dergelijke

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



## Bereiding

Voor een gezonde voeding dienen voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.

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

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

# Reiniging en onderhoud



## Verbrandingsgevaar!

De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.



## Letselrisico!

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 als u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van het apparaat kan door ovenreiniger en ontkalkingsmiddel 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 middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekensponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- speciale spiraalsponsjes

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging wordt het moeilijker om verontreinigingen te verwijderen.

Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

## Tips

- Verontreinigingen door vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.
- Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de deur verwijderen en eventueel verder demonteren. Daarnaast kunt u de geleiders en de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen. Hetzelfde geldt voor de katalytisch geëmailleerde achterwand. Het bovenwarme-/grillelement kunt u omlaagklappen.

## Normale verontreinigingen

Informatie over het reinigen van de achterwand vindt u onder “Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand”.

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

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

## Reiniging en onderhoud

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

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen geëmailleerde oppervlakken blijvend verkleuren en doffe plekken krijgen. Dit heeft echter geen effect op de eigenschappen van deze oppervlakken. Probeer dergelijke vlekken niet met geweld te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

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

Het katalytische email wordt door ovenreinigers aangetast. Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven, voordat u ovenreiniger gebruikt.

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredeld email de Miele-ovenreiniger. De oppervlakken moeten koud zijn. Laat de reiniger inwerken, zoals op de verpakking is aangegeven.

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

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

- Verwijder de resten van de ovenreiniger met schoon water en wrijf de delen weer droog.

### Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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

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

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

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

## Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand

Bij katalytisch email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd.

Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Het katalytische email verliest zijn zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers. Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven als u ovenreiniger wilt gebruiken.


## Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke

- Verwijder de achterwand (zie "Reiniging en onderhoud – Achterwand verwijderen").
- Reinig het oppervlak handmatig met warm water, gewoon afwasmiddel en een zachte borstel.
- Spoel de achterwand goed af. Laat het onderdeel drogen, voordat u het weer terugplaatst.

## Olie- en vetspatten verwijderen

- Haal alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de oven.
- Verwijder alle grove verontreinigingen van de binnenkant van de deur en van de PerfectClean-veredelde delen, voordat u het katalytische reinigingsproces start. De verontreinigingen kunnen dan niet inbranden.
- Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus  " en een temperatuur van 250 °C.
- Zet de lege oven minimaal 1 uur aan. De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

Als het katalytische email ernstig met olie of vet verontreinigd was, kan tijdens het reinigingsproces een laagje verbrandingsresten in de oven worden afgezet.

 Verbrandingsgevaar! Laat de ovenruimte voor het handmatige reinigen eerst afkoelen.

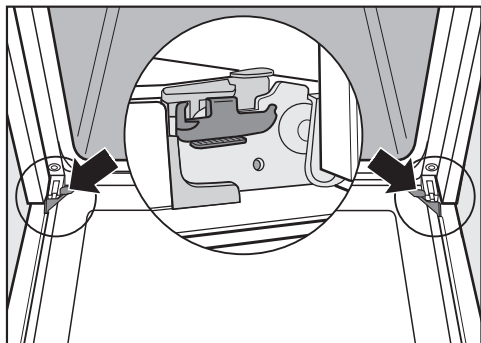
- Reinig daarna de binnenkant van de deur en de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

Telkens als u de oven met hoge temperaturen gebruikt, worden eventueel achtergebleven verontreinigingen verder verwijderd.

# Reiniging en onderhoud

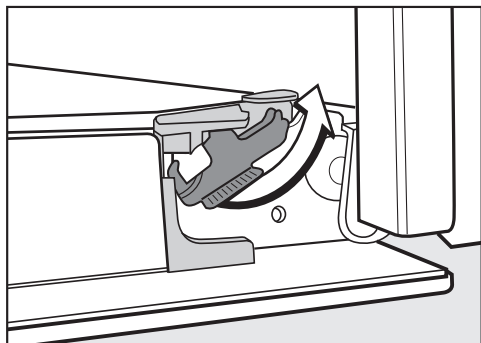
## Deur verwijderen

De deur weegt ca. 6 kg.



De deur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden. 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.

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

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.



- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur 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 3 glasplaten die deels een warmte-reflecterende coating hebben.

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


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

Door krassen kunnen de glasplaten beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers. Houdt u zich bij het reinigen van de glasplaten ook aan de aanwijzingen die voor het ovenfront gelden.

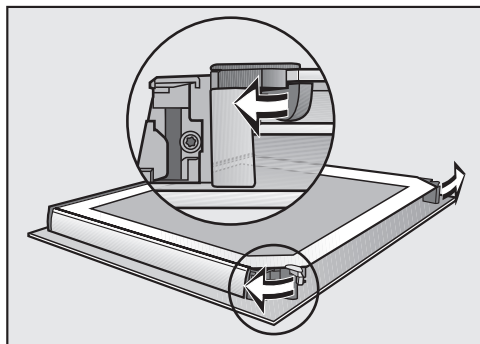
Het oppervlak van de aluminium profielen raakt door ovenreiniger beschadigd. Reinig de delen alleen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

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

## Reiniging en onderhoud

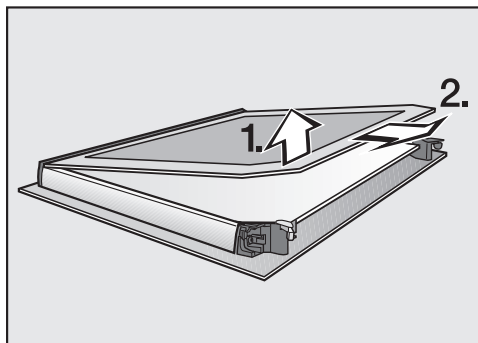
 Verwondingsgevaar! Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

- 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.

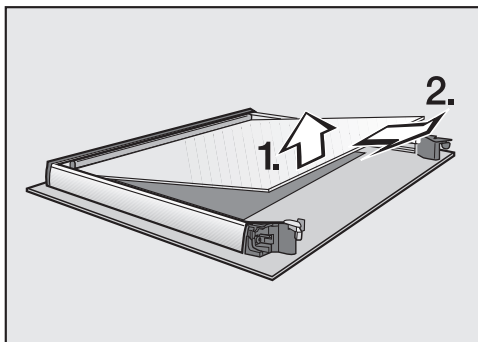


- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten naar buiten.

Verwijder de binnenste glasplaat:



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

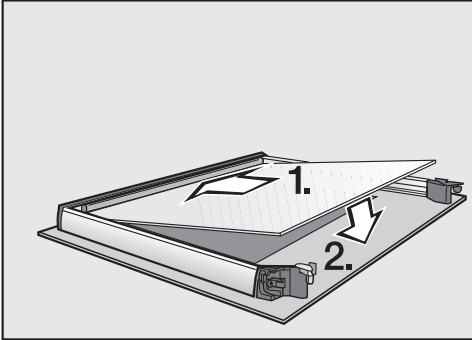


- Til de middelste glasplaat **iets** op en trek deze eruit.
- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon spondoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

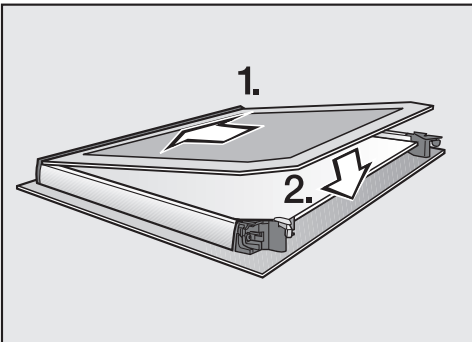


## Reiniging en onderhoud

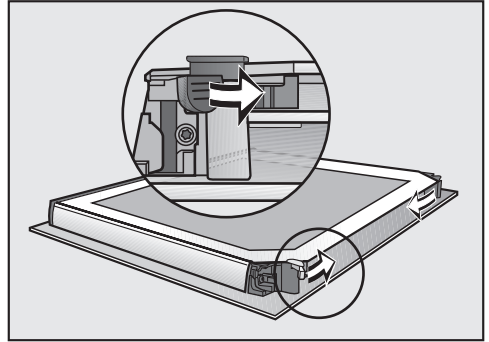
Zet de deur vervolgens weer in elkaar:



- Plaats de middelste glasplaat zo terug dat het materiaalnummer leesbaar is (dus niet gespiegeld).



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

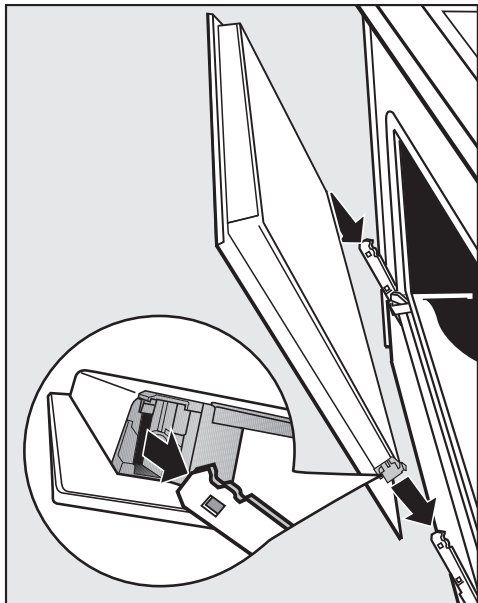


- Draai de beide vergrendelingen voor de glasplaten naar binnen.

De deur is weer compleet.

# Reiniging en onderhoud

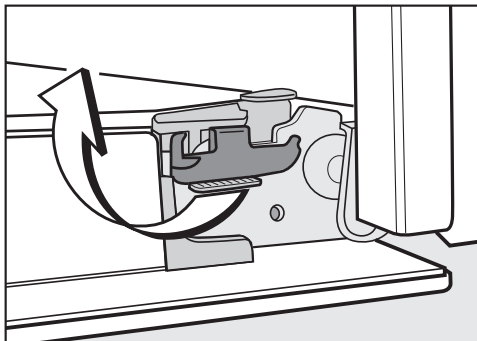
## Deur terugplaatsen



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

- Open de deur helemaal.

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




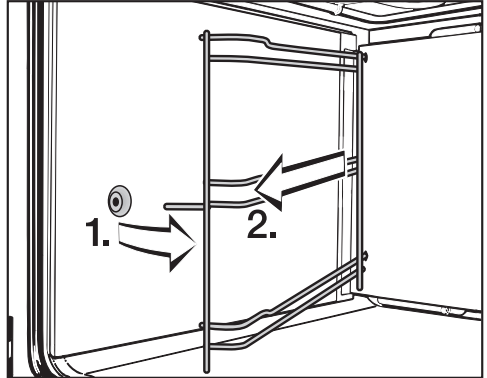
- Vergrendel de beugels door deze weer terug te draaien, tot aan de aanslag. Ze staan dan horizontaal.

### Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

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

Als u de FlexiClip-geleiders eerst apart wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen onder “Uitvoering - FlexiClip-geleiders inbouwen/verwijderen”.

 Verbrandingsgevaar!  
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.



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

Plaats alles in omgekeerde volgorde terug.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

# Reiniging en onderhoud

## Achterwand verwijderen

**⚠ Verwondingsgevaar!**  
Gebruik de oven nooit zonder achterwand.

U kunt de achterwand voor reinigingsdoeleinden verwijderen.

**⚠ Verbrandingsgevaar!**  
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

- Maak het apparaat spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.
- Verwijder de geleiderails.
- Draai de vier schroeven op de hoeken van de achterwand los en verwijder de achterwand.
- Reinig de achterwand (zie “Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand”).

Plaats alles in omgekeerde volgorde terug.

- Plaats de achterwand zorgvuldig terug.

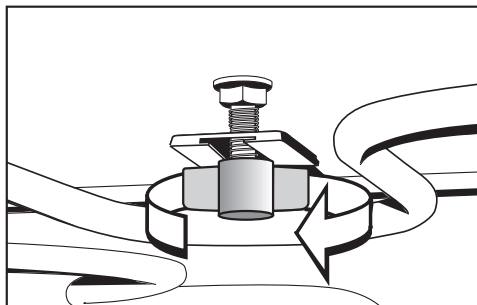
De openingen moeten overeenkomen met de afbeelding in het hoofdstuk “Overzicht oven”.

- Plaats de geleiderails terug.
- Sluit het apparaat weer op de netspanning aan.

## Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

**⚠ Verbrandingsgevaar!**  
De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

- Verwijder de geleiderails.



- Draai de vleugelmoer los.

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

- Klap het element voorzichtig omlaag.

U kunt nu de bovenwand van de ovenruimte reinigen.

- Klap het verwarmingselement weer omhoog en draai de vleugelmoer weer vast.
- Plaats de geleiderails terug.


## Stoomsysteem ontkalken

### Tijdstip van ontkalken


Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt.

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken.

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



In het display verschijnt een melding met betrekking tot het ontkalken als u de ovenfunctie “Professional ” kiest:




U kunt nu nog tien keer de ovenfunctie “Professional ” gebruiken. Daarna moet u het apparaat ontkalken.

De melding verdwijnt na enkele seconden. U kunt de melding ook wissen door met *OK* te bevestigen.

Voor alle andere ovenfuncties kunt u het apparaat blijven gebruiken.

Het aantal resterende bereidingen wordt afgeteld, totdat in het display  *E 0* en  verschijnen.



Daarna wordt de ovenfunctie “Professional ” geblokkeerd. U kunt de functie pas weer gebruiken als u het ontkalkingsprogramma heeft uitgevoerd.

### Verloop ontkalkingsprogramma

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

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

- E 0* Ontkalkingsvloeistof opzuigen
- E 1* Inwerkfase
- E 2* Spoelen 1
- E 3* Spoelen 2
- E 4* Spoelen 3
- E 5* Restwaterverdamping

# Reiniging en onderhoud

## Vorbereiding

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

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

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

Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren bevatten en/of andere ongewenste inhoudsstoffen, bijvoorbeeld chloriden, kunnen het apparaat beschadigen. Bovendien kan bij een niet juiste concentratie van de ontkalkingsoplossing het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

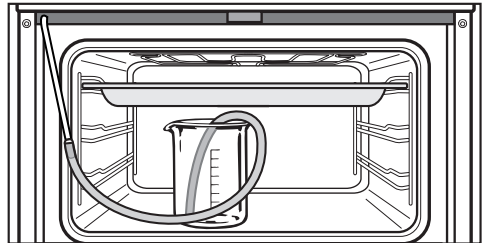
**Tip:** Nieuwe ontkalkingstabletten zijn verkrijgbaar via de Miele-webshop, bij Miele of bij de Miele-vakhandelaar.

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

- Steek het ene uiteinde in het reservoir. De slang moet tot vlak bij de bodem komen. Bevestig de slang met de zuignap aan het reservoir.

Houdt u zich aan de mengverhouding van het ontkalkingsmiddel. Het apparaat raakt anders beschadigd.


- Schuif de universele bakplaat tot aan de aanslag in de oven (bovenste niveau). Hierin wordt het water weer opgevangen.






- Zet het reservoir met de ontkalkingsvloeistof op de bodem van het apparaat. Steek het andere uiteinde van de slang op de vulbuis.

## Ontkalkingsprogramma uitvoeren

Zodra u de opzuigstap **E 0** heeft gestart, kunt u het ontkalkingsprogramma niet meer afbreken.

- Kies de ovenfunctie “Professional ”.
- Kies **E** met de draaiknop **< >**.
- Bevestig met **OK**.

Als de ovenfunctie “Professional ” al geblokkeerd is, kunt u het ontkalken meteen starten door met **OK** te bevestigen.

In het display verschijnt het verzoek het **water op te zuigen (E 0)**. Het driehoekje  knippert onder .



- Bevestig met **OK**.

Het opzuigen start. U hoort pompgeluiden.

De werkelijk opgezogen hoeveelheid ontkalkingsvloeistof kan minder zijn dan de gevraagde hoeveelheid. Er kan dan een resthoeveelheid in het glas achterblijven.



De **inwerkfase (E !)** start. U kunt het tijdsverloop op het display volgen.



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

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

U kunt op het display aflezen bij welke stap het ontkalkingsprogramma is:

- Kies **'≡**.
- Verschuif het driehoekje  met de draaiknop **< >**, totdat het onder  oplicht.



- Om de resttijd weer te laten weergeven, verschuift u het driehoekje  met de draaiknop **< >**, totdat het onder  oplicht.

Na de inwerkfase hoort u een signaal als deze functie ingeschakeld is (zie “Instellingen – P 2”).

# Reiniging en onderhoud

---

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

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

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

Het opzuigen voor het **eerste spoelen** (E 2) start.

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

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

Het opzuigen voor het **tweede spoelen** (E 3) start.

- Herhaal de vier voorgaande punten.

Het opzuigen voor het **derde spoelen** (E 4) start.

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


- Verwijder het reservoir en de slang uit de oven.



## Reiniging en onderhoud

- Sluit de deur.

U kunt nu de **restwaterverdamping** (E 5) starten.

 Stoom kan verbrandingen veroorzaken.  
Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.



- Bevestig met OK.


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



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


De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Na afloop van de restwaterverdamping:

- 0:00 verschijnt.
-  knippert.
- U hoort een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – P 2").



- Zet de functieschakelaar op •.

 **Verbrandingsgevaar!**  
Laat de ovenruimte en de accessoires eerst afkoelen, voordat u met de reiniging begint.




- Haal de universele bakplaat met de opgevangen vloeistof uit de oven. Reinig daarna het afgekoelde apparaat. Verwijder aanwezig vocht en resten ontkalkingsmiddel.

Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

## Nuttige tips











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


De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Het display is donker.</b>	De dagtijdweergave is uitgeschakeld. Daardoor is het display donker als de oven uitgeschakeld is. ■ Zodra u de oven inschakelt, verschijnt de dagtijd. Als u wilt dat de tijd continu wordt weergegeven, moet u de dagtijdweergave inschakelen (zie “Instellingen – P 1”).
	De stroomvoorziening is niet in orde. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
<b>U heeft een ovenfunctie gekozen en in het display verschijnen nog steeds de dagtijd en het symbool .</b>	De vergrendeling  is ingeschakeld. ■ Schakel de vergrendeling uit (zie “Vergrendeling  ”).
<b>De oven wordt niet heet.</b>	De demo-functie is geactiveerd. In het display verschijnt <i>DE5_</i> . De oven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie “Instellingen – P 8”).

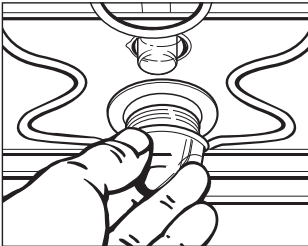
Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>U heeft een ovenfunctie gekozen, maar de oven werkt niet.</b>	<p>Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zet de functieschakelaar op • en schakel de oven uit. Start de bereiding daarna opnieuw.</li> </ul>
<b>In het display verschijnt 12:00 en het driehoekje ▲ knippert onder ☺.</b>	<p>De stroomvoorziening was langer dan 200 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stel de dagtijd opnieuw in (zie “Eerste ingebruikneming”).</li> </ul>
<b>In het display verschijnt onverwacht 0:00. Tegelijk knippert het symbool ☺. U hoort eventueel ook een signaal.</b>	<p>De oven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zet de functieschakelaar op • en schakel de oven uit. U kunt de oven daarna meteen weer gebruiken.</li> </ul>
<b>In het display verschijnt F XX.</b>	<p>Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele.</li> </ul>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Bij de ovenfunctie “Professional ” wordt geen water opgezogen.</b>	<p>De demo-functie is geactiveerd. De oven kan worden bediend, maar de pomp van het stoomsysteem werkt niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de demo-functie uit (zie “Instellingen – P 8”).</li> </ul> <p>De pomp van het stoomsysteem is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele.</li> </ul>
<b>In het display verschijnt  ID.</b>	<p>U kunt nu nog tien keer de ovenfunctie “Professional ” gebruiken. Het aantal resterende bereidingen wordt afgeteld, totdat in het display  en  verschijnen. Daarna moet u het apparaat ontkalken (zie “Stoomsysteem ontkalken ”). Voor alle andere ovenfuncties kunt u het apparaat blijven gebruiken.</p>
<b> ID en  verschijnen in het display.</b>	<p>De ovenfunctie “Professional ” is geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voer het ontkalkingsprogramma uit (zie “Stoomsysteem ontkalken ”). Voor alle andere ovenfuncties kunt u het apparaat blijven gebruiken.</li> </ul>
<b>Na de bereiding is een geluid te horen.</b>	<p>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.</p> <p>De ventilator wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.</p>
<b>Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld.</b>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de oven weer in.</li> </ul>
<b>Op het katalytische email bevinden zich roestkleurige vlekken.</b>	<p>Verontreinigingen van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalytische reiniging verwijderd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen en verwijder de verontreinigingen met warm water, afwasmiddel en een zachte borstel (zie “Verontreinigingen op de katalytisch geëmailleerde achterwand”).</li> </ul>

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p><b>Het gebak is na de in de tabel aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.</b></p>	<p>De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kies de temperatuur die in het recept staat.</li> </ul> <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of u het recept heeft veranderd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.</li> </ul>
<p><b>Het gebak is niet overal even bruin.</b></p>	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen.</li> </ul> <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen ovenfunctie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voor “Boven-Onderwarmte ” zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.</li> </ul>
<p><b>U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschuiwen.</b></p>	<p>Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de geleiders.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vet de kogellagers met speciaal vet van Miele in. Gebruik alleen dit speciale vet, omdat dat geschikt is voor hoge oventemperaturen. Andere vetsoorten kunnen door de hitte verharsen en de FlexiClip-geleiders vastkleven. Het speciale vet is verkrijgbaar bij de Miele-vakhandel en bij Miele.</li> </ul>
<p><b>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</b></p>	<p>De ovenverlichting is af fabriek zo ingesteld dat deze automatisch na 15 seconden wordt uitgeschakeld. U kunt deze fabrieksinstelling wijzigen (zie “Instellingen – P 7”).</p>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p data-bbox="73 201 387 288"><b>De bovenste ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</b></p> 	<p data-bbox="398 201 729 225">De halogeenlamp is defect.</p> <div data-bbox="404 236 1043 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="421 244 712 276">⚠ Verbrandingsgevaar!</p><p data-bbox="421 288 1014 344">De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.</p></div> <ul data-bbox="398 384 1037 769" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 384 1037 472">■ Maak het apparaat spanningsvrij. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.</li><li data-bbox="398 480 1037 568">■ Draai de lampafdekking los (kwartslag naar links draaien). Trek de afdekking met de afdichtring naar beneden toe uit de behuizing.</li><li data-bbox="398 576 1037 632">■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, fitting G9).</li><li data-bbox="398 639 1037 727">■ Plaats de lampafdekking met de afdichtring terug en draai de afdekking weer vast (naar rechts draaien).</li><li data-bbox="398 735 1037 769">■ Sluit het apparaat weer op de netspanning aan.</li></ul>

## Contact bij storingen

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

Het telefoonnummer van Miele vindt u aan het einde van dit document.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft. 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.

# Elektrische aansluiting



## Letselrisico!

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

Het apparaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een erkend elektro-installateur die de landelijke en de plaatselijke voorschriften kent en nauwgezet volgt.

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

**Aansluiting op een contactdoos** 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.

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

## Aansluitgegevens

De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur, op het frontgedeelte bevindt.

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

- Vermeld altijd de volgende gegevens als u contact opneemt met Miele:
  - Type-aanduiding
  - Fabricagenummer
  - Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

Als de aansluiting wordt veranderd of als de kabel wordt vervangen, moet dit volgens het aansluitschema gebeuren. Gebruik een aansluitkabel van het type H 05 VV-F. Let op de juiste draaddoorsnede.

## Bakoven

De oven is voorzien van een 3-aderige kabel van ca. 1,7 m 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.

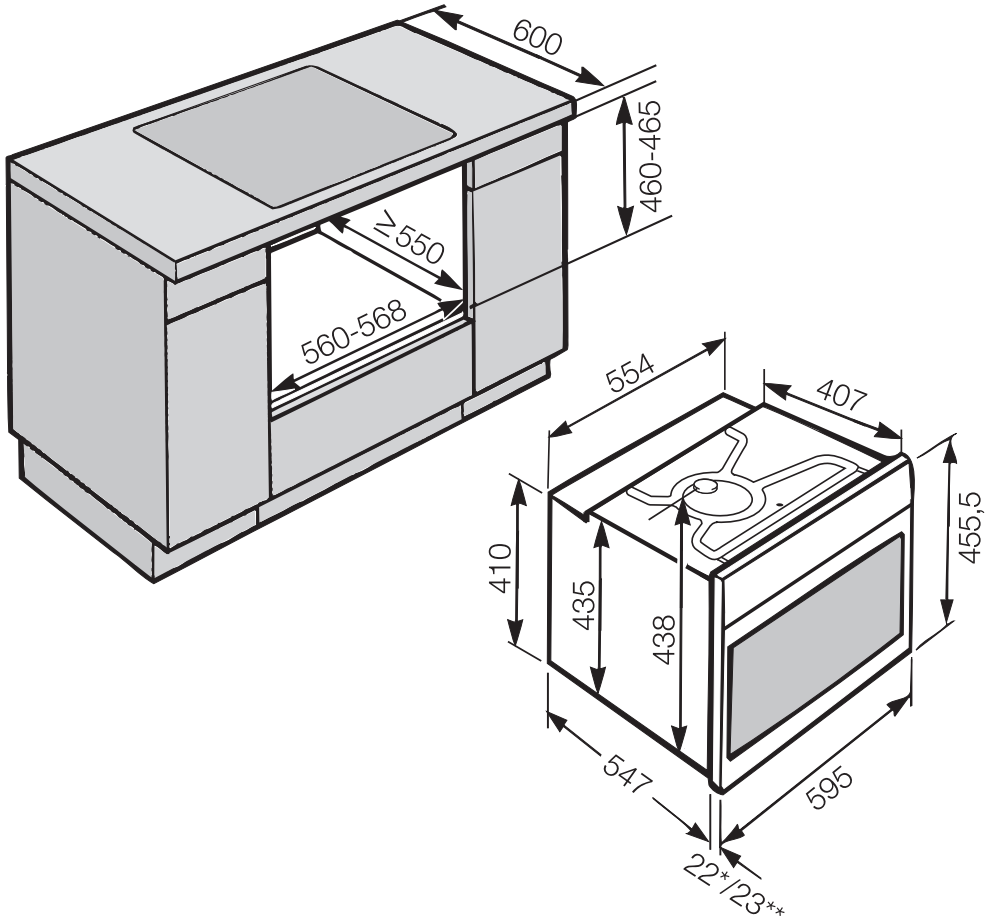


## Afmetingen apparaat en kast

De afmetingen zijn in “mm” aangegeven.

### Inbouw in een onderkast

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

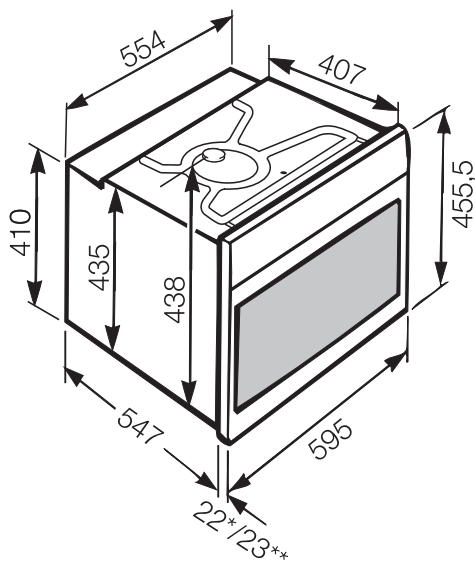
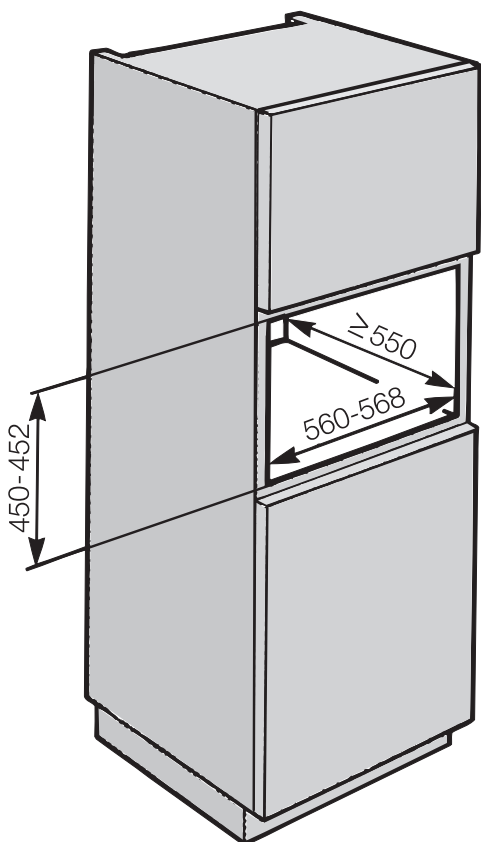


\* Apparaat met glazen front

\*\* Apparaat met metalen front

# Maatschetsen voor de inbouw

## Inbouw in een hoge kast

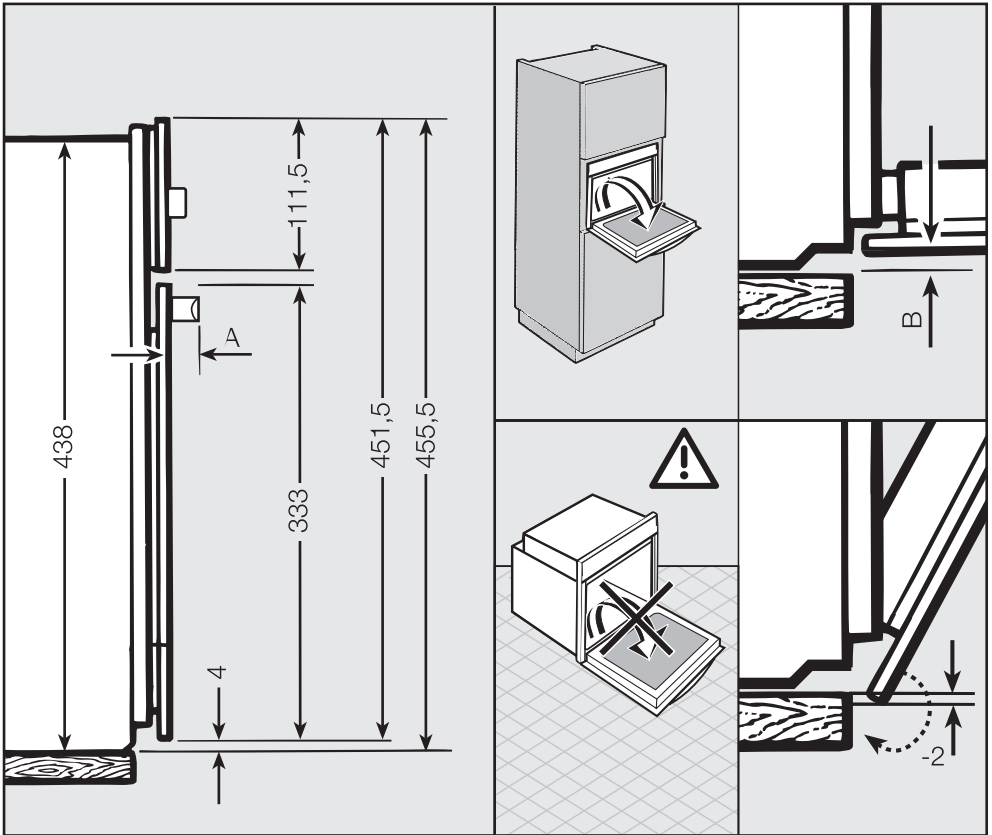


\* Apparaat met glazen front

\*\* Apparaat met metalen front

## Gedetailleerde afmetingen front

De afmetingen zijn in “mm” aangegeven.




**A** H61xx: 45 mm

H62xx: 42 mm

**B** Apparaat met glazen front: 2,2 mm

Apparaat met metalen front: 1,2 mm

## Inbouw oven

 U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

Voor een correcte werking van het apparaat 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.

### Voor de inbouw

- Zorg dat de contactdoos spanningsvrij is.

### Oven inbouwen

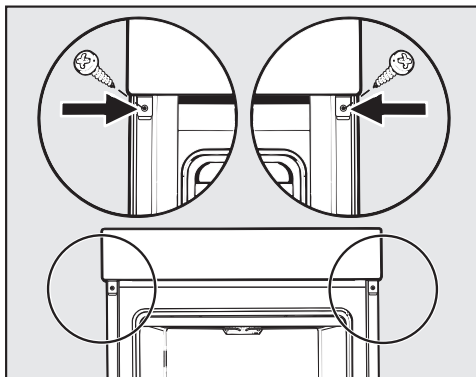
- Sluit het apparaat op het net aan.

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

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

Voordat u het apparaat inbouwt, is het verstandig eerst de deur te verwijderen (zie “Reiniging en onderhoud – Deur verwijderen”) en de accessoires. Het apparaat is dan lichter en u kunt niet per ongeluk de handgreep van de deur gebruiken om het apparaat te tillen.

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



- Bevestig het apparaat met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.
- Plaats zo nodig de deur weer terug (zie “Reiniging en onderhoud – Deur terugplaatsen”).

In dit gedeelte vindt u recepten voor bakken, braden en de ovenfunctie “Professional”.

De hoeveelheden en instellingen zijn op uw oven afgestemd. Als in een recept “meel” staat, kunt u meestal ook bloem gebruiken. Meel bevat veel meer voedingsstoffen dan bloem. Gebruik voor witbrood altijd bloem.

# Recepten

---

## Afbakproducten

### Ingrediënten

Broodjes, diepgevroren of ongekoeld (voorgebakken)  
Krakelingen, diepgevroren  
Dikke zoutkorrels  
Broodjes in deegvorm  
Croissants (zelf gerold)

### Bereiding broodjes (voorgebakken)

Leg de broodjes op een bakplaat, een geperforeerde gourmet-bakplaat of een rooster.

### Bereiding krakelingen

Leg de krakelingen op bakpapier op een bakplaat.


10 minuten laten ontdooien en met dikke zoutkorrels bestrooien.

### Bereiding broodjes of croissants (in deegvorm)

Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg de broodjes of de croissants op een bakplaat of geperforeerde gourmet-bakplaat.

Bij gebruik van de (universele) bakplaten hoeft u de platen vanwege de PerfectClean-veredeling niet in te vetten. U hoeft ook geen bakpapier te gebruiken. Een uitzondering vormen gebaksoorten waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is toegepast (harde krakelingen en dergelijke), biscuit, schuimgebak en makronen. Gebruik bij deze producten altijd bakpapier!

### Instellingen broodjes en krakelingen (voorgebakken)

Voorverwarmen volgens de aanwijzingen op de verpakking:  
Ovenfunctie: Professional   
Temperatuur: zoals vermeld op de verpakking voor “Hetelucht”/“Luchtcirculatie”

Voorverwarmen: ja

Niveau: 1

Aantal/soort stoominjectie(s): 1/handmatig

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

1e stoominjectie:

meteen na inschuiven product

Bereidingstijd:

zoals vermeld op de verpakking plus ca. 5 minuten

Voorverwarmen volgens de aanwijzingen op de verpakking niet vereist:

Ovenfunctie: Professional 

Temperatuur: zoals vermeld op de verpakking voor “Hetelucht”/“Luchtcirculatie”

Niveau: 1

Aantal/soort stoominjectie(s):

1/automatisch

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

1e stoominjectie: automatisch

Bereidingstijd:

zoals vermeld op de verpakking plus ca. 5 minuten

## **Instellingen broodjes of croissants (in deegvorm)**

Voorverwarmen volgens de aanwijzingen op de verpakking niet vereist:

Ovenfunctie: Professional 

Temperatuur: zoals vermeld op de verpakking voor “Hetelucht”/“Luchtcirculatie”

Niveau: 1

Aantal/soort stoominjectie(s):

1/handmatig

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

1e stoominjectie:

3 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd:

zoals vermeld op de verpakking plus

ca. 5 minuten

# Recepten

---

## Witbrood

Totale bereidingstijd: 80–95 minuten

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
250 ml water, lauw  
500 g meel  
1½ theelepel zout  
1 theelepel suiker  
15 g boter, zacht

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding


Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel (bloem), het zout, de suiker en de boter toe. Kneed het geheel 4–5 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Vorm van het deeg een bol. Laat het deeg in de oven (afgedekt) 30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door. Maak van het deeg een ca. 25 cm lang brood en leg het op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijd de bovenkant van het brood meermaals 1 cm diep in. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de bovenkant met water en bak het brood goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 180–190 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 35–45 minuten



## Plat brood

Totale bereidingstijd: 75–90 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml water, lauw  
375 g meel  
1 theelepel zout  
2 eetlepels olie

### Voor het bestrijken

1½ eetlepel olie

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door en rol het uit tot het formaat van een plat brood (Ø ca. 25 cm). Leg het deeg op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het afgedekt bij kamertemperatuur nog eens 15 minuten rijzen.

Bestrijk het brood met olie en bak het goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): Auto  
Temperatuur: 200–210 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie: automatisch  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Tip

Met dit brood kunt u eindeloos variëren. Zo kunt u aan het gerezen deeg 50 g geroosterde uien toevoegen of 2 theelepels rozemarijn of een mengsel van 40 g zwarte, gehakte olijven en 1 eetlepel pijnboomspitten of 1 theelepel gehakte kruiden uit de Provence. U kunt het brood eventueel ook met zwarte sesamzaadjes bestrooien en vervolgens bakken.

# Recepten

---

## Kruidenwitbrood

Totale bereidingstijd: 110–130 minuten

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
300 ml melk, lauwwarm  
500 g meel  
1 theelepel zout  
1 eetlepel peterselie, grof gehakt  
1 eetlepel dille, grof gehakt  
1 eetlepel bieslook, grof gehakt

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel (bloem), het zout en de kruiden toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Doe het deeg in de ingevette bakvorm. Snijd het brood aan de bovenkant met een scherp mes meermaals ruitvormig in. Laat het deeg 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de bovenkant met melk en bak het brood goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

## Olijvenbrood

Totale bereidingstijd: 170–200 minuten

### Ingrediënten

450 g meel  
½ blokje gist (21 g)  
150 ml witte wijn  
4 eieren  
50 g olijfolie  
100 g rauwe ham, in kleine blokjes  
100 g pecorino, geraspt  
1 theelepel marjolein, fijngevreven  
½–1 theelepel zout  
100 g walnoten, gehakt  
100 g zwarte olijven, grof gehakt

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)


### Bereiding

Kneed het meel, de gist, de wijn, de eieren en de olie totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 40–50 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Meng vervolgens de ham, de kaas, de marjolein en het zout en kneed het geheel met de gehakte walnoten door het deeg. Voeg ten slotte de grof gehakte olijven toe.

Doe het zachte deeg in de ingevette bakvorm en laat het deeg afgedekt nog eens 40–50 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C). Snijd het brood in lengterichting in en bak het goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 160–170 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 65–75 minuten

# Recepten

---

## Kaas-sesam-broodjes

Totale bereidingstijd: 75–90 minuten  
10 broodjes

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
150 ml melk, lauwwarm  
500 g meel  
1 volle theelepel zout  
1 snufje suiker  
75 g boter, vloeibaar  
40 g Parmezaanse kaas, geraspt  
2 eieren  
6 eetlepels sesamzaadjes

### Voor het bestrijken

1 ei

### Voor het bestrooien

120 g cheddar-, chester- of Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Bakplaat  
Bakpapier

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout, de suiker, de boter, de Parmezaanse kaas en de eieren toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door. Vorm van het deeg 10 gelijk grote bollen. Leg deze op de met bakpapier afgedekte bakplaat. Laat het deeg afgedekt nog

eens 10–15 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Druk de broodjes met de onderkant in de sesamzaadjes. Bestrijk de bovenkant met het geklutste ei. Bestrooi de broodjes rijkelijk met kaas of druk ze in de kaas. Bak de broodjes goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

### Tip

U kunt de broodjes naast kaas ook met sesamzaadjes bestrooien.

## Roggebrood

Totale bereidingstijd: 120–135 minuten

### Ingrediënten

400 g roggemeel, type 1150  
200 g tarwemeel, type 405  
2½ theelepel zout  
2 theelepels honing  
150 g zuurdesem, vloeibaar  
1 blokje gist (42 g)  
400 ml water, lauwwarm  
5 eetlepels lijnzaad  
4 eetlepels zonnebloempitten

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)

### Bereiding


Meng de meelsoorten en het zout en voeg de honing en de zuurdesem toe.

Voeg de in water opgeloste gist toe en kneed het deeg bij voorkeur machinaal gedurende ca. 4 minuten. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het lijnzaad en de zonnebloempitten door het deeg. Doe het deeg in de ingevette bakvorm. Strijk het oppervlak glad en bestrijk het met water. Laat het deeg in de oven 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bak het brood in de voorverwarmde oven goudbruin. Verlaag de oventemperatuur na 15 minuten.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 180–190 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

# Recepten

---

## Gemengd brood

Totale bereidingstijd: 115–150 minuten

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
1 eetlepel moutextract  
400 ml water, lauwwarm  
200 g roggemeel, type 1150  
400 g tarwemeel, type 1050  
3 theelepels zout  
75 g zuurdesem, vloeibaar

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)

### Bereiding met de ovenfunctie “Professional”


Los de gist en het moutextract al roerend in lauwwarm water op.

Meng de meelsoorten en het zout en voeg de zuurdesem toe. Kneed het mengsel met het mout-water gedurende ca. 4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 40–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door. Doe het deeg in de ingevette bakvorm. Strijk het oppervlak glad en bestrijk het met water. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 25–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Snijd het brood in lengterichting in en bak het.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

## Meergranenbrood

Totale bereidingstijd: 80–105 minuten

### Ingrediënten

250 g tarwevolkorenmeel  
250 g speltmeel (volkoren)  
2½ theelepel zout  
1½ theelepel suiker  
3 eetlepels lijnzaad  
3 eetlepels gierst  
3 eetlepels zonnebloempitten  
350 ml water, lauwwarm  
½ blokje gist (21 g)

### Voor het bestrooien van de vorm en van het product

2 eetlepels lijnzaad  
2 eetlepels gierst  
2 eetlepels zonnebloempitten

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)

### Bereiding

Doe de meelsoorten, het zout, de suiker en de zaden in een schaal en meng het geheel. Los de gist in het lauwe water op en doe de oplossing bij het meelmengsel. Kneed de massa 3–4 minuten totdat het deeg smeug is.


Laat het deeg in de oven 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrooi de goed ingevette bakvorm met een deel van de gemengde korrels.

Kneed het gerezen deeg nog eens kort door. Doe het deeg in de vorm en snijd het schuin in. Laat het deeg bij kamertemperatuur nog eens 10 minuten rijzen.

Bak het brood in de voorverwarmde oven goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 180–190 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschrijven product  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

# Recepten

---

## Gistbroodjes

Totale bereidingstijd: 100–120 minuten  
10 broodjes

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
270 ml water, lauw  
500 g meel  
1½ theelepel zout  
1 theelepel suiker  
1 volle theelepel boter, zacht

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de zachte boter toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 35–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens kort door. Vorm van het deeg 10 gelijk grote bollen. Leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijd het deeg in en laat het afgedekt nog eens 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met water en bak ze in de oven goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 200–210 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

### Tip

Melkbrood maakt u door in plaats van water 300 ml melk te gebruiken. Rozijnenbrood maakt u door in plaats van water 300 ml melk te gebruiken én door 2 eetlepels suiker en 100 g rozijnen door het deeg te kneden.



## Meergranenbroodjes

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
10 broodjes

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
1 theelepel suikerbietenstroop  
1 eetlepel moutextract  
300 ml water, lauw  
150 g donker roggemeel, type 1150  
450 g tarwemeel, type 405  
2–3 theelepels zout  
75 g zuurdesem

### Voor het bestrooien

Telkens 3 eetlepels lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding

Los de gist, de suikerbietenstroop en het moutextract al roerend in lauw water op.


Meng de meelsoorten en het zout en voeg de zuurdesem toe. Kneed het mengsel met het mout-water totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Meng het lijnzaad, de sesamzaadjes en de zonnebloempitten.

Kneed het deeg nog eens door. Vorm van het deeg 10 gelijk grote bollen. Bestrijk de broodjes met water en druk ze met de bovenkant in het korrelmengsel. Verdeel de broodjes over de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat.

Laat het deeg in de oven nog eens 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C). Bak de broodjes vervolgens goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 190–200 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Tip

Voeg voor een hartige variant aan het meel een 1/2 theelepel broodkruiden (anijs, koriander en gemalen karwijzaad) toe.

# Recepten

---

## Italiaans mozzarellabrood

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml water, lauw  
500 g meel  
1 theelepel zout  
3 eetlepels olijfolie

### Ingrediënten beleg

125 g mozzarella, in blokjes  
100 g pecorino, grof geraspt  
2 knoflookteentjes, gepeld en zeer fijn gesneden  
2 eetlepels basilicum, gesneden

### Voor het bestrijken

Olijfolie

### Voor het bestrooien

1 theelepel grof zout  
Rozemarijn  
1 theelepel bonte peper, grof

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olijfolie toe en kneed het geheel totdat er een stevige deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door. Rol het deeg uit tot een rechthoek (30 x 40 cm). Beleg het deeg met mozzarella, pecorino, knoflook en basilicum. Rol het deeg vanaf de smalle kant

op. Leg de rol op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 15 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Snijd het brood meermaals diep in (minimaal tot aan de tweede laag). Bestrijk het deeg met olijfolie en strooi er zout, rozemarijn en peper op. Bak het brood goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 180–190 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

Om te variëren kunt u 100 g gedroogde tomaten in stukjes snijden (of 100 g in schijfjes gesneden olijven) en voor het oprollen op het deeg leggen.

## Zondagsbroodjes

Totale bereidingstijd: 100–115 minuten  
8 broodjes

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
250 ml melk, lauw  
500 g meel  
40 g suiker  
1 snufje zout  
60 g boter, zacht  
100 g amandelen, gehakt

### Voor het bestrijken

Melk

### Voor het bestrooien

Hagelsuiker

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout en de boter toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven ca. 30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed de gehakte amandelen door het deeg. Vorm van het deeg 8 bollen. Leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg afgedekt in de oven opnieuw 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met melk. Bestrooi de bovenkant met hagelsuiker en bak de broodjes goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 35–40 minuten

# Recepten

---

## Karnemelkbrood

Totale bereidingstijd: 115–125 minuten

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
300 ml karnemelk, lauw  
375 g tarwemeel, type 405  
100 g roggemeel, type 1150  
1 eetlepel tarwezemelen  
1 eetlepel lijnzaad  
1 theelepel suiker  
2 theelepels zout  
1 theelepel boter

### Voor het bestrijken

Karnemelk

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe karnemelk op. Voeg de meelsoorten, de tarwezemelen, het lijnzaad, de suiker, het zout en de boter toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door. Maak van het deeg een langwerpige brood en doe dat in de ingevette bakvorm. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Snijd het brood in. Bestrijk het met karnemelk en bak het aansluitend goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 170–180 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

## Ontbijtbroodjes met chocolade

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
8 broodjes

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
150 ml melk, lauw  
500 g meel  
1 snufje zout  
60 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
75 g boter, zacht  
2 eieren  
100 g chocodruppels

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout, de suiker, de vanillinesuiker, de boter en de eieren toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed de chocodruppels kort door het deeg. Vorm 8 bollen en leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat ze in de oven nog eens 15–20 minuten afgedekt rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met melk en bak ze goudgeel.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

# Recepten

---

## Uienbrood (plat)

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml water, lauw  
375 g meel  
1 theelepel zout  
2 eetlepels olie

### Ingrediënten beleg

2 kleine rode uien  
80 g pikante kaas (bijvoorbeeld berg-  
kaas)  
Tijm

### Voor het besprenkelen

2 eetlepels olie

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bak-  
plaat

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 35–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door en rol het uit tot het formaat van een plat brood (Ø ca. 25 cm). Leg het deeg op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het afgedekt bij kamertemperatuur nog eens 15 minuten rijzen.

Pel de uien en snijd deze in kleine stukjes. Rasp de kaas.

Beleg het brood met de uien en bestrooi het met de kaas en de tijm. Besprenkel de rand met olie en bak het brood goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): Auto  
Temperatuur: 200–210 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie: automatisch  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

## Kwarkbroodjes

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
10 broodjes

### Ingrediënten

250 g magere kwark  
2 eieren  
70 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 snufje zout  
500 g meel  
1½ pakje bakpoeder  
100 g walnoten, gehakt

### Voor het bestrijken

Melk

### Voor het bestrooien

Suiker

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat


### Bereiding

Meng de kwark, de eieren, de suiker, de vanillinesuiker en het zout. Doe geleidelijk het meel erbij, waaraan het bakpoeder en de gehakte walnoten zijn toegevoegd.

Kneed het deeg daarna met de handen totdat het glad en smeuïg is. Als het deeg kleverig is, moet u nog wat meel toevoegen.

Maak van het deeg 10 gelijk grote ballen. Bestrijk deze met melk en dompel ze in suiker. Leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Doe de ballen in een voorverwarmde oven.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 150–160 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

### Tip

Zelfgemaakte vanillesuiker:  
Snijd een vanillestokje in de lengte doormidden. Snijd beide helften in 4–5 stukjes en doe deze met 500 g suiker in een afsluitbaar glas en laat het geheel 3 dagen staan. Voor een intensiever aroma kunt u het merg uit het vanillestokje schrapen en door de suiker mengen.

# Recepten

---

## Rozijnenbrood

Totale bereidingstijd: 110–140 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
240 ml karnemelk, lauw  
500 g meel  
100 g suiker  
1 snufje zout  
20 g boter, vloeibaar  
125 g magere kwark  
250 g rozijnen

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe karnemelk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en de kwark toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed de rozijnen door het deeg. Doe het deeg in de ingevette bakvorm. Laat het deeg afgedekt in de oven 20–25 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk het oppervlak met water en bak het brood vervolgens goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
Bereidingstijd: 55–65 minuten



## Mout-pompoenbroodjes

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
8 broodjes

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
1 eetlepel moutextract  
300 ml water, lauw  
500 g tarwevolkorenmeel  
3 theelepels zout  
50 g pompoenpitten, gehakt

### Accessoires


Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding

Los de gist en het moutextract al roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout en de gehakte pompoenpitten toe en kneed het geheel totdat er een deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 35–45 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door en vorm vervolgens 8 broodjes. Bestrijk deze met wat water. Snijd de broodjes kruisvormig in en leg ze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 190–200 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Tip

Moutextract is een enzymatisch bak-hulpmiddel dat de rijsfunctie van de gist ondersteunt en versnelt. Bovendien geeft het extract brood en broodjes een heerlijke smaak en een donkere kleur. Moutextract is verkrijgbaar in reformhuizen en eco-winkels.

# Recepten

---

## Gistmannetjes

Totale bereidingstijd: 95–105 minuten

4 stuks

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)

200 ml melk, lauwwarm

375 g meel

50 g suiker

1 snufje zout

50 g boter, zacht

### Voor het bestrijken

1 ei

### Voor het versieren

Rozijnen

Amandelen

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op.

Voeg het meel, de suiker, het zout en de boter toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens rustig door. Rol het deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit (ca. 1 cm dik) en snijd poppetjes uit het deeg (“gistmannetjes”). Leg de gistmannetjes op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het deeg afgedekt in de oven opnieuw 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Cluts het ei. Bestrijk de gistmannetjes ermee en versier de poppetjes met rozijnen en amandelen. Bak de gistmannetjes goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

meteen na inschuiven product

Bereidingstijd: 20–30 minuten

## Gistkrakelingen

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten

8 stuks

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)

100 ml melk, lauwwarm

300 g meel

1 theelepel suiker

1 theelepel zout

30 g boter

1 ei

### Voor het bestrijken

1 eidooier gemengd met 1 eetlepel

melk

### Voor het bestrooien

Maanzaad of geraspte kaas

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens door. Maak van het deeg 8 lange strengen (Ø ca. 0,5 cm). Vorm hiervan krakelingen en leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 10 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de krakelingen met het mengsel van dooier en melk en strooi er maanzaad of kaas op. Bak de krakelingen goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

meteen na inschuiven product

Bereidingstijd: 20–30 minuten

# Recepten

---

## Spek- of kruidenbroodjes

Totale bereidingstijd: 105–130 minuten  
2 broden

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
250 ml water, lauw  
250 g tarwemeel, type 405  
250 g tarwevolkorenmeel  
1 theelepel suiker  
2 theelepels zout  
½ theelepel peper  
3 eetlepels olie  
150 g bacon, in kleine blokjes of telkens  
3 eetlepels peterselie, dille en bieslook  
(gehakt)

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bak-  
plaat


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg de meelsoorten, de suiker, het zout, de peper en de olie toe en kneed het geheel gedurende 3–4 minuten totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 40–50 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het bacon of de kruiden door het deeg. Maak van het deeg twee ca. 35 cm lange stokbroden en leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Snijd de broden schuin in en laat deze afgedekt in de oven nog eens 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met melk en bak ze vervolgens in de oven goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 190–200 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

## Ham-kaas-broodjes

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten  
8 broodjes

### Ingrediënten

½ blokje gist (21 g)  
250 ml water, lauwwarm  
500 g meel  
30 g boter  
½ theelepel zout  
100 g gekookte ham, kleine blokjes  
100 g pikante kaas, geraspt

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauwwarm water op. Voeg het meel, de boter en het zout toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed de gekookte ham en de helft van de kaas door het deeg.

Vorm van het deeg 8 bollen. Leg deze op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat. Laat het deeg afgedekt in de oven opnieuw 15–20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de broodjes met water. Druk de bovenkant in de resterende kaas en bak de broodjes goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 180–190 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

### Tip

Pikante kaassoorten zijn bijvoorbeeld bergkaas, Emmentaler, gruyèrekaas en belegen Goudse kaas.

# Recepten

---

## Abrikozenbrood

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml melk, lauwwarm  
500 g meel  
60 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 snufje zout  
1 theelepel citroenschil, geraspt  
100 g boter, zacht  
1 ei  
100 g abrikozen, gedroogd  
50 g pistachenootjes, gehakt

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)


### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, de vanillinesuiker, het zout, de geraspte citroenschil, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Snijd de abrikozen in blokjes. Kneed de blokjes en de gehakte pistachenootjes door het deeg. Maak van het deeg een langwerpige brood en doe dat in de ingevette bakvorm. Laat het deeg in de oven nog eens 15 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk het brood met melk en bak het.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

## Boterkoek

Totale bereidingstijd: 90–110 minuten  
20 porties

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml melk, lauw  
500 g meel  
50 g suiker  
1 snufje zout  
50 g boter  
1 ei

### Ingrediënten beleg

100 g boter  
100 g amandelschaafsel  
120 g suiker  
2 pakjes vanillinesuiker

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 20–25 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op de universele bakplaat. Laat het deeg in de oven nog eens 20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Roer de boter, de vanillinesuiker en de helft van de suiker dooreen. Druk met uw vingers kuiltjes in het deeg. Leg met twee theelepeltjes kleine boter/suiker-

stukjes in die kuiltjes. Strooi de resterende suiker en de amandelblaadjes erover.

Laat het geheel nog eens 10 minuten rijzen. Daarna bakt u de koek goudgeel.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 170–180 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 20–25 minuten

# Recepten

---

## Amandel-puddinggebak met pijnboompitten (Bienenstich)

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten

20 porties

### Ingrediënten

30 g gist  
200 ml melk, lauw  
500 g meel  
80 g suiker  
1 snufje zout  
80 g boter, zacht  
1 ei

### Ingrediënten beleg

150 g boter  
200 g suiker  
2 eetlepels honing  
3 eetlepels room  
100 g pijnboompitten, gehakt  
100 g amandelschaafsel

### Ingrediënten vulling

1 pakje vanillepudding (poeder)  
500 ml melk  
3 eetlepels suiker  
1 snufje zout  
250 g boter, zacht

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).


Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op de universele bakplaat. Laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Breng voor het beleg de boter, de suiker, de honing en de room aan de kook. Voeg de gehakte pijnboompitten en het amandelschaafsel toe. Druk met de vingertoppen kuiltjes in het deeg en strijk de iets afgekoelde massa op het gerezen deeg. Laat de koek nog eens 10 minuten rijzen en bak de koek goudgeel.

Maak van de vanillepudding (poeder), de melk, de suiker en het zout pudding. Laat de pudding afkoelen. Roer de boter totdat deze gaat schuimen en roer de pudding er in hoeveelheden van een eetlepel doorheen.

Snijd de afgekoelde koek horizontaal doormidden. Bestrijk het onderste gedeelte van de koek met de crème en leg het andere gedeelte erop. Laat het geheel afkoelen.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): Auto  
Temperatuur: 160–170 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie: automatisch  
Bereidingstijd: 25–30 minuten



## Gistkoek met walnoten

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
10 porties

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200 ml melk, lauw  
500 g meel  
50 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 snufje zout  
100 g boter, zacht  
1 ei  
100 g walnoten, gehakt

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, de suiker, de vanillinesuiker, het zout, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 30–40 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed de gehakte walnoten door het deeg. Maak van het deeg drie ca. 40 cm lange strengen. Maak van de drie strengen een vlecht en leg het geheel op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat.

Laat het deeg afgedekt 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Bestrijk de gistkoek met melk en bak de koek.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
15 minuten na de start van de bereiding  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

# Recepten

---

## Kaneel-macadamiakrans

Totale bereidingstijd: 115–125 minuten  
10 porties

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
100 ml melk, lauwwarm  
500 g meel  
100 g suiker  
1 snufje zout  
Schil van 1 citroen, geraspt  
100 g boter, zacht  
1 ei  
2 eiwitten

### Ingrediënten beleg

1 theelepels gemalen kaneel  
2 eetlepels suiker  
100 g ongezoeten macadamianoten  
(gehakt)  
2 eidooiers

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Bakplaat/geperforeerde gourmet-bakplaat

### Bereiding


Los de gist al roerend in lauwwarme melk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de citroenschil, de boter, het ei en het eiwit toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Kneed het deeg kort door en maak twee stukken. Maak van elke helft 50–60 cm lange strengen. Vlecht deze strengen door elkaar heen en vorm

daarbij een krans. Leg de krans op de bakplaat of de geperforeerde gourmet-bakplaat en laat het deeg afgedekt in de oven nog eens 20 minuten rijzen (temperatuur 35 °C, ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”).

Meng het kaneel, de suiker, de gehakte noten en de eidooiers. Bestrijk de krans met melk. Verdeel de nootjes erover en laat de krans in de oven nog eens 15–20 minuten rijzen (35 °C, “Boven-Onderwarmte”). Bak de krans vervolgens goudgeel.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 30–35 minuten

### Tip

De oorspronkelijk uit Australië afkomstige macadamianoot behoort tot de duurste ter wereld. De koningin van de noten is rijk aan onverzadigde vetzuren. Het hoge vetgehalte geeft de noot een volle, crèmerige smaak.

## Dorade met kruidensaus

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten

4 porties

### Ingrediënten

4 keukenklare dorades (à ca. 400 g)

40 ml olijfolie

Zout

Peper

### Ingrediënten saus

30 g boter

20 g meel

4 eetlepels witte wijn

375 ml bouillon

100 ml room

1½ eetlepel gehakte peterselie

Zout

Peper

Suiker

2 citroenen

### Accessoires

Universele bakplaat

Kookpan

### Bereiding

Bestrooi de vissen met zout en peper en bestrijk ze met olie. Leg de vissen in de universele bakplaat.

Doe de vis in de voorverwarmde oven.

Verhit de boter in een pan en voeg het meel toe. Doe geleidelijk de bouillon en de wijn erbij en laat het geheel opkoken. Verfijn de smaak met room en kruiden. Breng het geheel op smaak met zout, peper en suiker.

Serveer de vissen op een voorverwarmde schaal of op voorverwarmde borden met een halve citroen. Serveer de saus apart.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

15 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 25–35 minuten

# Recepten

---

## Savoiekool-zalm-gratin

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten

4 porties

### Ingrediënten

600 g zalmfilet

1 kleine savoiekool (ca. 600 g)

20 g boter, zacht

500 g aardappelen

Peper

Zout

300 g crème fraîche met kruiden

2–3 theelepels mierikswortel

80 g bergkaas, geraspt

80 g witbrood

### Accessoires

Pan

Kookpan

Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)

### Bereiding

Bereid de savoiekool voor. Snijd de kool in vier stukken. Verwijder de stronk. Snijd de kool in reepjes. Verhit de boter in de pan en voeg de kool toe. Bruineer de kool in ca. 15 minuten (af en toe omscheppen).

Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen in schijfjes en laat ze 5 minuten koken.

Reinig de zalm. Dep de vis droog en snijd deze in ca. 2 cm brede reepjes. Kruid de vis met peper en zout. Meng de crème fraîche, de mierikswortel en de kaas.

Meng de kool en de aardappelen. Doe het mengsel in de ovenschaal en verdeel de zalmreepjes erover. Snijd het witbrood in blokjes en meng deze met

de crème fraîche. Verdeel het brood-kaas-mengsel over de ovenschaal en bereid het gerecht.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 3

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 300 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

3e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–45 minuten

## Gevulde zalmforel

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten

4 porties

### Ingrediënten

1 zalmforel (à 900 g)

Sap van 1 citroen

Zout

1 sjalot

1 knoflookteentje

30 g kleine kappertjes

1 eidooier

2 eetlepels olijfolie

1 sneetje toast

Chilipoeder

Peper, vers gemalen

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Maak de zalmforel schoon. Dep de vis droog en besprenkel deze met citroensap. Bestrooi de vis van binnen en buiten met zout.

Pel de sjalotten en de knoflook en hak ze klein. Snijd de toast in blokjes. Meng de kappertjes, de eidooier, de sjalot, de knoflook, de olie en het brood. Breng het geheel op smaak met zout, peper en chilipoeder.

Vul de zalmforel met deze massa en sluit de openingen met kleine houten spiesen.

Leg de zalmforel op de universele bakplaat en doe deze in de voorverwarmde oven.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–40 minuten

### Tip

U kunt ook een ongevulde of met kruiden gevulde zalmforel met het automatische programma bereiden. Bestrijk de vis dan wel met olie of boter, zodat de vis sappig blijft en mooi bruin wordt.

# Recepten

---

## Weense visfilet

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten

4 porties

### Ingrediënten

600 g zalmfilet

Sap van 1 citroen

125 g crème fraîche

50 g ingelegde augurken

10 g kappertjes

30 g doorregen spek

1 eetlepel mosterd

1 theelepel Parmezaanse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal (ca. 20 x 20 cm)

### Bereiding

Reinig de filets en dep ze weer droog.

Besprenkel de filets met citroensap.

Leg één visfilet in de ingevette ovenschaal en bestrijk de filet met de helft van de crème fraîche.

Spoel de augurken en de kappertjes met water af. Snijd het spek en de augurken klein en meng dit met de gehakte kappertjes.

Beleg een visfilet met een derde van het augurkenmengsel. Leg een tweede visfilet erop. Bestrijk deze met mosterd en beleg ook deze filet met een derde van het augurkenmengsel.

Leg de laatste visfilet erop. Bestrijk de filet met de resterende crème fraîche en met de resterende hoeveelheid van het augurkenmengsel. Strooi de Parmezaanse kaas erover en bereid het gerecht.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Pasta-zalm-spinazie-schotel

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten

4 porties

### Ingrediënten

450 g bladspinazie (vers of diepvries)

1 knoflookteentje

Zout

Nootmuskaat

500 g groene pasta (lintmacaroni)

400 g zalmfilet

10–20 ml citroensap

Peper, vers gemalen

200 ml room

250 g zure room

2 eetlepels kruidenmix

20 g amandelschaafsel

### Accessoires

Kookpan

Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)

### Bereiding

Blancheer verse spinazie 1 minuut in kokend water. Laat de groente daarna uitlekken en afkoelen. Laat diepvries-spinazie ontdooien en uitdruppelen. Pers het vocht er zoveel mogelijk met de hand uit.

Snijd de spinazie vervolgens met een mes in stukken (grof). Voeg knoflook, zout en nootmuskaat toe.

Kook de pasta “al dente” (beetgaar).

Reinig de vis en dep deze weer droog. Snijd de vis in grote blokken en besprenkel deze met citroensap. Voeg zout en peper toe.

Meng de room en de zure room. Voeg het zout en de peper toe. Doe de pasta in de ingevette ovenschaal. Leg de spi-

nazie erop en verdeel de zalmblokjes erover. Giet de saus erover en bestrooi het geheel met het amandelschaafsel. Bereid het gerecht onafgedekt.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–40 minuten

# Recepten

---

## Zalmfilet met muscadet-saus

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten

4 porties

### Ingrediënten

6 zalmfilets (à 120–150 g)

3 eetlepels olie

Zout

Peper

### Ingrediënten saus

100 ml muscadet

160 g boter

Zout

Peper

Suiker

2 citroenen

### Accessoires

Gourmet-braadpan

Kookpan

### Bereiding

Bestrooi de zalmfilets met zout en peper. Bestrijk de filets met olie en leg ze in de met olie ingesmeerde gourmet-braadpan.

Doe de vis in de voorverwarmde oven.

Laat de muscadet in de pan indikken. Voeg er kleine stukjes boter aan toe en mix alles goed met een garde. Breng de massa op smaak met zout, peper en suiker.

Serveer de filets op een voorverwarmde schaal of op voorverwarmde borden met een halve citroen. Serveer de saus apart.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

9 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Tip

In plaats van muscadet kunt u ook een fruitige, droge witte wijn gebruiken.



## Zeezalnfilet delicioso

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten

4 porties

### Ingrediënten

600 g zeezalnfilet (4–6 stukken)

3 uien

40 g boter

500 g tomaten

Sap van ½ citroen

Zout

Peper

100 ml melk

10 g paneermeel

2 eetlepels peterselie, gehakt

### Accessoires

Kookpan

Ovenschaal (Ø 26 cm)

### Bereiding

Snijd de uien in dunne schijfjes en fruit deze in de helft van de boter. Snijd de tomaten in schijfjes. Reinig de visfilet en dep het vlees vervolgens droog. Besprenkel de visfilet met citroensap. Strooi er zout en peper op.

Doe de uien in de ingevette ovenschaal. Leg de tomaten daar in laagjes op. Voeg zout en peper toe.

Leg de filet erop. Smelt de resterende boter. Giet de boter met de melk over de filet. Bestrooi het geheel met paneermeel en bereid het gerecht. Bestrooi het gerecht na de bereiding met gehakte peterselie.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 160–170 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

Meteen na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 35–45 minuten

# Recepten

---

## Forel met champignonvulling

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten

4 porties

### Ingrediënten

4 forellen (à 250 g, keukenklaar)

2 eetlepels citroensap

Zout

Peper

½ ui

1 knoflookteentje

200 g verse champignons

25 g peterselie

50 g boter

### Accessoires

Gourmet-braadpan, groot/universele bakplaat

### Bereiding

Reinig de forellen. Dep de forellen droog en besprenkel ze met citroensap. Bestrooi ze van binnen en buiten met zout en peper.

Hak de ui, de knoflook, de paddenstoelen en de peterselie fijn en meng het geheel. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Vul de forellen met het mengsel. Leg de vissen naast elkaar in de grote gourmet-braadpan of op de universele bakplaat. Leg vlokjes boter op de vis en bereid het gerecht.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 20–30 minuten

## Snoekbaars op kruidenbed

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten

4 porties

### Ingrediënten

800 g snoekbaarsfilet

Sap van 1 citroen

1 bosje peterselie

1 bosje bieslook

1 bosje dille

1 bosje citroenmelisse

Zout

50 g boter

### Accessoires

Ovenschaal, plat

### Bereiding

Reinig de filets en dep ze weer droog. Besprenkel de vis met het sap van een citroen. Laat het geheel ca. 10 minuten staan. Reinig de kruiden, hak ze fijn en doe ze gemengd in de ingevette ovenschaal.

Strooi zout over de filets. Leg de filets als “dakpannen” op het kruidenbed. Sprengel het sap van de tweede citroen erover. Beleg de filets met vlokjes boter en bereid het gerecht.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–45 minuten

# Recepten

---

## Kip (borststuk), fruitig-pikant

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten

6 porties

### Ingrediënten

800 g kippenborstfilet  
400 g pruimen, zonder pit  
40 g verse gember  
1 klein bosje lente-uitjes  
Zout  
Peper  
3 eetlepels olie  
40 g boter  
100 ml witte wijn  
100 ml sinaasappelsap  
100 ml bouillon (kip)  
1 theelepel honing  
50 ml room

### Accessoires

Gourmet-braadpan


### Bereiding

Schil de gember en rasp deze fijn. Snijd de lente-uitjes in 2 cm grote stukken.

Bestrooi het vlees met zout en peper en braad het in de gourmet-braadpan goed aan in olie. Doe boter bij het vlees in de pan en fruit de uitjes en de gember kort.

Blus het geheel af met witte wijn, sinaasappelsap en bouillon. Doe de pruimen en de honing erbij. Besprenkel het vlees met room en bereid het gerecht verder in de oven. Bind de saus eventueel met voorbereide maïzena.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): Auto  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie: automatisch  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

## Kipfilet met kruiden

Totale bereidingstijd: 55–65 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

800 g kippenborstfilet  
500 g crème fraîche met kruiden  
½ theelepel sambal oelek  
2 theelepels sojasaus  
1 eetlepel 8-kruidenmix of peterselie  
100 ml bouillon (kip)

### Accessoires

Gourmet-braadpan/ovenschaal, plat


### Bereiding

Meng de helft van de crème fraîche met sambal oelek, sojasaus en kruiden. Wentel de filets in het mengsel. Leg de filets naast elkaar in de gourmet-braadpan of de ovenschaal zonder deksel.

Meng de massa die na het wentelen is overgebleven met bouillon en giet dit mengsel over de filets. Doe de filets in de voorverwarmde oven en bereid het vlees.

Haal de filets na het automatische programma (na de bereiding) uit de oven. Roer de resterende crème fraîche door de fond en serveer de saus apart bij de gehalveerde filets.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 160–170 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
10 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
15 minuten later  
Bereidingstijd: 40–45 minuten

### Tip

Om het oppervlak te bruineren, kunt u tegen het einde van de bereidingstijd de ovenfunctie “Grill” (240 °C, 5–10 minuten) kiezen.

# Recepten

---

## Gemarineerde kippenbouten

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten (+ 2 uur marineren)  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

6 kippenbouten (à 300–400 g)  
Geraspte schil van 3 citroenen  
6 eetlepels citroensap  
3 eetlepels bruine suiker  
2 theelepels zout  
½ theelepel peper  
4 eetlepels olie  
100 ml water

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Meng de citroenschil met het citroensap, de suiker, het zout, de peper en de olie en bestrijk de kippenbouten rondom met deze marinade. Leg de bouten naast elkaar op de universele bakplaat en laat de bouten ongeveer 2 uur trekken.

Bestrijk de kippenbouten opnieuw met de marinade. Giet 100 ml water in de universele bakplaat en bereid het vlees in de oven.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 180–190 °C

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

17 minuten na de start van de bereiding

Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

Afzonderlijk gekruide (ongemarineerde) kippenbouten kunnen ook met bovenstaande instellingen worden bereid. Hiervoor moet u bij het begin 100 ml extra vocht in de universele bakplaat doen.

## Kalkoenrollade met spinazie-ricottavulling

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten

6 porties

### Ingrediënten

1000 g kalkoenborst

1 sjalot

225 g bladspinazie (diepvries)

1 eidooier

16 g paneermeel

125 g ricotta

Zout

Peper

Nootmuskaat

2 eetlepels olijfolie

1 theelepel rozemarijn

750 ml bouillon (kip)

500 ml room

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Hak de sjalot in kleine blokjes en meng deze met de ontdooide spinazie, de eidooier en het paneermeel door de ricotta. Breng het geheel op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat.

Snijd het vlees in lengterichting open (niet helemaal doorsnijden). Klap het vlees open en en plateer het tussen vershoudfolie. Voeg zout en peper toe en strijk de spinazie-ricotta-massa erop. Rol het vlees op. Wikkel keukengaren om de rollade.

Bestrooi het vlees met zout en peper en doe het in de gourmet-braadpan. Besprenkel de rollade met olijfolie. Strooi er rozemarijn over. Voeg de bouillon toe en bereid het gerecht in de oven. Voeg na 60 minuten de room toe.

Haal de rollade uit de saus en verwijder het garen. Bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 3

Temperatuur: 170–180 °C

Waterhoeveelheid: ca. 300 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

25 minuten later

3e stoominjectie:

25 minuten later

Bereidingstijd: 90–100 minuten

# Recepten

---

## Kalkoenbout

Totale bereidingstijd: 60–120 minuten  
voor 3–4 porties

### Ingrediënten

1 kalkoenbout met bot (1100–1400 g)  
Zout  
Peper  
1 eetlepel olie  
500 ml water

### Ingrediënten saus

500 ml bouillon (kip)  
100 ml crème fraîche  
2–3 eetlepels sauzenbinder  
Zout  
Peper

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding


Prik meerdere gaatjes in de huid van de kalkoenbout. Bestrooi het vlees met zout en peper. Doe de bout met de huidkant naar boven in de gourmet-braadpan zonder deksel.

Bestrijk de kalkoenbout met olie. Voeg water toe en zet het vlees in de voorverwarmede oven.

Haal de bereide bout uit de gourmet-braadpan. Zet het vlees terug in de oven om het warm te houden. Doe de bouillon in de braadpan en breng de massa op de kookplaat aan de kook. Voeg sauzenbinder en crème fraîche toe. Breng het geheel kort aan de kook en breng de saus op smaak met zout en peper.

Maak het vlees los van het bot. Snijd het vlees in stukken en serveer het met de saus.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 3  
Temperatuur: 170–180 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 300 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
15 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
25 minuten later  
3e stoominjectie:  
25 minuten later  
Bereidingstijd: 85–100 minuten

### Tip

Gevogelte past goed bij een gezonde voedingswijze. De verhouding eiwit/vet is zeer gunstig. Het vlees bevat veel proteïnen, vitaminen, mineralen en sporenelementen, zoals ijzer. Gevogelte is dan ook gezond én licht verteerbaar.



## Runderfilet met portsaus

Totale bereidingstijd: 60–120 minuten  
voor 6–8 porties

### Ingrediënten

1 runderfilet (1500–1800 g)  
2 eetlepels boterolie  
Zout  
Peper

### Ingrediënten saus

800 ml runderfond  
100 ml port  
40 ml madeira  
2 eetlepels maïzena  
Zout  
Peper  
Suiker

### Accessoires

Pan, groot/gourmet-braadpan  
Universele bakplaat  
Aluminiumfolie

### Bereiding

Maak het vlees schoon en bind het met keukengaren vast. Trek de filetkop strak aan. Klap het dunne filetuiteinde ca. 10 cm naar binnen en bind het vast. Het vlees moet overal ongeveer even dik zijn. Bestrooi het vlees met zout en peper.


Verhit de boterolie in de grote pan/gourmet-braadpan op de kookplaat op de hoogste stand.

Doe de filet in de pan/gourmet-braadpan en braad het vlees aan alle kanten goed aan. Leg de filet op de universele bakplaat en doe het vlees in de voorverwarmde oven.

Doe de runderfond en de madeira bij het vleesvocht in de pan/gourmet-braadpan. Breng het geheel aan de kook. Meng de port met maïzena en voeg dit mengsel toe aan het vleesvocht. Breng het geheel aan de kook. Breng de saus op smaak met zout, peper en suiker. Laat de saus nog iets indikken.

Wikkel de runderfilet in aluminiumfolie en laat het vlees nog 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 3  
Temperatuur: 140–150 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
15 minuten later  
Bereidingstijd:  
25–35 minuten (“Runderfilet rood”)  
40–50 minuten (“Runderfilet medium”)  
65–80 minuten (“Runderfilet doorbakken”)

# Recepten

---

## Gesmoorde Duitse runderrollade

Totale bereidingstijd: 155–165 minuten

4 porties

### Ingrediënten

4 lapjes rundvlees voor Duitse rollades  
(à 160–200 g)

Zout

Peper

4 theelepels gemiddeld scherpe mosterd

8 plakken vet spek

8 augurkjes in het zuur (cornichons)

2 wortels

1 dunne prei

150 g selderij

1 ui

Olie

1 eetlepel tomatenpuree

250 ml rode wijn

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

2 laurierblaadjes

1 knoflookteentje

1000 ml runderbouillon

100 ml room

### Accessoires

Gourmet-braadpan

Deksel

### Bereiding

Leg het vlees voor de rollades naast elkaar en spreid het uit. Kruid het vlees met zout en peper. Bestrijk het met mosterd. Beleg het vlees met telkens 2 plakjes spek en in reepjes gesneden augurken. Rol het vlees op tot rollades en gebruik prikkers of keukengaren om het vlees bijeen te houden. Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm).

Verhit de olie in de gourmet-braadpan en braad de rollades aan alle kanten goed aan. Haal de rollades uit de pan en bak de groente.

Voeg de tomatenpuree toe en bak de puree mee. Blus het geheel af met een derde van de rode wijn en laat de wijn bijna helemaal verdampen. Ga door tot dat de wijn helemaal op is.

Doe de kruiden en de knoflook met de runderbouillon bij de groente. Leg de rollades weer in de gourmet-braadpan en bereid het vlees verder in de oven (afgedekt, in 60 minuten).

Verwijder na 60 minuten het deksel en voer de eerste stoominjectie uit. Zet de bereiding zonder deksel voort.

Haal de rollades uit het vocht en verwijder de prikkers of het garen. Giet het vocht door een zeef, voeg de room toe en bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

## Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 3

Temperatuur: 140 °C

Waterhoeveelheid: ca. 300 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

60 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

20 minuten later

3e stoominjectie:

20 minuten later

Bereidingstijd: 120 minuten

# Recepten

---

## Gesmoord kalfsvlees (“Tafelspitz”)

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten

8 porties

### Ingrediënten

1500 g kalfsvlees

2 wortels

1 dunne prei

150 g selderij

1 ui

1 knoflookteentje

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

4 laurierblaadjes

5 jeneverbessen

Zout

Peper

500 ml witte wijn

100 g crème fraîche

250 ml vleesbouillon of water

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 3

Temperatuur: 210–220 °C

na 20 minuten: 140–150 °C

Waterhoeveelheid: ca. 300 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

15 minuten later

3e stoominjectie:

30 minuten later

Bereidingstijd: 90–100 minuten

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm). Doe dit met de knoflook, de kruiden en de specerijen in de gourmet-braadpan.

Strooi zout en peper op het vlees. Leg het vlees op de groente en bereid het.

Blus het geheel na 20 minuten met witte wijn af. Verlaag de oventemperatuur en laat het vlees gaar worden. Voeg wat water toe als de groente droogkookt.

Haal het braadvocht door een zeef. Voeg crème fraîche en bouillon toe. Bind het vocht eventueel met voorbereide maïzena.

## Casselrib met suiker

Totale bereidingstijd: 85–105 minuten

6 porties

### Ingrediënten

1000 g casselrib  
20 g boter, zacht  
40 g bruine suiker  
2 wortels  
1 dunne prei  
150 g selderij  
1 ui  
5 laurierblaadjes  
6 kruidnagels  
10 jeneverbessen, iets ingedrukt  
125 ml rode wijn  
250 ml water

### Accessoires

Universele bakplaat


### Bereiding

Snijd het vlees aan de bovenkant ruitvormig 2–3 mm diep in en wrijf het vlees in met boter en suiker.

Snijd de wortels, de prei, de selderij en de ui in stukjes (1 cm). Meng dit met de kruiden en leg alles in het midden van de universele bakplaat. Leg het vlees erop. Doe de rode wijn en het water erbij en bereid het vlees in de oven. Voeg wat water toe als de groente droogkookt.

Haal het braadvocht door een zeef. Bind het vocht eventueel met voorbereide maïzena en serveer de saus bij het in plakken gesneden vlees.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 3  
Temperatuur: 150–160 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 300 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
3e stoominjectie:  
30 minuten later  
Bereidingstijd: 70–90 minuten

# Recepten

---

## Gevulde varkensfilet

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten

6 porties

### Ingrediënten

4 varkensfilets (à 300 g)

Zout

Peper

20 basilicumblaadjes

250 g pesto rosso

30 g Parmezaanse kaas, vers geraspt

12 plakken parmaham

40 g boter

250 ml room

250 ml vleesbouillon

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Snijd de filets in lengterichting open (niet helemaal doorsnijden). Bestrooi beide kanten met zout en peper. Leg de basilicumblaadjes langs de inkeping.

Verdeel de pesto rosso en bestrooi het vlees met Parmezaanse kaas. Klap de filets dicht en wikkel de parmaham om het vlees. Leg de filets in een gourmet-braadpan. Leg er vlokjes boter op en doe het vlees in de oven.

Voeg na een bereidingstijd van 15 minuten de room en de bouillon toe. Verlaag de temperatuur tot 140 °C en voer de laatste stoominjectie uit. Bind de saus eventueel met wat voorbereide maïzena.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 170–180 °C

na 15 minuten: 140 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

De pesto rosso kunt u eenvoudig zelf maken. Snijd daarvoor 200 g ingelegde, gedroogde tomaten en een knoflookteentje in kleine stukjes. Pureer dit met 50 ml olijfolie, 1 theelepel suiker en 2 eetlepels paneermeel. Breng de pesto met een mespuntje oregano en met sambal oelek op smaak.

## Varkensfilet met appels

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 6–8 porties

### Ingrediënten

1200 g varkensfilet  
4 appels  
400 ml room  
150 g tomatenketchup  
4 eetlepels kerrie  
3 eetlepels maïzena  
Zout  
Peper

### Voor bruineren

150 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Gourmet-braadpan/ovenschaal, plat

### Bereiding


Snijd de varkensfilets in 3 cm dikke plakken. Bestrooi het vlees met zout en peper. Schil de appels, snijd ze in zes stukken en verwijder de klokhuizen.

Leg de plakken vlees en de appelportjes (afwisselend) in de gourmet-braadpan of de platte ovenschaal zonder deksel.

Meng voor de saus de room, de ketchup, de kerrie, het zetmeel, het zout en de peper.

Giet de saus over het vlees en de appels. Bestrooi het geheel met Goudse kaas en plaats het in de voorverwarmde oven.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 170–180 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 40–45 minuten

# Recepten

---

## Chinese biefstuk

Totale bereidingstijd: 60 minuten

Extra: 3–4 uur marineren

### Ingrediënten

1500 g varkensvlees (nekstuk)  
3–4 knoflookteentjes  
2 walnootgrote stukjes gember  
3 theelepels zout  
3 theelepels sojasaus  
3 theelepels honing  
2 eetlepels sherry  
1 theelepel vijf-kruiden-poeder (Five Spice)  
2 eetlepels Hoi Sin-saus  
Sambal oelek

### Accessoires

Rooster  
Universele bakplaat


### Bereiding

Hak de knoflookteentjes fijn. Schil en rasp de gember. Meng alles met het zout, de sojasaus, de honing, de sherry, de Five Spice en de Hoi Sin-saus. Maak de marinade lekker pittig met sambal oelek.

Snijd het vlees in ca. 3 cm dikke plakken en leg deze in een goed afsluitbare schaal. Giet de marinade over het vlees en sluit de schaal goed af. Laat de marinade 3–4 uur intrekken (in de koelkast). Keer het vlees af en toe om.

Haal het vlees uit de marinade en leg het op een rooster met eronder de universele bakplaat. Doe het vlees in de voorverwarmde oven en voer meteen de stoominjectie uit.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 1  
Temperatuur: 170–180 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
meteen na inschuiven product  
Bereidingstijd: 20–30 minuten



## Konijn met knoflook

Totale bereidingstijd: ca. 130 minuten

4 porties

### Ingrediënten

1 konijn

Zout

Peper

4 stelen bleekselderij

2 uien

2 tomaten

4 knoflookteentjes

5 eetlepels olijfolie

125 ml witte wijn

750 ml bouillon (kip)

3 takjes tijm

4 laurierblaadjes

100 g zwarte olijven, in schijfjes

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Snijd het konijn in 6 stukken. Bestrooi het vlees met zout en peper. Snijd de bleekselderij, de uien en de tomaten in 1 cm grote stukken.

Braad het vlees van alle kanten aan in de gourmet-braadpan met olijfolie.

Voeg de tomaten, de bleekselderij, de uien en de knoflook toe. Laat het geheel in de pan ca. 5 minuten smoren.

Blus het gerecht af met witte wijn. Doe de bouillon, de tijm, de laurierblaadjes en de olijven erbij. Bereid het geheel zonder deksel in oven.

Haal het vlees uit het vocht. Giet het vocht door een zeef en laat het deels verdampen. Bind het vocht eventueel met wat voorbereide maïzena.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 150–160 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 2

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

20 minuten later

Bereidingstijd: 70–80 minuten

### Tip

Het recept is afkomstig uit de Spaanse keuken. U kunt het vlees met plat brood en verse salade serveren.

# Recepten

---

## Reerug

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 4–8 porties

### Ingrediënten

1 reerug met bot (1000–3000 g)  
80–100 g vette spek, in plakjes  
Zout  
Peper

### Ingrediënten saus

1 ui  
2 wortels  
50 g selderij  
100 ml rode wijn  
500 ml bouillon  
20 g boter  
1 eetlepel meel  
1 eetlepel tomatenpuree  
50 ml room  
1 theelepel rozemarijn  
Zout  
Peper  
Suiker

### Accessoires

Universele bakplaat  
Kookpan

### Bereiding

Verwijder het vet en de huid van de reerug en leg deze delen apart. Bestrooi de reerug met zout en peper leg het vlees op de universele bakplaat.

Bedek het vlees met de plakjes spek. Zet het vlees in de voorverwarmde oven.

Braad de afgesneden stukken vet en huid in olie. Snijd de wortels, de uien en de selderij in blokjes en braad deze mee in de pan. Voeg de tomatenpuree en de rozemarijn toe. Blus het geheel af met 100 ml rode wijn en laat het indikken. Blus de massa opnieuw af met bouillon en laat het geheel 20 minuten sudderen. Giet deze fond door een zeef.

Verhit de boter in een pan en voeg meel toe. Voeg de fond al roerend, beetje bij beetje toe en breng de massa aan de kook. Voeg de room toe en breng het geheel op smaak met zout, peper en rozemarijn.

Haal het gare vlees los van het bot. Snijd van midden boven in de lengte dicht langs de ribben. Dit gaat het beste met een puntig, scherp mes. Snijd de vleesstukken in de vorm van medaillons en serveer deze met de saus.

## Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 190–200 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–45 minuten

## Tip

Voor een reerug van 2–3 kg moet u de hoeveelheid saus verdubbelen.

# Recepten

---

## Lamsrug met tijm-mosterdsaus

Totale bereidingstijd: 60–120 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1 lamsrug met bot (1700–2500 g)  
1 theelepel tijm, fijngewreven  
Zout  
Peper  
2 eetlepels olie

### Ingrediënten saus

1 ui  
400 ml lamsfond  
20 g boter  
20 g meel  
3–4 eetlepels mosterd  
100 ml room  
1 theelepel tijm, fijngewreven  
Zout  
Peper  
Suiker

### Accessoires

Universele bakplaat  
Kookpan

### Bereiding


Verwijder de laag vet van het lamsvlees en kruid het vlees met zout, peper en tijm.

Leg de lamsrug op de universele bakplaat en bestrijk het vlees met olie. Zet het geheel in de voorverwarmde oven.

Bak de uien en de tijm in boter. Strooi er meel over en roer de lamsfond erdoor. Voeg dan de mosterd en de room toe. Breng de saus aan de kook en breng het geheel op smaak met zout, peper en suiker.

Haal het vlees los van het bot. Snijd van midden boven in de lengte dicht langs de ribben. Dit gaat het beste met een puntig, scherp mes. Snijd de vleesstukken in de vorm van medaillons en serveer deze met de saus.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 210–220 °C + voorverwarmen  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 2  
1e stoominjectie:  
15 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
12 minuten later  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

## Pikante ovenknoedels

Totale bereidingstijd: 125–155 minuten  
4 porties

### Ingrediënten

125 g aardappelen  
½ blokje gist (21 g)  
80 ml melk, lauwwarm  
½ theelepel zout  
250 g meel  
20 g boter, zacht  
1 ei  
200 g kruidenkaas (zuivelspread)

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)

### Bereiding

Schil en kook de aardappelen. Pers de aardappelen nog in hete toestand door een aardappelpers. Laat de aardappelen iets afkoelen.

Los de gist al roerend in melk op. Voeg de aardappelen, het zout, het meel, de boter en het ei toe. Kneed het geheel totdat er een smeuijge deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 25–35 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).


Maak van het deeg 12 bolletjes. Trek deze iets open en vul alle bolletjes met telkens 1 theelepel kruidenkaas. Sluit de bolletjes weer.

Plaats de gevulde bolletjes (knoedels) met de afgedichte kant naar beneden in de ingevette ovenschaal. Zet de schaal in de oven en laat het deeg afgedekt in

de oven nog eens 20–25 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Bestrijk de knoedels met melk en bak ze goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 160–170 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

De ovenknoedels zijn heerlijk als bijgerecht bij vleesreepjes en salade.

# Recepten

---

## Kaassoufflé

Totale bereidingstijd: 60–65 minuten

8 porties

### Ingrediënten

20 g boter

30 g meel

200 ml hete melk

Zout

Peper, vers gemalen

1 snufje nootmuskaat, gemalen

1 snufje cayennepeper

4 eidooiers

120 g geraspte kaas (bijvoorbeeld gruyèrekaas)

4 eiwitten

Paneermeel

2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt

### Accessoires

Kookpan

8 vormpjes

Universele bakplaat

### Bereiding

Laat boter in de pan smelten en voeg het meel al roerend toe (niet bruin laten worden). Voeg de melk toe. Al roerend ca. 5 minuten zachtjes laten koken.

Voeg zout, peper, nootmuskaat en cayennepeper toe.

Roer geleidelijk de eidooiers erdoorheen. Voeg ten slotte de kaas toe.

Klop het eiwit stijf en roer het voorzichtig door de afgekoelde massa.

Doe het deeg in acht ingevette en met paneermeel bestrooide vormpjes. Vul de vormpjes tot maximaal 1 cm onder de rand. Bestrooi de soufflé met Parmezaanse kaas.

Plaats de vormpjes op de universele bakplaat. Plaats het geheel in de voorverwarmde oven en voer de stoominjectie meteen uit.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 1

Temperatuur: 180–190 °C + voorverwarmen

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

meteen na inschuiven product

Bereidingstijd: 20–25 minuten

### Tip

Serveer de soufflés meteen, omdat ze anders “inzakken”.

## Lentepasteitje

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten

4 porties

### Ingrediënten

300 g bladerdeeg

1 rode paprika

1 gele paprika

3 lente-uitjes

1000 g gehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

100 g paneermeel

2 eieren

Zout

Peper, vers gemalen

Paprikapoeder

2 theelepels gemiddeld scherpe mosterd

### Voor het bestrijken

1 eidooier

Water

### Accessoires

Bakvorm (lengte ca. 30 cm)

### Bereiding

Snijd de paprika's in kleine blokjes.

Snijd de lente-uitjes in ringen.

Meng het gehakt met de groente, de knoflook, het paneermeel, de eieren, de kruiden en de mosterd.

Vet de langwerpige bakvorm in en leg daarin bakpapier. Rol het bladerdeeg uit (ca. 45 x 50 cm). Spreid het deeg in de vorm uit. Doe dat zo dat aan de zij-kanten zoveel deeg “overhangt” dat het pasteitje ermee kan worden afgedekt. Doe de gehaktmassa erin en druk deze stevig aan. Sluit het pasteitje met het

overhangende deeg. Bestrijk daarbij de onderste deegranden met water. Stevig drukken.

Snijd uit het deegdeksel drie ca. 3 x 3 cm grote ruitjes. Versier de bovenkant van het pasteitje met het deeg.

Meng de eidooier met wat water. Bestrijk het bladerdeeg hiermee en bereid het pasteitje.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 180–190 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

20 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

15 minuten later

Bereidingstijd: 55–65 minuten

# Recepten

---

## Kaaspasteitje

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
8 stukken

### Ingrediënten deeg

1 blokje gist (42 g)  
150 ml melk, lauwwarm  
150 g roggemeel, type 1150  
200 g tarwemeel, type 405  
30 g boter  
½ theelepel zout  
½ theelepel suiker

### Ingrediënten vulling

300 g rode schimmelkaas  
2 kleine rode paprika's  
2 kleine rode uien  
2 eetlepels bieslook, gehakt  
Zout  
Peper, grof  
Chilipoeder

### Voor het bestrooien

4 eetlepels pompoenpitten

### Accessoires

Ovenschaal (ca. 20 x 20 cm)

### Bereiding


Los de gist al roerend in de melk op. Voeg de overige ingrediënten toe. Kneed het geheel totdat er een smeùige deegmassa ontstaat. Laat het deeg afgedekt in de oven 40–50 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Snijd de kaas in kleine blokjes. Snijd de paprika en de uien in blokjes en voeg het geheel met het bieslook bij de kaas. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en chilipoeder.

Rol het deeg uit op een met meel bestrooid oppervlak. Vorm daarbij een vierkant (ca. 40 x 40 cm) en leg het deeg gedraaid in de ingevette vorm. Doe de vulling in het deeg. Klap de overhangende deeghoeken boven de vulling dicht. Druk het deeg lichtjes vast. Snijd uit het deegdeksel 5 ca. 3 x 3 cm grote ruitjes en versier de bovenkant van het pasteitje ermee.

Bestrijk het deeg met water en strooi er pompoenpitten op. Bak het pasteitje goudbruin. Laat het pasteitje ca. 30 minuten rusten, voordat u het serveert.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 3  
Temperatuur: 170–180 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 300 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
5 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
3e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Tip

Het pasteitje is ideaal als voorgerecht. Met een salade is het ook een heerlijk hoofdgerecht.



## Tortellini-rucola-ham-schotel

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten

6 porties

### Ingrediënten

125 g rucola  
100 g gedroogde ham  
300 ml room  
400 g zure room  
Zout  
Peper  
800 g verse tortellini  
300 g kerstomaten, gehalveerd  
4 eetlepels pijnboompitten, geroosterd  
50 g Parmezaanse kaas, vers geraspt  
50 g Emmentaler, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)


### Bereiding

Was de rucola. Dep de rucola droog en snijd deze met de ham in reepjes. Meng de room en de zure room. Voeg het zout en de peper toe.

Meng de tortellini met de halve tomaten, de rucola en de ham. Doe het geheel in de ingevette ovenschaal en giet de saus erover.

Bestrooi het geheel met de pijnboompitten en de kaas. Bak het gerecht goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 170–180 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 200 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
10 minuten na de start van de bereiding  
2e stoominjectie:  
10 minuten later  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Recepten

---

## Cannelloni met paddenstoelen

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten

4 porties

### Ingrediënten

16 cannelloni

### Ingrediënten vulling

1 ui

150 g ham, gekookt

350 g champignons

2 eetlepels olie

75 g schapenkaas

100 g mozzarella

150 g kwark

Zout

Peper

300 ml bouillon

100 g zure room

### Voor bruineren

100 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Pan

Ovenschaal (ca. 25 x 30 cm)

### Bereiding

Snijd de ui, de ham en de champignons in kleine blokjes. Fruit de ui in olie in een pan. Voeg de ham toe en laat het geheel nog heel even bakken. Voeg de champignons toe en stoof het geheel totdat het vrijkomende water is verdampt.

Snijd de schapenkaas en de mozzarella in kleine blokjes. Meng beide met het afgekoelde champignon-ham-mengsel en met de kwark. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Vul de cannelloni met de massa en doe de cannelloni in de ingevette oven-schaal.

Meng de bouillon met de zure room en giet deze saus over de cannelloni. Bestrooi het gerecht met de kaas en bak het goudbruin.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 170–180 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

10 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 45–55 minuten

### Tip

U kunt de cannelloni gemakkelijker vullen als u de vulling met een spuitzak (zonder tuitje) in de pastabuisjes spuit.

## Gegratineerde aardappelen met kaas

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

500 g kruimige aardappelen, geschild  
250 ml room  
125 g crème fraîche  
150 g Goudse kaas, geraspt  
1 knoflookteentje  
Zout  
Zwarte peper  
Nootmuskaat

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal, plat (Ø 30 cm)


### Bereiding

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes en laat deze in kokend water in 5 minuten gedeeltelijk gaar worden.

Doe de aardappelen in de ingevette, met het knoflookteentje ingewreven ovenschaal. Meng ze met 2/3 van de kaashoeveelheid.

Kluts de room, de crème fraîche, het zout, de peper en de nootmuskaat door elkaar. Verdeel de massa gelijkmatig over de aardappelen. Strooi de resterende kaas erover en zet de schaal in de oven.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional   
Aantal/soort stoominjectie(s): 2  
Temperatuur: 170–180 °C  
Waterhoeveelheid: ca. 100 ml  
Niveau: 1  
1e stoominjectie:  
15 minuten na de start van de bereiding  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Tip

Een variatie met minder calorieën: Doe 750 g aardappelen (in schijfjes) in een ingevette ovenschaal. Kruid de schijfjes met zout en peper. Giet er 250 ml groentebouillon overheen en bereid het gerecht zoals hierboven is beschreven. Strooi ca. 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd ca. 3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas over het gerecht.

# Recepten

---

## Lasagne

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten

### Ingrediënten

10 lasagnebladen (ca. 180 g, niet voor-  
koken)

### Ingrediënten tomaten-gehaktsaus

50 g gerookt, doorregen spek, kleine  
blokjes

150 g uien

375 g gehakt

Zout

Zwarte peper

1 theelepel tijm

1 theelepel oregano

1 theelepel basilicum

500 g gepelde tomaten

30 g tomatenpuree

125 ml bouillon

### Ingrediënten champignonsaus

20 g boter

150 g verse champignons

2 eetlepels meel

250 ml room

250 ml melk

Zout

Nootmuskaat

2 eetlepels peterselie, gehakt

### Voor bruinen

200 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Pan

Kookpan

Ovenschaal (ca. 25 x 35 cm)

### Bereiding

Braad de spekblokjes aan. Voeg  
2/3 van de uien toe en fruit deze. Voeg  
het gehakt toe en braad het al roerend  
bruin. Breng het geheel met zout, peper  
en de kruiden op smaak. Snijd de to-  
maten kleiner en voeg deze met de to-  
matenpuree en de bouillon bij het vlees.  
Laat het geheel ca. 5 minuten smoren.

Fruit voor de saus de resterende uien in  
boter (goudgeel). Voeg de in schijfjes  
gesneden champignons toe. Bak deze  
licht aan en voeg het meel al roerend  
toe. Voeg de room en de melk toe.  
Kruid het geheel en laat het ca. 5 minu-  
ten koken. Voeg de peterselie toe.

Vet de ovenschaal in en vul die achter-  
eenvolgens met 1/3 van de tomaten-  
gehaktsaus, 5 lasagnebladen, 1/3 van  
de tomaten-gehaktsaus, de helft van de  
champignonsaus, weer 5 lasagnebla-  
den, de rest van de tomaten-gehakt-  
saus en de rest van de champignon-  
saus.

Bestrooi het geheel met kaas en bereid  
het gerecht onafgedekt.

## Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 160–170 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

12 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

25 minuten later

Bereidingstijd: 45–55 minuten

# Recepten

---

## Ovenknoedels met pruimenmoes

Totale bereidingstijd: 105–115 minuten

6 porties

### Ingrediënten

500 g meel

1 blokje gist (42 g)

50 g suiker

250 ml melk, lauwt

1 theelepel kaneel, gemalen

1 snufje zout

100 g boter, zacht

1 ei

120 g pruimenmoes

### Ingrediënten voor het bestrooien

40 g poedersuiker

### Accessoires

Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)

### Bereiding

Meng het meel, de verbrokkelde gist, de suiker, de melk, het kaneel, het zout, de boter en het ei. Kneed alles totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg in de oven afgedekt 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C).

Maak van het deeg 12 bollen en trek deze iets open. Vul de bollen met telkens 1 eetlepel pruimenmoes. Sluit de bollen en zet ze met de afgedichte kant naar beneden in de ingevette ovenschaal.

Laat de knoedels afgedekt in de oven nog eens 20 minuten rijzen (ovenfunctie “Boven-Onderwarmte”, temperatuur 35 °C). Bak het geheel vervolgens goudgeel.

Bestrooi de knoedels met poedersuiker en serveer ze eventueel met vanillesaus.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): 2

Temperatuur: 150–160 °C

Waterhoeveelheid: ca. 200 ml

Niveau: 1

1e stoominjectie:

5 minuten na de start van de bereiding

2e stoominjectie:

10 minuten later

Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

In plaats van pruimenmoes kunt u ook twee halve pruimen in de knoedels doen. Bestrooi de pruimen dan voordat u de bollen sluit met wat suiker.

## Zoete kersensoufflé

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten

8 porties

### Ingrediënten

Boter

50 g gemalen noten

200 g zure kersen

2 eidooiers

80 g poedersuiker

Merg van een vanillestokje

250 g kwark

20 g maïzena

2 eiwitten

### Voor het bestrooien

40 g poedersuiker

### Accessoires

8 vormpjes (Ø 7–8 cm)

Universele bakplaat

### Bereiding

Vet de vormpjes met boter in en strooi de nootjes erin.

Laat de zure kersen goed uitlekken en verdeel ze over de vormpjes.

Roer de eidooiers met 60 g poedersuiker totdat de massa gaat schuimen.

Roer de vanille, de kwark en het zetmeel erdoor. Klop het eiwit met de resterende poedersuiker stijf en roer het door de massa.

Doe de massa in de vormpjes. Zet deze op de universele bakplaat en schuif deze in de voorverwarmde oven. Doe ca. 1 l warm water in de universele bakplaat en bereid de soufflés in het waterbad.

Bestrooi het product voor het opdienen met poedersuiker.

### Instelling

Ovenfunctie: Professional 

Aantal/soort stoominjectie(s): Auto

Temperatuur: 170–180 °C

Waterhoeveelheid: ca. 100 ml

















Niveau: 1

1e stoominjectie: automatisch

Bereidingstijd: 20–30 minuten


# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

## Testgerechten volgens EN 60350-1

Testgerechten	Accessoires		 [°C]	 <sup>3</sup>	 [min]	Voorverwarmen
Spritsen	1 bakplaat		140	2	30–40	Nee
			160 <sup>4)</sup>	2	17–25	Ja
	2 bakplaten <sup>1)</sup>		140	1+2	35–45	Nee
Small cakes	1 bakplaat		150	2	25–35	Nee
			150 <sup>4)</sup>	2	20–35	Ja
	2 bakplaten		140	1+2	35–45	Nee
Zacht biscuitdeeg	Springvorm <sup>2)</sup> Ø 26 cm		180 <sup>4)</sup>	1	15–25	Ja
		 <sup>3)</sup>	150–180 <sup>4)</sup>	1	20–45	Ja
Appeltaart (apple pie)	Springvorm <sup>2)</sup> Ø 20 cm		160	2	90–100	Nee
			180	1	80–90	Nee
Toast	Rooster		300	2	5–8	Nee
Burger	Rooster op universele bakplaat		300	2	Kant 1: 10–16 Kant 2: 5–10	Ja, 5 minuten

 Ovenfunctie /  Temperatuur / <sup>3</sup> Niveau /  Bereidingstijd

 Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte /  Grill

- 1) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- 2) Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze op het rooster.
- 3) Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste bereidingstijd.
- 4) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie “Snelopwarmen ”.




## Energie-efficiëntieklasse

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 ovenfunctie “Gratineren ”.
- Kies voor de ovenverlichting “Aan voor 15 seconden” (zie “Instellingen”).
- 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.

## Productinformatiebladen voor huishoudelijke bakovens

Hierna zijn de productinformatiebladen bijgevoegd van de in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen.

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

---

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	H6100B
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte ( $EEI_{ovenruimte}$ )	81,9
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,85 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,61 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	49 l
Massa van het toestel	35,0 kg

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificatie van het model</b>	H6200B
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte ( $EEI_{ovenruimte}$ )	81,9
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,85 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,61 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	49 l
Massa van het toestel	35,0 kg



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

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

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

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

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

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

H6100B, H6200B

nl-NL

M.-Nr. 10 108 060 / 06