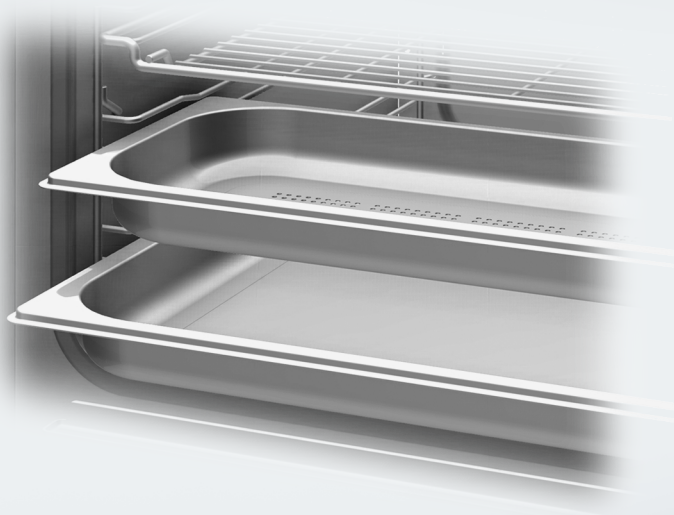


Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven met oven



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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	7
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Overzicht	17
Stoomoven	17
Bijgeleverde accessoires	19
Bedieningselementen	20
Aan/Uit-toets	21
Display	21
Sensortoetsen	21
Symbolen	23
Principe van de bediening	24
Menupunt kiezen	24
Instelling in een keuzelijst wijzigen	24
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	24
Functie kiezen	25
Cijfers invoeren	26
Letters invoeren	26
MobileStart activeren	26
Functiebeschrijving	27
Paneel	27
Waterreservoir	27
Condensreservoir	27
Temperatuur	27
Vochtigheid	27
Bereidingstijd	28
Geluiden	28
Opwarmfase	28
Bereidingsfase	28
Stoomreductie	28
Ovenverlichting	29
Ingebruikneming van het apparaat	30
Miele@home	30
Basisinstellingen	31
Apparaat voor de eerste keer reinigen	32
Kookpunt aanpassen	33
Stoomoven opwarmen	34
Instellingen	35
Overzicht instellingen	35

Menu “Instellingen” oproepen	37
Taal 	37
Dagtijd	37
Datum	38
Verlichting	38
Display	38
Volume	39
Eenheden	39
Warmhouden	40
Stoomreductie	40
Voorgeprogramm. temperaturen	41
Booster	41
Waterhardheid	42
Automatisch spoelen	43
Veiligheid	43
Miele@home	44
Bediening op afstand	45
MobileStart activeren	45
Remote Update	46
Softwareversie	47
Handelaar	47
Fabrieksinstellingen	47
Kookwekker	48
Hoofd- en submenu's	49
Tips om energie te besparen	51
Bediening	53
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	54
Temperatuur wijzigen	55
Vochtigheid wijzigen	55
Bereidingstijden instellen	55
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	57
Ingestelde bereidingstijden wissen	57
Bereiding afbreken	58
Bereidingsproces onderbreken	59
Ovenruimte voorverwarmen	60
Booster	60
Voorverwarmen	61
Crisp function	62
Stoominjecties uitvoeren	63

Inhoud

Belangrijke opmerkingen en informatie	64
Het bijzondere van koken met stoom.....	64
Kookgerei	64
Niveau	65
Diepvriesproducten	65
Temperatuur	65
Bereidingstijd.....	65
Koken met vloeistoffen.....	65
Eigen recepten – stomen.....	65
Universele bakplaat en combirooster.....	66
Stomen	67
Eco-stomen	67
Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....	67
Groente.....	68
Vis.....	71
Vlees	74
Rijst.....	76
Graan	77
Pasta/deegwaren	78
Knoedels	79
Peulvruchten, gedroogd	80
Kippeneieren	82
Fruit	83
Worstwaren	83
Schaaldieren.....	84
Zoetwatermosselen	85
Koken menu	86
Sous-vide	88
Overige toepassingen	96
Verwarmen	96
Ontdooien.....	98
Mix & Match	101
Blancheren	112
Inmaken.....	112
Taart/cake inmaken	115
Drogen.....	116
Gistdeeg laten rijzen.....	117
Steriliseren	117
Sabbatprogramma	118
Servies verwarmen.....	119
Warmhouden.....	119

Vochtige handdoekjes verwarmen	120
Gelatine weken of oplossen	120
Honing vloeibaar maken.....	121
Chocolade smelten	121
Yoghurt bereiden	122
Spek uitsmelten.....	123
Uien fruiten/stoven	123
Sap bereiden	124
Confiture.....	125
Levensmiddelen pellen.....	126
Appels conserveren	127
Eierstich (ei voor soep)	127
Automatische programma's.....	128
Categorieën	128
Automatische programma's gebruiken	128
Aanwijzingen voor gebruik	128
Eigen programma's	130
Bakken.....	133
Aanwijzingen voor het bakken	133
Tips voor het bakken.....	134
Informatie over de functies.....	134
Braden	136
Aanwijzingen voor het braden	136
Informatie over de functies.....	136
Grillen	138
Aanwijzingen voor het grillen.....	138
Tips voor het grillen.....	138
Informatie over de functies.....	139
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	140
Reiniging en onderhoud.....	142
Reiniging en onderhoud	142
Voorkant stoomoven reinigen.....	143
PerfectClean	144
Ovenruimte	145
Waterreservoir en condensreservoir reinigen	146
Accessoires	147
Geleiderails reinigen	148
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen.....	149

Inhoud

Onderhoud	150
Inweken	150
Drogen	150
Spoelen	150
Stoomoven ontkalken.....	150
Deur uitbouwen	152
Deur inbouwen	153
Nuttige tips	154
Bij te bestellen accessoires	160
Kookgerei	160
Diversen.....	160
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	160
Service	161
Contact bij storingen	161
Garantie.....	161
Installatie	162
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	162
Inbouwmaten.....	163
Inbouw in een hoge kast	163
Inbouw in een onderkast	164
Zijkant.....	165
Zwenkbereik paneel	166
Aansluiting en ventilatie.....	167
Stoomoven inbouwen	168
Elektrische aansluiting.....	169
Conformiteitsverklaring	171

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De stoomoven met oven wordt in deze tekst ook stoomoven genoemd.

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de stoomoven in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Zo beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan het apparaat.

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het bereiden met stoom, bakken, braden, grillen, ontdooien en verwarmen van levensmiddelen.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ 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. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen worden vervangen door een door Miele geautoriseerde vakman of door Miele.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze 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 door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het paneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de stoomoven, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen gevaar voor letsel meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. De deur mag met maximaal 10 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- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de plaatsing op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De betrouwbare en veilige werking van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het apparaat 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.
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de stoomoven niet meer goed functioneert.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ 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 de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het apparaat uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor 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.
- ▶ Als de stoomoven achter een meubeldeel is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u de stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

► Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de stoom, de verwarmingselementen, geleiderails, accessoires en gerechten. Draag altijd ovenwanten als u gerechten in het apparaat zet of eruit haalt, of als u in het hete apparaat bezig bent.

► Gevaar voor letsel door hete gerechten.

Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan het gerecht overlopen. U kunt zich eraan branden.

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

► 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.

► 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. Als u voor een bereiding met stoom kunststof serviesgoed wilt gebruiken, gebruik dan alleen serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.

► Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.

► Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De deur mag met maximaal 10 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Bij te lange griltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen. Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hettelucht plus  of Boven-/Onderwarmte.
- ▶ Laat de deur van de stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Plaats geen kookgerei en ook geen pannen, potten of bakplaten direct op de bodem.

Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken, plaats dan het rooster op de bodem van de ovenruimte en plaats het kookgerei daarop. Zorg dat de bodemzeef niet verschoven wordt.

► De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van het rooster beschadigd raken.

Leg het rooster niet op de bodem van de ovenruimte.

► Grove resten levensmiddelen kunnen de waterafvoer en de pomp verstoppen. Let erop dat de bodemzeef altijd geplaatst is.

► Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.

► Neem het apparaat niet zonder lampafdekking in gebruik. De stoom kan anders in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen hierdoor beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ 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.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails reinigen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ Verwijder levensmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.

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.

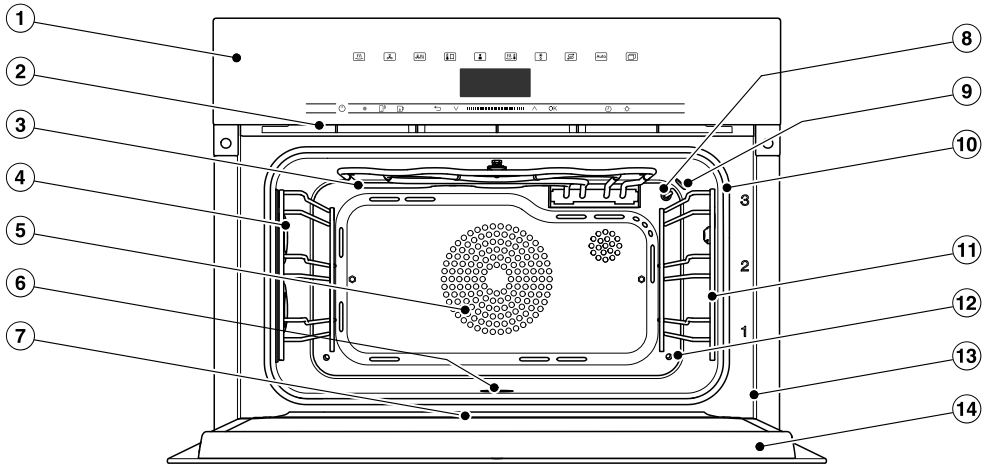
Het afdanken van een apparaat

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.



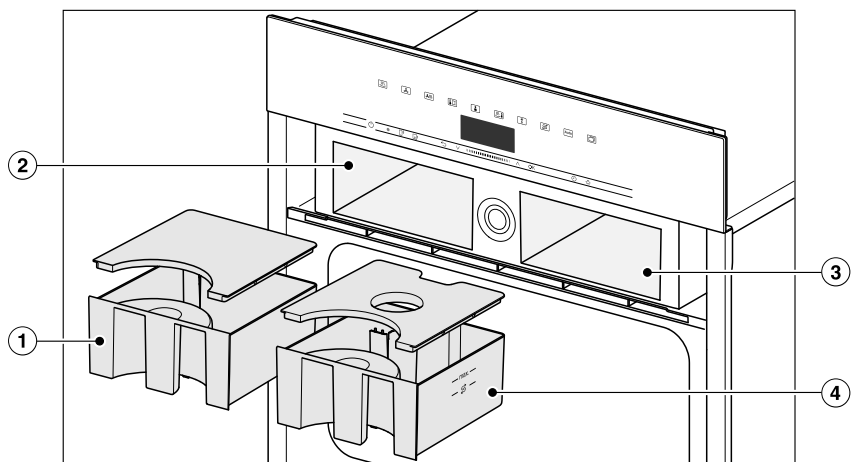
Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik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

Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Wasemafoer
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Ovenverlichting
- ⑤ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmings-element
- ⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement en de bodemzeef
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Temperatuurvoeler
- ⑨ Vochtsensor
- ⑩ Deurafdichting
- ⑪ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Frontlijst met typeplaatje
- ⑭ Deur

Overzicht



- ① Condensreservoir
- ② Ruimte voor het condensreservoir
- ③ Ruimte voor het waterreservoir
- ④ Waterreservoir

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

Typeplaatje

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

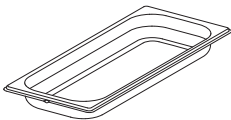
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverde accessoires

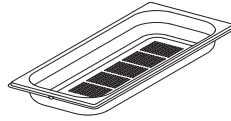
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 20



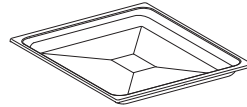
1 ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



1 ovenpan met gaten,
inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

Universele bakplaat



1 universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

Combirooster



1 combirooster voor bakken, braden en grillen

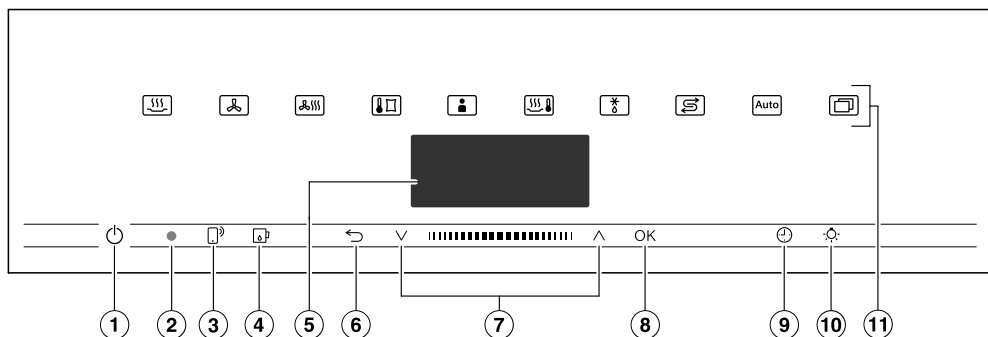
DGClean

1 speciaal reinigingsmiddel voor ernstige verontreinigingen in de ovenruimte, met name na het braden.

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Bedieningselementen



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

Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets ① is verzonken en reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

Display

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

Na het inschakelen van de stoomoven met de Aan/Uit-toets ① verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u ook uitzetten door de instelling Volume | Toetssignaal | Uit te kiezen.

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

Sensortoetsen boven het display

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

Bedieningselementen

Sensortoetsen onder het display

Sensortoets	Functie
	Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, hebt u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <i>Bediening op afstand</i> in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets oranje op en is de functie <i>MobieleStart</i> beschikbaar. Zolang deze sensortoets brandt, kunt u de stoomoven via uw mobiele apparaat aansturen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).
	Met deze sensortoets opent en sluit u het paneel (zie hoofdstuk “Functiebeschrijving”, paragraaf “Paneel”).
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu. Met behulp van deze sensortoets kunt u tijdens een bereiding waarden en instellingen wijzigen, zoals bijv. temperatuur of booster voor het bereidingsproces, of de lopende bereiding afbreken.
	In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Tijdens het bladeren worden de menupunten achtereenvolgens gemarkeerd. Het menupunt dat u wilt kiezen moet gemarkeerd zijn. Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de gemarkeerde waarden en instellingen wijzigen.
OK	Als functies in het display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de <i>OK</i>-toets te drukken. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u met <i>OK</i> bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen. Als in het display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met <i>OK</i>.

Sensortoets	Functie
	Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijv. om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekkertijd, een bereidings-tijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.
	U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Deze informatievensters bedient u met de sensortoets <i>OK</i> .
	Kookwekker
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.

Principe van de bediening

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

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

Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met **OK**.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

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

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

- Bevestig met **OK**.

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

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

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

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

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

- Bevestig uw keuze met **OK**.

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

Functie kiezen

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

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menu-punt gemarkeerd is.
- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.
- Bevestig met *OK*.

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.
- Kies *Andere ovenfunctie?* | Ja en bevestig indien nodig met *OK*.

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

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menu-punt verschijnt.

Principe van de bediening

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

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

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

- Bevestig met **OK**.

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

Letters invoeren

In het navigatiegedeelte kunt u letters invoeren. Kies korte, betekenisvolle namen.

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

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

Tip: Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.

Met $\hookleftarrow$ kunt u de tekens één voor één wissen.

- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.
- Als u de programmanaam hebt ingevoerd, kiest u $\checkmark$.
- Bevestig met **OK**.

De naam wordt opgeslagen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met de Miele@mobile-app kunt u de stoomoven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening via het touchdisplay van de stoomoven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Paneel

Achter het paneel bevinden zich het waterreservoir en het condensreservoir. U kunt het paneel openen en sluiten door sensortoets  aan te raken. Het paneel heeft een klembeveiliging. Als er bij het openen/sluiten van het paneel weerstand optreedt, wordt het proces afgebroken. Raak de handgreep van de deur desondanks niet aan bij het openen en sluiten van het paneel.

Waterreservoir

De maximale inhoud bedraagt 1,4 liter, de minimale inhoud 1,0 liter. Er bevinden zich markeringen op het waterreservoir. De bovenste markering mag in geen geval worden overschreden.

Het waterverbruik is afhankelijk van het gerecht en de bereidingstijd. Tijdens de bereiding moet er eventueel water worden bijgevuld. Als u de oven deur tijdens het gebruik opent, neemt het waterverbruik toe.

Vul het waterreservoir voor elke bereiding met stoom tot het aangegeven maximum.

Condensreservoir

Het apparaat pompt de condens die bij een bereiding ontstaat in het condensreservoir. De maximale inhoud is 1,4 liter.

Temperatuur

Sommige functies hebben een voorgeprogrammeerde temperatuur. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding, een bereidingsstap of permanent binnen het aangegeven bereik wijzigen. U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur in stappen van 5 °C wijzigen, bij het sous-vide bereiden in stappen van 1 °C (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Voorgeprogrammeerde temperaturen”).

Vochtigheid

De functie Combi-koken  en de toepassing Verwarmen  werken met een combinatie van ovenfunctie en vochtigheid. U kunt de vochtigheidsgraad binnen het aangegeven bereik voor een enkel bereidingsproces of een bereidingsstap selecteren.

Afhankelijk van de ingestelde vochtigheid wordt vocht of verse lucht naar de ovenruimte geleid. Bij de instelling vochtigheid = 0% wordt de maximale hoeveelheid verse lucht, maar geen vocht aangevoerd. Bij de instelling vochtigheid = 100% wordt geen verse lucht aangevoerd en is de vochtigheidsgraad maximaal.

Sommige levensmiddelen geven tijdens het bereidingsproces vocht af. Dit vocht wordt eveneens voor het regelen van de vochtigheidsgraad gebruikt. Het kan dus voorkomen dat bij een lage ingestelde vochtigheidswaarde het stoomaggregaat niet wordt geactiveerd.

Funcatiebeschrijving

Bereidingstijd

Afhankelijk van de functie kunt u een bereidingstijd tussen 1 minuut en 10 of 12 uur instellen.

Bij de automatische programma's en de onderhoudsprogramma's is de bereidingstijd al in de fabriek ingesteld. U kunt deze tijd niet wijzigen.

Bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom werken, begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij alle andere toepassingen gebeurt dit meteen.

Geluiden

Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de stoomoven is een (brommend) geluid te horen. Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.

Als de stoomoven in gebruik is, hoort u het geluid van de ventilator.

Opwarmfase

Bij alle functies verschijnt tijdens de opwarmfase de oplopende temperatuur van de ovenruimte in het display (uitzonderingen: Grill groot, Grill klein).

Bij het stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de voedseltemperatuur. De opwarmfase duurt doorgaans ongeveer 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren gerechten bereidt, neemt de tijd toe. Ook bij lage bereidingstemperaturen en bij gebruik van de functie *Sous-vide*  kan de opwarmfase langer duren.

Bereidingsfase

Als de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingsfase. Tijdens de bereidingsfase kunt u in het display de resttijd aflezen.

Stoomreductie

Als u bij stomen en combi-koken met een bepaald temperatuurbereik werkt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie geactiveerd. Door deze functie ontsnapt er bij het openen van de deur niet zoveel stoom. In het display verschijnt *Stoomreductie*.

De stoomreductie kan worden uitgeschakeld (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Stoomreductie”). Als de stoomreductie is uitgeschakeld, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Ovenverlichting

Om energie te besparen, is de stoomoven standaard zo ingesteld dat de ovenverlichting na de start uitgaat.

Als u wilt dat de ovenruimte tijdens het gebruik continu wordt verlicht, moet u de standaardinstelling wijzigen (zie “Instellingen”, paragraaf “Verlichting”).

Als de deur na afloop van een bereidingsproces geopend blijft, wordt de verlichting na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

Als u de toets  op het bedieningspaneel aanraakt, wordt de verlichting gedurende 15 seconden ingeschakeld.

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om deze te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:

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

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

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

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

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

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

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbare speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele@mobile-app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.

Miele@mobile-app

De Miele@mobile-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store® of de Google Play Store™.



Basisinstellingen

Volgende instellingen moeten gebeuren voor eerste gebruik. U kunt deze instellingen op een later tijdstip weer wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen”).

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

De stoomoven wordt bij gebruik heet.

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

Als de stoomoven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, wordt deze automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

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

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

Land instellen

- Kies het gewenste land.
- Bevestig met *OK*.

Miele@home installeren

In het display verschijnt Miele@home instellen.

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

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

Datum instellen

- Stel achtereenvolgens het jaar, de maand en de dag in.
- Bevestig met *OK*.

Tijd instellen

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

Ingebruikneming van het apparaat

Waterhardheid instellen

Het waterleidingbedrijf kan u informatie geven over de waterhardheid in uw regio.

Meer informatie over de waterhardheid vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Waterhardheid”.

- Stel de plaatselijke waterhardheid in.
- Bevestig met **OK**.

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Apparaat voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie van de stoomoven en van de accessoires.

Het apparaat wordt in de fabriek getest. Tijdens transport kan daarom restwater uit de leidingen in de ovenruimte lopen.

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

 **Gevaar voor letsel door het paneel.**

Als het paneel open of dicht gaat, kunnen uw vingers bekneld raken. Raak bij het openen en sluiten van het paneel de bovenkant van de deur niet aan.

- Schakel de stoomoven met de Aan/Uit-toets  in.
- Druk op de sensortoets  om het paneel te openen.
- Verwijder het waterreservoir en het condensreservoir. Druk het waterreservoir en het condensreservoir iets omhoog om ze eruit te kunnen halen.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir handmatig of in de vaatwasser.

Ingebruikneming van het apparaat

Accessoires/ovenruimte reinigen

- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.
- Reinig de ovenpannen met de hand of in de vaatwasser.

De universele bakplaat en het combi-rooster hebben een PerfectClean-coating en mogen **uitsluitend** handmatig worden gereinigd. Zie ook het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean”.

- Reinig de universele bakplaat en het combi-rooster met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

De stoomoven is voorafgaand aan de levering met een onderhoudsmiddel behandeld.

- Reinig de ovenruimte met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water om het onderhoudsmiddel te verwijderen.

Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst gerechten bereidt, moet u het apparaat aan het kookpunt van het water aanpassen. Het kookpunt is afhankelijk van de plaats waar het apparaat wordt opgesteld. Tijdens het aanpassen van het kookpunt worden ook de watergeleidende onderdelen doorgespoeld.

U moet het kookpunt **beslist** aanpassen. Alleen dan kan het apparaat correct functioneren.

Gedestilleerd water, water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de stoomoven beschadigen.

Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater** (kouder dan 20 °C).

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het tot aan de markering “max”.
- Schuif het waterreservoir in de stoomoven.
- Zet de stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie *Stomen*  (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

Ingebruikneming van het apparaat

Kookpunt na verhuizing aanpassen

Na een verhuizing moet in de stoomoven de kooktemperatuur van het water worden aangepast als de nieuwe plaats van opstelling minimaal 300 hoogtemeters verschilt van de vorige. Voer hiervoor een ontkalkingsprocedure uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).

Stoomoven opwarmen

- Verwijder indien nodig alle accessoires uit de ovenruimte.
- Om het ringvormige verwarmingselement te ontvetten, verwarmt u de stoomoven via de functie **Hetelucht plus**  gedurende 30 minuten op 200 °C. Zie hoofdstuk “Bediening”.



Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de geleiderails.

Draag ovenwanten wanneer u in de hete ovenruimte werkt.

Er kan een geur ontstaan als het verwarmingselement voor het eerst wordt verwarmd. De geur en eventuele dampen verdwijnen na korte tijd en betekenen niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Land
Dagtijd	Weergave Aan Uit* Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden aan* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo-toon  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb:oz lb Temperatuur °C* °F
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogramm. temperaturen	
Booster	Aan* Uit
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Automatisch spoelen	Aan* Uit
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Bediening op afstand	Aan* Uit
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Eigen programma's Voorgeprog. temperaturen

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

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

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets . Richt u op het symbool  om weer terug te komen in het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste weergave van de tijd voor de uitgeschakelde stoomoven:

- Aan
De tijd wordt altijd in het display weergegeven.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de stoomoven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de stoomoven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling
Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker.

Tijdformaat

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

Instellingen

Instellen

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

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

Als de stoomoven met een WiFi-netwerk is verbonden en in de Miele@mobile-app is aangemeld, wordt de tijd gesynchroniseerd aan de hand van het door u in de Miele@mobile-app ingestelde land.

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

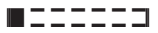
Verlichting

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

Display

Lichtsterkte

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

- 
maximale lichtsterkte
- 
minimale lichtsterkte

QuickTouch

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

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

Volume

Geluidssignalen

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

Melodie

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

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

- ■■■■■■
maximale geluidssterkte
- □■■■■■
melodie is uitgeschakeld

Solo-toon

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

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

- ■■■■■■■■■■■■
maximale toonhoogte
- □■■■■■■■■■■■
minimale toonhoogte

Toetssignaal

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

- ■■■■■■
maximale geluidssterkte
- □■■■■■
toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de Aan/Uit-toets ① hoort, uit- of inschakelen.

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de voedingsmiddelen in gram (g), pond/ounce (lb:oz) of pond (lb) instellen.

Temperatuur

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

Instellingen

Warmhouden

Met de functie Warmhouden kunt u het gerecht na afloop van het stomen warmhouden. Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur gedurende maximaal 15 minuten warmgehouden. Door de deur te openen, kunt u de warmhoudfase afbreken.

Houd er rekening mee dat kwetsbare gerechten, zoals vis, door het warmhouden nog na kunnen garen.

- Aan
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als het bereidingsproces plaatsvindt met een temperatuur vanaf circa 80 °C, start deze functie na circa 5 minuten. Het gerecht wordt op een temperatuur van 70 °C warmgehouden.
- Uit
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

Stoomreductie

De functie Stoomreductie zorgt ervoor dat er bij het openen van de deur minder stoom ontsnapt.

- Aan
Als u met een temperatuur vanaf circa 80 °C (stomen) of 80–100 °C en 100% vocht (combi-koken) werkt, wordt na afloop van het bereidingsproces automatisch de stoomreductie geactiveerd. In het display verschijnt Stoomreductie.
- Uit
Als de stoomreductie is uitgeschakeld, wordt automatisch ook de functie Warmhouden uitgeschakeld. Als de stoomreductie is uitgeschakeld, komt er bij het openen van de deur veel stoom vrij.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen.

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de functies.

- Kies de gewenste functie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op. Tegelijk verschijnt het bereik waaruit u kunt kiezen.

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

Booster

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

- Aan

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

- Uit

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

Instellingen

Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het apparaat op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker moet het apparaat worden ontkalkt.

Het waterleidingbedrijf kan u informatie verstrekken over de waterhardheid van het drinkwater in uw regio.

Als u drinkwater uit flessen gebruikt, bijvoorbeeld mineraalwater, gebruik dan drinkwater zonder koolzuur. Voer op dezelfde manier de instelling van het calciumgehalte in. Dat staat vermeld op het etiket van de fles in mg/l Ca²⁺ of ppm (mg Ca²⁺/l).

U kunt een hardheid instellen tussen 1 °dH en 70 °dH. Af fabriek is de hardheidsgraad 15 °dH ingesteld.

- Stel de plaatselijke waterhardheid in.
- Bevestig met OK.

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instel- ling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instel- ling
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Automatisch spoelen

Nadat u de stoomoven heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding *Apparaat spoelt in het display*.

Met deze functie worden eventueel aanwezige resten van levensmiddelen uit het systeem gespoeld.

U kunt het automatische spoelen uit- of inschakelen.

Veiligheid

Toetsenvergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen daarvoor worden gewijzigd. Als de toetsvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de Aan/Uit-toets ①.

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

Instellingen

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

– Aan

De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken, moet u de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

– Uit

De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

Miele@home

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home. Uw stoomoven is in de fabriek al voorzien van een WiFi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

U kunt uw stoomoven op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen. Wij adviseren u om uw stoomoven met de Miele@mobile-app of via WPS met uw WiFi-netwerk te verbinden.

Als u de Miele@mobile app op een mobiel apparaat (bijv. smartphone) geïnstalleerd heeft, kunt u:

- uw huishoudelijke apparaat op afstand bedienen
- informatie over de status van het huishoudelijke apparaat opvragen
- opmerkingen over het programma-verloop van het huishoudelijke apparaat opvragen
- een Miele@home netwerk met andere voor WiFi geschikte Miele-apparaten installeren

- **Activeren**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De WiFi-functie wordt weer ingeschakeld.
- **Deactiveren**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft geïnstalleerd, de WiFi-functie wordt uitgeschakeld.
- **Verbindingsstatus**
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In het display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de WiFi-ontvangst, netwerknnaam en IP-adres.
- **Opnieuw instellen**
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. Reset de netwerkinstellingen en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
- **Resetten**
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. De WiFi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het WiFi-netwerk wordt gereset naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.
- **Instellen**
Deze instelling is alleen zichtbaar als er nog geen verbinding met een WiFi-netwerk bestaat. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.

Bediening op afstand

Als u de Miele@mobile-app op uw mobiele apparaat hebt geïnstalleerd, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening hebt geactiveerd (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijvoorbeeld instructies over lopende bereidingsprocessen van uw stoomoven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met de Miele@mobile-app kunt u de stoomoven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening via het touchdisplay van de stoomoven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Instellingen

Remote Update

De menuoptie Remote Update wordt alleen weergegeven en kan alleen worden gekozen als is voldaan aan de voorwaarden voor het gebruik van Miele@home (zie het hoofdstuk “Ingebruikneming van het apparaat”, paragraaf “Miele@home”).

De software van uw stoomoven kan met de RemoteUpdate worden bijgewerkt. Als er voor de stoomoven een update beschikbaar is, wordt deze automatisch door de stoomoven gedownload. De installatie van de update vindt echter niet automatisch plaats. U moet deze handmatig starten.

Als u een update niet installeert, kunt u de stoomoven gewoon gebruiken. Miele beveelt echter aan om updates te installeren.

Inschakelen/uitschakelen

RemoteUpdate is standaard ingeschakeld. Een beschikbare update wordt automatisch gedownload en moet handmatig door u worden gestart.

Schakel RemoteUpdate uit als u niet wilt dat updates automatisch worden gedownload.

Verloop van de Remote update

Informatie over de inhoud en omvang van een update is beschikbaar in de Miele@mobile-app.

Als er een update beschikbaar is, wordt in het display van de stoomoven een melding weergegeven.

U kunt de update meteen installeren of de installatie uitstellen. U wordt gevraagd dit te doen als u de stoomoven opnieuw inschakelt.

Als u de update niet wilt installeren, schakelt u RemoteUpdate uit.

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

- Zolang u geen melding ontvangt, is er geen update beschikbaar.
- De installatie van een update kan niet ongedaan worden gemaakt.
- Schakel de stoomoven tijdens de installatie van een update niet uit. De update wordt dan afgebroken en wordt niet geïnstalleerd.
- Enkele software-updates kunnen alleen door Miele worden uitgevoerd.

Softwareversie

Het menupunt "Softwareversie" is bestemd voor Miele Service. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de stoomoven presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de stoomoven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding **De demo-functie is ingeschakeld.** De verwarming werkt niet.

- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Eigen programma's
Alle eigen programma's worden gewist.
- Voorgeprog. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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

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

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

Kookwekker instellen

Als u de instelling **Display | QuickTouch |** Uit hebt gekozen, schakelt u de stoomoven in om een kookwekkertijd in te stellen. De aflopende kookwekkertijd wordt dan weergegeven terwijl de stoomoven uitgeschakeld is.

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

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

In het display verschijnt **Instellen 00:00 min.**

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

De kookwekkertijd wordt opgeslagen.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  in plaats van de tijd.

Als op dat moment een bereiding actief is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  op de onderste regel.

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

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , de tijd begint op te lopen en er klinkt een geluidssignaal.

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

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen

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

De kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig de kookwekkertijd.
- Bevestig met **OK**.

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

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

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Functies		
Stomen 	100 °C	40–100 °C
Hetelucht plus 	160 °C	30–225 °C
Combi-koken 		
Combi-koken + Hetelucht plus 	170 °C	30–225 °C
Combi-koken + Boven-Onderw. 	180 °C	30–225 °C
Combi-koken + Grill 	Stand 3	Stand 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigen programma's 		
Verwarmen 	130 °C	120–140 °C
Ontdooien 	60 °C	50–60 °C
Ontkalken 		
Automat. programma's 		
Meer 		
Boven-Onderwarmte	180 °C	30–225 °C
Intensief bakken	180 °C	50–225 °C
Onderwarmte	190 °C	100–200 °C
Bovenwarmte	190 °C	100–225 °C
Grill groot	Stand 3	Stand 1–3
Grill klein	Stand 3	Stand 1–3
Circulatiegrill	200 °C	50–225 °C
Taart/cake speciaal	160 °C	30–225 °C
Eco-hetelucht	160 °C	30–225 °C
Eco-stomen	100 °C	40–100 °C

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Meer 		
Speciale toepassingen	–	–
Mix & Match		
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Drogen	60 °C	60–70 °C
Gistdeeg laten rijzen	–	–
Steriliseren	–	–
Sabbatprogramma	180 °C	30–225 °C
Servies verwarmen	50 °C	50–80 °C
Warmhouden	65 °C	40–100 °C
Onderhoud		
Inweken		
Drogen		
Spoelen		
Instellingen 		

Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het product na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Deze nemen de warmte beter op en geven de warmte sneller af aan het deeg. 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 warmte-reflecterend aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverspilling bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een bratometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie **Hetelucht plus**  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij **Boven-Onderwarmte**, omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten bij voorkeur de functie **Circulatiegrill**. U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Met de functie **Eco-hetelucht** kunt u energiebesparend bereiden met optimaal gebruik van de warmte. Gebruik deze functie voor het bereiden van zoete en hartige ovenschotels en gratins. Open de deur niet tijdens een bereiding.
- Voor het energiebesparend stomen kunt u de functie **Eco-stomen** gebruiken. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Tips om energie te besparen

Instellingen aanpassen

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

Energiebesparende functie

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

Storing door ontbrekende bodemzeef.

Als de bodemzeef ontbreekt, kunnen er voedselresten in de afvoer terecht komen. Het water kan dan niet worden afgepompt.

Controleer voor elk bereidingsproces of de bodemzeef aanwezig is.

- Schakel de stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Als u een bereiding wilt uitvoeren met een functie met stoom of stoominjecties, vult u het waterreservoir en schuift het in het apparaat.

Gedestilleerd water, water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de stoomoven beschadigen.

Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater** (kouder dan 20 °C).

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

De functie verschijnt. Afhankelijk van de gekozen functie verschijnen na elkaar voorgeprogrammeerde waarden voor temperatuur en eventueel vocht.

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

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

- Wijzig zo nodig de vochtigheidsgraad.
- Bevestig met *OK*.

De ingestelde en de actuele temperatuur verschijnen en de opwarmfase begint.

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

- Gebruik na de bereiding de sensor-toets van de gekozen functie om de bereiding te beëindigen.

 Verwondingsgevaar door hete stoom.

Bij het bereiden met stoom kan er veel hete stoom ontsnappen bij het openen van de deur. U kunt zich aan deze stoom branden.

Zet een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.

- Haal het gerecht uit de oven.

Bediening

Stoomoven reinigen

- Neem het waterreservoir en/of condensreservoir eventueel uit het apparaat en giet het leeg.

- Schakel de stoomoven uit.

Na een bereiding met stoom verschijnt Apparaat spoelt.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Voer het spoelen altijd uit om eventuele resten van levensmiddelen uit het systeem te spoelen.

- Reinig en droog de gehele stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water opdraakt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt in het display het verzoek water bij te vullen.

- Neem het waterreservoir uit de stoomoven en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir erin.

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

- Kies de sensortoets ↵.

Naargelang de functie kunnen volgende instellingen verschijnen:

- Temperatuur
- Vochtigheid
- Bereidingstijd
- Booster
- Voorverwarmen
- Crisp function

Waarden en instellingen wijzigen

- Kies de gewenste waarde of instelling en bevestig met OK.
- Wijzig de waarde of de instelling en bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde waarden en instellingen verder.

Temperatuur wijzigen

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

- Kies de sensortoets .
- Kies Temperatuur en bevestig met OK.
- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Vochtigheid wijzigen

- Kies de sensortoets .
- Kies Vochtigheid en bevestig met OK.
- Wijzig de vochtigheidsgraad.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces wordt voortgezet met de gewijzigde vochtigheidsgraad.

Bereidingstijden instellen

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

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

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

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

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

Bediening

- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.
 - Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
 - Start om
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om hebt ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Kies de sensortoets .
 - Stel de gewenste tijden in.
 - Bevestig met OK.
 - Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Bij het stomen begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als u gerechten met een temperatuur vanaf ca. 80 °C (stomen) of van 80–100 °C en met 100% vocht (combi-koken) bereidt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie geactiveerd.

- Wacht tot de melding Stoomreductie verdwijnt, voordat u de deur opent en het gerecht uit de oven haalt.

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

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

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Tip: U kunt de bereidingstijd ook direct via het navigatiegedeelte wijzigen.

Ingestelde bereidingstijden wissen

Bij functies en toepassingen waarbij het instellen van een bereidingstijd altijd noodzakelijk is, kunt u alleen de ingestelde tijden voor **Einde om** en **Start om** wissen.

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

Als u **Bereidingstijd** wist, worden de ingestelde tijden voor **Einde om** en **Start om** ook gewist.

Als u **Einde om** of **Start om** wist, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Tip: U kunt de bereidingstijd ook direct via het navigatiegedeelte wissen.

Bediening

Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken via de oranje opgelichte sensortoets van de functie of via de sensortoets ↵.

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

Druk op de sensortoets van de functie om vervolgens terug te komen in het hoofdmenu.

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Het hoofdmenu verschijnt.

- **Of:** kies de toets ↵.
- Kies Functie afbreken.
- Bevestig met *OK*.

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Functie afbreken? verschijnt.

- Kies Ja.
- Bevestig met *OK*.
- **Of:** kies de toets ↵.
- Kies Functie afbreken.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Ja.
- Bevestig met *OK*.

Bereidingsproces onderbreken

Het bereidingsproces wordt onderbroken als u de deur opent. De ovenverwarming wordt uitgeschakeld.

Bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom werken, wordt de ingestelde bereidingstijd opgeslagen.



Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij het bereiden met stoom kan er veel hete stoom ontsnappen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom branden.

Neem afstand en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.



Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, geleiderails, de accessoires en de gerechten.

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

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom werken af te lopen.

Alleen voor bereidingsprocessen met 100% vocht en temperaturen tot 100 °C geldt: de bereiding wordt voortijdig beëindigd als u de deur in de laatste minuut opent (55 seconden resttijd).

Het bereidingsproces wordt voortgezet als u de deur sluit.

De verwarming wordt weer ingeschakeld en de oplopende temperatuur is in het display te zien.

Pas als de ingestelde temperatuur is bereikt, begint de bereidingstijd bij het

Bediening

Ovenruimte voorverwarmen

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

De functie **Voorverwarmen** kan bij alle functies (behalve **Eco-hetelucht**) worden gebruikt en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas na de opwarmfase af te lopen.

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

- Verwarm de ovenruimte voor bij de volgende bereidingen:
 - Taart, cake en gebak met korte bereidingstijd (tot circa 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie **Boven-Onderwarmte**

Booster

Als fabrieksinstelling is de functie **Booster** voor de volgende functies ingeschakeld (Meer  | Instellingen  | **Booster** | **Aan**):

- Hetelucht plus 
- Boven-Onderwarmte

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

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

Bij deze bereidingen schakelt u de functie **Booster** uit.

Booster om een bereiding in- of uit te schakelen

Als u de instelling **Booster | Aan** hebt gekozen, kunt u de functie voor een enkele bereiding uitschakelen.

Op dezelfde manier kunt u de functie voor een enkele bereiding inschakelen, wanneer u de instelling **Booster | Uit** hebt gekozen.

Voorbeeld: u heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijv. een temperatuur.

U wilt de functie **Booster** voor deze bereiding uitschakelen.

■ Kies de sensortoets .

■ Kies **Booster | Uit**.

■ Bevestig met **OK**.

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

Voorverwarmen

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

Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas af te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt en u het gerecht in de oven hebt geplaatst.

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

Voorverwarmen inschakelen

De functie **Voorverwarmen** moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Voorbeeld: u hebt een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

U wilt de functie **Voorverwarmen** voor deze bereiding inschakelen.

■ Kies de sensortoets .

■ Kies **Voorverwarmen | Aan**.

■ Bevestig met **OK**.

De melding **Voedingsmiddel** in de oven om verschijnt met een tijd. De oven wordt voorverwarmd op de ingestelde temperatuur.

■ Plaats het gerecht in de oven zodra u dit gevraagd wordt.

■ Bevestig met **OK**.

Crisp function

Met de functie Crisp function (vochtreductie) kan vocht naar behoefte tijdens het hele bereidingsproces of slechts tijdelijk worden afgevoerd.

Het gebruik van deze functie is zinvol bij gerechten als quiche, pizza, plaattaarten met vochtig beleg of muffins.

Vooraf gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

Voor de volgende functies kan de functie Crisp function worden gebruikt:

- Hetelucht plus 
- Boven-Onderwarmte
- Intensief bakken
- Onderwarmte
- Bovenwarmte
- Circulatiegrill
- Taart/cake speciaal

Crisp function inschakelen

De functie Crisp function moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

U heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, bijv. een temperatuur.

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

■ Kies de sensortoets .

■ Kies Crisp function | Aan.

■ Bevestig met OK.

De functie Crisp function is ingeschakeld.

Via de sensortoets  kan de functie Crisp function op ieder gewenst moment weer worden uitgeschakeld.

Stoominjecties uitvoeren

Bij alle functies (behalve Eco-hetelucht) kunnen tijdens het bereidingsproces stoominjecties worden geïnitieerd. Het aantal stoominjecties is onbegrensd.

U kunt een stoominjectie initiëren zodra Stoominjectie in het display verschijnt en oplicht.

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

■ Kies OK.

De stoominjectie wordt uitgevoerd.  verschijnt in het display en Stoominjectie gaat uit. De duur bedraagt circa 1 minuut.

■ Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk, zodra Stoominjectie weer in het display verschijnt.

Belangrijke opmerkingen en informatie

In dit hoofdstuk vindt u algemene aanwijzingen. Als u bij voedingsmiddelen en/of toepassingen bijzonderheden in acht moet nemen, wordt u hierop gewezen.

Het bijzondere van koken met stoom

Bij stomen gaan nauwelijks vitaminen en mineralen verloren, omdat het voedingsmiddel niet in het water ligt.

Bij stomen blijft de eigen smaak van het voedingsmiddel beter behouden dan bij gewoon koken. Voeg daarom geen zout toe of doe dat pas na de bereiding. Daarnaast behouden de producten hun frisse, natuurlijke kleur.

Kookgerei

Ovenpannen

Bij de stoomoven ontvangt u roestvrij-stalen kookgerei. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen, al dan niet met gaatjes, in verschillende afmetingen bestellen (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte ovenpan kiezen.

Gebruik voor het **stomen** bij voorkeur ovenpannen met gaatjes. De stoom bereikt dan van alle kanten het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

Eigen kookgerei

U kunt ook eigen kookgerei gebruiken. Neem daarbij het volgende in acht:

- Het kookgerei moet geschikt voor gebruik in de oven en stoombestendig zijn. Als u voor het stomen kookgerei van kunststof wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het beoogde gebruik.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Plaats het kookgerei op het ingeschoven rooster of in een ovenpan. Afhankelijk van de grootte van het kookgerei kunt u ook het rooster met het plateau naar boven op de bodem van de ovenruimte leggen en het kookgerei erop zetten en bovendien de geleiderails verwijderen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails reinigen”).
- Houd voldoende afstand tussen de bovenste rand van het kookgerei en de bovenkant van de ovenruimte. Dan kan de stoom goed bij het gerecht komen.

Niveau

U kunt elk niveau kiezen en tegelijk op meerdere niveaus koken. Een en ander is niet van invloed op de bereidingstijd.

Als u voor het stomen tegelijk meerdere hoge ovenpannen gebruikt, plaats deze dan niet recht boven elkaar. Laat tussen de ovenpannen bij voorkeur een niveau leeg.

Schuif de ovenpannen, het rooster en de plaat altijd tussen de spijlen van de geleiderails, zodat de kantelbeveiliging gewaarborgd is.

Diepvriesproducten

Bij diepvriesproducten is de opwarmtijd langer dan bij verse voedingsmiddelen. Hoe groter de hoeveelheid, des te langer de opwarmfase.

Temperatuur

Bij het stomen wordt maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle gerechten bereiden. Sommige kwetsbare levensmiddelen, zoals bessen, moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat ze anders uiteenspaten. U wordt hierop in de betreffende hoofdstukken gewezen.

Bereidingstijd

Bij het stomen begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

De bereidingstijden bij stomen komen in grote lijnen overeen met de bereidingstijden in een kookpan. Als de bereidingstijd door bepaalde factoren wordt beïnvloed, wordt u in de volgende hoofdstukken hierop gewezen.

De bereidingstijd is niet afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel. De bereidingstijd voor bijvoorbeeld 1 kg aardappelen is gelijk aan die voor 500 g.

Koken met vloeistoffen

Vul ovenpannen hooguit voor $\frac{2}{3}$ als u gerechten met veel vocht bereidt. U voorkomt zo dat het gerecht overstroomt als u het uit de oven haalt.

Eigen recepten – stomen

Voedingsmiddelen en gerechten die u in een pan bereidt, kunt u ook met stoom bereiden. De bereidingstijden zijn ongeveer even lang. Houdt u er wel rekening mee dat gerechten bij stomen niet bruin worden.

Universele bakplaat en combi-rooster

Gebruik de universele bakplaat met daarop het combirooster, bijv. bij het braden en grillen. Bij het braden kunt u het opgevangen sap van het vlees gebruiken voor het bereiden van jus of saus.

Als u de universele bakplaat met daarop het combirooster gebruikt, schuift u de universele bakplaat tussen de spijlen van een niveau. Het combirooster ligt er dan automatisch bovenop. Trek bij het verwijderen beide onderdelen samen uit de oven.

Uittrekbeveiliging

Het combirooster en de universele bakplaat hebben een uittrekbeveiliging die voorkomt dat u de onderdelen per ongeluk helemaal uit de oven trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk had willen uittrekken. Om het rooster en de bakplaat te kunnen uitnemen, moet u deze iets optillen.

Eco-stomen

Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie Eco-stomen. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.

Wij adviseren hierbij de bereidingstijden en temperaturen te gebruiken, zoals vermeld in de tabellen in het hoofdstuk “Stomen”.

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Als u levensmiddelen bereidt die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren, gebruik dan bij voorkeur de functie Stomen .

Instelling

Meer  | Eco-stomen

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

Neem de informatie over bereidingstijden, temperaturen en mogelijke aanwijzingen voor de bereiding in acht.

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

- Kies eerst de kortste tijd. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Stomen

Groente

Verse producten

Bereid verse groente voor zoals u dat normaal ook doet, bijvoorbeeld afspoeien, reinigen en fijn snijden.

Diepvriesproducten

Diepvriesgroente hoeft u voor de bereiding niet te ontdooien. Behalve groente die als blok is ingevroren.

Diepvries- en verse groente met een gelijke bereidingstijd kunnen tegelijkertijd worden bereid.

Maak grote, aan elkaar gevroren stukken kleiner. De bereidingstijd vindt u op de verpakking.

Stoomovenpannen

Voedingsmiddelen met een kleine diameter (zoals erwten en asperges) vormen nauwelijks holle ruimten, zodat de stoom nauwelijks kan binnendringen. Voor een gelijkmatig bereidingsresultaat moet u voor dergelijke producten platte ovenpannen gebruiken. Vul de ovenpannen niet hoger dan 3–5 cm. Verdeel grote hoeveelheden over meerdere platte ovenpannen.

Verschillende groentesoorten met dezelfde bereidingstijd kunt u in één ovenpan bereiden.

Gebruik voor groente die in vocht wordt bereid (zoals rode kool) ovenpannen zonder gaten.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaten groente bereidt die kleur afgeeft (zoals rode bieten), plaats dan geen andere voedingsmiddelen eronder. U voorkomt zo dat de andere voedingsmiddelen verkleuren.

Bereidingstijd

De gaartijd is, zoals bij conventioneel koken, afhankelijk van de grootte van het gerecht en de gewenste gaarheid.

Voorbeeld:

vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Automat. programma's  | Groente | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Groente	 [min]
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkool, roosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoli, roosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, kleingesneden	4
Witlof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel gehalveerd in 4 stukken	27–29 21–22 16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel gehalveerd in 4 stukken	25–27 19–21 17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel gehalveerd in 4 stukken	26–28 19–20 15–16
Koolrabi, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4
Maïskolven	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3

Stomen

Groente	 [min]
Paprika, blokjes of reepjes	2
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddenstoelen	2
Prei (look), gesneden	4–5
Prei (look), stengel gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode biet, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	9–10
Knolselderij, in stiften gesneden	6–7
Asperge, groen	7
Asperge, wit, duimdik	9–10
Winterwortels, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolraap, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, plakken	2–3
Suikererwten	5–7

 bereidingstijd

Vis

Verse producten

Bereid verse vis voor zoals u dat normaal ook doet, bijvoorbeeld schubben en ingewanden verwijderen en reinigen.

Diepvriesproducten

Vis hoeft voor de bereiding niet helemaal te worden ontdooid. Het is voldoende als de buitenkant zacht genoeg is om de kruiden op te nemen.

Vorbereiding

Besprenkel de vis voor de bereiding met bijvoorbeeld citroen- of limoensap. Hierdoor wordt het vlees steviger.

U hoeft de vis niet te zouten, omdat het vlees bij stomen alle mineralen behoudt die voor een intensieve smaak zorgen.

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaatjes vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere levensmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door druppelend vocht) vermijden door de vis meteen boven de universele bakplaat in de oven te plaatsen.

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

Voor het bereiden van vissoorten met stevig vlees, zoals kabeljauw en zalm. Voor het bereiden van vis in saus of bouillon.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het voedingsmiddel, niet van het gewicht. Hoe dikker het voedingsmiddel des te langer de bereidingstijd. Een stuk vis van 500 g dat 3 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 2 cm dik is.

Hoe langer u vis kookt des te steviger wordt het vlees. Houd de aangegeven bereidingstijden aan. Als u de vis niet gaar genoeg vindt, kunt u de bereiding verlengen, maar hooguit met enkele minuten.

Verleng de aangegeven bereidingstijden met enkele minuten als u vis in saus of bouillon bereidt.

Stomen

Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis intensiveren.
- Bereid grotere vissen in de zwemstand. Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende buik hierop.
- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water kunt u in een ovenpan **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidingstijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Automat. programma's  | Vis | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Vis	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Paling	100	5–7
Baarsfilet	100	8–10
Doradefilet	85	3
Forel, 250 g	90	10–13
Heilbotfilet	85	4–6
Kabeljauwfilet	100	6
Karper, 1,5 kg	100	18–25
Zalmfilet	100	6–8
Zalmsteak	100	8–10
Zalmforel	90	14–17
Pangasiusfilet	85	3
Roodbaarsfilet	100	6–8
Schelvisfilet	100	4–6
Scholfilet	85	4–5
Zeeduivelfilet	85	8–10
Zeetongfilet	85	3
Tarbotfilet	85	5–8
Tonijnfilet	85	5–10
Snoekbaarsfilet	85	4

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Speciale toepassingen”, paragraaf “Ontdooien”).

Vorbereiding

Vlees dat bruin moet worden en dat u vervolgens wilt smoren, zoals goulash, moet u eerst op de kookplaat aanbraden.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het vlees, niet van het gewicht. Hoe dikker het vlees des te langer de bereidingstijd. Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.

Tips

- Als de **aroma's** behouden moeten blijven, gebruik dan een ovenpan met gaatjes. Schuif een ovenpan zonder gaatjes eronder om het concentraat op te vangen. U kunt het concentraat gebruiken om sauzen te verfijnen. Ook kunt u het invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borst vlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.

Instellingen

Automat. programma's  | Vlees | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Vlees	🕒 [min]
Bout (stuk), bedekt met water	110–120
beenham	135–140
Kippenborstfilet	8–10
Schenkel	105–115
Dikke rib, bedekt met water	110–120
Kalfsvlees in reepjes	3–4
Casselerrib, plakken	6–8
Lamsragout	12–16
Poularde	60–70
Kalkoenrollade	12–15
Kalkoenschnitzel	4–6
Ribstuk, bedekt met water	130–140
Rundergoulash	105–115
Soepkip, bedekt met water	80–90
Rundvlees, gekookt	110–120

🕒 bereidingstijd

Stomen

Rijst

Rijst welt tijdens de bereiding en moet daarom in vocht worden bereid. Afhankelijk van de rijstsoort is de vochtopname verschillend en daarmee ook de verhouding rijst/vocht.

De rijst neemt het vocht tijdens de bereiding compleet op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan.

Instellingen

Automat. programma's  | Rijst | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding rijst : vocht	 [min]
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	23–25
Rondkorrelrijst:		
Melkrijst	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Volkorenrijst	1 : 1,5	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	26–29

 Bereidingstijd

Graan

Granen wellen tijdens de bereiding en moeten daarom in vocht worden bereid. Afhankelijk van de graansoort is de vochtopname verschillend en daarmee ook de verhouding graan/vocht.

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Automat. programma's  | Graan | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding graan : vocht	 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Spelt, heel	1 : 1	18–20
Spelt, gebroken	1 : 1	7
Haver, heel	1 : 1	18
Haver, gebroken	1 : 1	7
Gierst	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rogge, heel	1 : 1	35
Rogge, gebroken	1 : 1	10
Tarwe, heel	1 : 1	30
Tarwe, gebroken	1 : 1	8

 Bereidingstijd

Stomen

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

Droge pasta en droge deegwaren wellen tijdens de bereiding. Deze producten moeten dan ook in vocht worden bereid. Het vocht moet de pasta goed bedekken. Als u heet vocht gebruikt, wordt het bereidingsresultaat beter.

Verleng de door de producent aangegeven bereidingstijd met ca. $\frac{1}{3}$.

Verse producten

Verse pasta en verse deegwaren (bijvoorbeeld uit de koeling) hoeven niet te wellen. Bereid deze in een ingevette ovenpan met gaatjes.

Haal aan elkaar klevende pasta/deegwaren los en verdeel deze gelijkmatig over de ovenpan.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Deegwaren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Verse producten	 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Droge pasta/deegwaren, bedekt met water	
Lintmacaroni	14
Vermicelli	8

 Bereidingstijd

Knoedels

Kant-en-klare knoedels in een kookbultje moeten goed met water worden bedekt, omdat zij anders niet voldoende vocht opnemen en uit elkaar vallen, ook als u ze voorheen in water heeft gezet.

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Deegwaren | ... |

of

Stomen ☁

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	 [min]
Gestoomde deegballetjes	30
Gistknoedels	20
Aardappelknoedels in kookbultje	20
Deegknoedels in kookbultje	18–20

 Bereidingstijd

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

Gedroogde peulvruchten moeten voor de bereiding minimaal 10 uur in koud water worden geweekt. Door het weken kunnen peulvruchten beter worden verteerd en neemt de bereidingstijd af. De geweekte peulvruchten moeten tijdens de bereiding met vocht zijn bedekt.

Linzen hoeft u niet te weken.

Als de peulvruchten niet zijn geweekt, moet u (afhankelijk van de soort) een bepaalde verhouding peulvruchten/vocht aanhouden.

Instellingen

Automat. programma's  | Peulvruchten | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Geweekt	
	 [min]
Bonen	
Kidneybonen	55–65
Rode bonen (azukibonen)	20–25
Zwarte bonen	55–60
Bonte bonen	55–65
Witte bonen	34–36
Erwten	
Gele erwten	40–50
Groene erwten	27

 Bereidingstijd

Niet geweekt		
	Verhouding peulvruchten : vocht	🕒 [min]
Bonen		
Kidneybonen	1 : 3	130–140
Rode bonen (azukibonen)	1 : 3	95–105
Zwarte bonen	1 : 3	100–120
Bonte bonen	1 : 3	115–135
Witte bonen	1 : 3	80–90
Linzen		
Bruine linzen	1 : 2	13–14
Rode linzen	1 : 2	7
Erwten		
Gele erwten	1 : 3	110–130
Groene erwten	1 : 3	60–70

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

U hoeft de eieren voor de bereiding niet in te prikken. Omdat de eieren tijdens de opwarmfase langzaam worden verhit, barsten ze niet tijdens het stomen.

Vet ovenpannen zonder gaten in als u daarin eiergerechten wilt bereiden.

Instellingen

Automat. programma's  | Kippeneieren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	 [min]
Grootte S Zacht Gemiddeld Hard	 3 5 9
Grootte M Zacht Gemiddeld Hard	 4 6 10
Grootte L Zacht Gemiddeld Hard	 5 6–7 12
Grootte XL Zacht Gemiddeld Hard	 6 8 13

 Bereidingstijd

Fruit

Om te voorkomen dat sap verloren gaat, kunt u fruit het best in een ovenpan zonder gaten bereiden. Als u fruit in een ovenpan met gaten bereidt, schuif dan een ovenpan zonder gaten eronder in de oven. Ook dan blijft het sap behouden.

Tip: U kunt het opgevangen sap voor andere doeleinden gebruiken.

Instellingen

Automat. programma's  | Fruit | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	 [min]
Appels, in stukjes	1–3
Peren, in stukjes	1–3
Kersen	2–4
Mirabellen	1–2
Nectarines/perziken, in stukjes	1–2
Pruimen	1–3
Kweeappels/-peren, blokjes	6–8
Rabarber, in stukjes	1–2
Kruisbessen	2–3

 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen

Automat. programma's  | Worstwaren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Worstwaren	 [min]
Gekookte worst	6–8
Vleesworst	6–8
Witte worst	6–8

 Bereidingstijd

Stomen

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.
Maak de schaaldieren schoon, verwijder de darm en reinig ze.

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

Hoe langer u schaaldieren kookt, des te steviger worden ze. Houdt u zich aan de aangegeven bereidingstijden.
Verleng de aangegeven bereidingstijden met enkele minuten als u schaaldieren in saus of bouillon bereidt.

Instellingen

Automat. programma's  | Schaaldieren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	 [°C]	 [min]
Crevettes	90	3
Garnalen	90	3
Reuzengarnalen	90	4
Krab	90	3
Langoustines	95	10–15
Shrimps	90	3

 Temperatuur,  bereidingstijd

Zoetwatermosselen

Verse producten

 Vergiftigingsgevaar door bedorven mosselen.
 Bedorven mosselen kunnen voedselvergiftiging veroorzaken.
 Gebruik alleen gesloten mosselen.
 Eet geen mosselen die na de bereiding nog gesloten zijn.

Zet verse mosselen voor de bereiding enkele uren in water, zodat ze eventueel aanwezig zand kunnen uitspugen. Borstel de mosselen daarna goed schoon.

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

Hoe langer u mosselen kookt, des te harder wordt het vlees. Houdt u zich aan de aangegeven bereidingstijden.

Instellingen

Automat. programma's  Zoetwatermosselen | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	 [°C]	 [min]
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Jakobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2–4
Venusschelpen	90	4

 Temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Koken menu

Schakel bij het handmatig koken van een menu de stoomreductie uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Stoomreductie”).

Bij het koken van een menu kunt u verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden in één menu combineren, bijv. roodbaarsfilet met rijst en broccoli.

De gerechten worden daarbij op verschillende tijdstippen in de stoomoven geplaatst, zodat ze tegelijkertijd gaar zijn.

Niveau

Plaats druppelende (bijv. vis) of kleur afgevend (bijv. rode bieten) levensmiddelen vlak boven de universele bakplaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

Temperatuur

De temperatuur bij het bereiden van menu's moet 100 °C zijn, omdat de meeste voedingsmiddelen alleen bij die temperatuur gaar worden.

Kies nooit de laagste temperatuur als voor voedingsmiddelen verschillende temperaturen worden aanbevolen, bijvoorbeeld voor doradefilet 85 °C en voor aardappelen 100 °C.

Als voor een voedingsmiddel bijvoorbeeld 85 °C wordt aanbevolen, test dan eerst wat het resultaat zal zijn als u op 100 °C gaat koken. Bij kwetsbare vissoorten met een losse structuur, zoals zeetong en schol, wordt het vlees op 100 °C erg stevig.

Bereidingstijd

Als u de temperatuur verhoogt, moet u de bereidingstijd met ca. $\frac{1}{3}$ verkorten.

Voorbeeld

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Parboiled rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

24 minuten min 6 minuten = 18 minuten
(1e bereidingstijd: rijst)

6 minuten min 4 minuten = 2 minuten
(2e bereidingstijd: roodbaarsfilet)

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

Bereidingstijd	24 min. rijst		
		6 min. roodbaarsfilet	
			4 min. broccoli
Instelling	18 min	2 min	4 min

Menu koken

- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste bereidingstijd in, dus 18 minuten.
- Zet na die 18 minuten de roodbaarsfilet in de stoomoven.
- Stel de tweede bereidingstijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten de broccoli in de stoomoven.
- Stel de derde bereidingstijd in, dus 4 minuten.

Sous-vide

Bij deze behoedzame bereidingswijze worden de voedingsmiddelen in een vacuümverpakking langzaam bij lage, constante temperaturen bereid.

Door de vacuümverpakking gaat tijdens de bereiding geen vocht verloren en blijven alle voedings- en aromastoffen behouden.

Het resultaat is een intensieve smaak en een gelijkmatig gaar voedingsmiddel.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.

Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

Bereid geen voedingsmiddelen in de verkoopverpakking, zoals diepvriesproducten in een vacuümverpakking, omdat die verpakking mogelijk niet aan de eisen voldoet.

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Neem voor een optimaal bereidingsresultaat de volgende aanwijzingen in acht:

- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat de invloed op het gerecht groter is.

U kunt het gerecht ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.

- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zuurhoudende ingrediënten als citroen en azijn, wordt het gerecht steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijsmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het gerecht passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere levensmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u ze naast elkaar in de zak.
- Als u levensmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het gerecht.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de weergave in het display.

- Houd de deur tijdens het bereidingsproces gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd 1:1 overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.

Sous-vide

Tips

- Om de voorbereidingstijd te verkorten, kunt u levensmiddelen 1–2 dagen voor de bereiding vacumeren. Bewaar de gevacumeerde levensmiddelen in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Om de kwaliteit en smaak te behouden, moeten de levensmiddelen uiterlijk na 2 dagen worden bereid.
- Vries vloeistoffen, zoals een marinade, voor het vacumeren in, zodat het vocht niet uit de vacuümszak kan lopen.
- Sla de randen van de vacuümszak voor het vullen naar buiten toe om. De sealnaad blijft dan schoon en goed.
- Als u het levensmiddel niet meteen na de bereiding wilt eten, leg het dan in ijswater en laat het volledig afkoelen. Bewaar de levensmiddelen daarna bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Zo blijven de kwaliteit en de smaak behouden en neemt de houdbaarheid toe.
Uitzondering: consumeer gevogelte direct na de bereiding.
- Snijd de vacuümszak na de bereiding aan alle kanten open, zodat u goed bij het levensmiddel kunt.
- Braad vlees en vaste vissoorten (zoals zalm) vóór het opdienen heel kort op een hoog vuur aan. Zo kunnen er zich verse braadaroma's ontwikkelen.
- Met het vocht of de marinade van groente, vis of vlees kunt u een sausje bereiden.
- Serveer het gerecht op voorverwarmde borden.

Functie Sous-vide gebruiken

- Spoel het gerecht met koud water af en dep het weer droog.
- Doe het gerecht in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vloeistoffen toe.
- Vacumeer het gerecht met een vacuümapparaat.
- Voor een optimaal resultaat schuift u het rooster op niveau 2.
- Leg het gevacumeerde gerecht op het rooster (indien u meerdere zakken hebt, leg ze dan naast elkaar).
- Kies Sous-vide .
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie het hoofdstuk “Bediening”).

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

- De lasnaad was niet schoon of sterk genoeg en is losgegaan.
- De zak is door een bot beschadigd.

Het voedingsmiddel heeft een onaangename bijsmaak of een vreemde smaak:

- Het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- De verhouding van de ingrediënten klopt niet (er zijn bijvoorbeeld te veel kruiden gebruikt).
- De zak of de lasnaad was niet goed.
- Het vacuüm was ontoereikend.
- Het voedingsmiddel is na de bereiding niet meteen gegeten of gekoeld.

Sous-vide

De in de tabellen genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Product	Vooraf toevoegen		🔥 [°C]	🕒 [min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 2–3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groente				
Bloemkoolroosjes, gemiddeld tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Asperge, wit, heel	x	x	85	22–27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
Fruit				
Ananas, in stukken	x		85	75
Appels, in schijfjes	x		80	20
Babybananen, heel			62	10
Perziken, gehalveerd	x		62	25–30
Rabarber, in stukjes			75	13
Pruimen, gehalveerd	x		70	10–12
Diversen				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darm		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Jakobsschelpen, losgehaald			52	25

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Suiker	Zout		
Sjalot, heel	x	x	85	45–60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Suiker	Zout	Medium*	Doorbakken*	
Vlees					
Eendenborst, heel		x	66	72	35
Lamsrug met bot			58	62	50
Runderfiletsteak, 4 cm dik			56	61	120
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik			56	–	120
Varkensfilet, heel		x	63	67	60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

* Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “doorbakken” is de kerntemperatuur hoger dan bij “medium”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

Sous-vide

Opwarmen

Warm koolsoorten, zoals koolrabi en bloemkool, alleen in combinatie met een saus op. Zonder saus krijgen koolsoorten bij het opwarmen veelal een onaangename bijmaak en een grijsbruine kleur.

Levensmiddelen met een korte bereidingstijd en levensmiddelen waarbij de gaarheid tijdens het opwarmen verandert (zoals vis), zijn niet geschikt om te worden opgewarmd.

Vorbereiding

Leg de bereide voedingsmiddelen meteen na afloop circa 1 uur in ijswater. Het snelle afkoelen voorkomt dat de voedingsmiddelen verder garen. Zo blijft de optimale gaarheid behouden. Bewaar de voedingsmiddelen daarna in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C.

Houdt u er rekening mee dat de kwaliteit van voedingsmiddelen afneemt, naarmate u ze langer bewaart.

Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koelkast te bewaren, voordat u ze opnieuw verwarmt.

Instellingen

Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Opwarmen met de functie Sous-vide

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Verleng de tijd indien nodig. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Levensmiddelen	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	Medium ¹	Doorbak- ken ¹	
Vlees			
Lamsrug met bot	58	62	30
Runderfiletsteak, 4 cm dik	56	61	30
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik	56	–	30
Varkensfilet, heel	63	67	30
Groente			
Bloemkoolrosjes, gemiddeld tot groot ³	85		15
Koolrabi, in schijffjes ³	85		10
Fruit			
Ananas, in stukken	85		10
Diversen			
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)	90		10
Sjalot, heel	85		10

🌡️ temperatuur, 🕒 tijd

¹ Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “doorbakken” is de kerntemperatuur hoger dan bij “medium”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

² De tijden gelden voor gevacumeerde levensmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur).

³ Alleen in saus opwarmen.

Overige toepassingen

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-vide bereide gerechten de functie Sous-vide  (zie het hoofdstuk “Sous-vide”, paragraaf “Opwarmen”).

Voedingsmiddelen kunnen in de stoomoven behoedzaam worden verwarmd. Ze drogen niet uit en worden niet gaarder. Het product wordt gelijkmatig verhit en hoeft niet te worden doorgeroerd.

U kunt bordmaaltijden (vlees, groente, aardappelen) net zo verwarmen als afzonderlijke voedingsmiddelen.

Kookgerei

Kleine hoeveelheden kunt u op een bord, grote hoeveelheden in een ovenpan verwarmen.

Tijd

Stel voor een bordmaaltijd 10–12 minuten in. Meerdere borden hebben iets meer tijd nodig.

Als u meerdere gerechten na elkaar wilt verwarmen, kunt u bij de tweede en volgende bereiding de tijd met ca. 5 minuten verkorten, omdat de ovenruimte nog warm is.

Vochtigheid

Hoe vochtiger het voedingsmiddel, des te lager is de in te stellen vochtigheid.

Tips

- Verwarm grote stukken (bijv. braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte gerechten, zoals gevulde paprika's of een rollade.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering: levensmiddelen die in een saus worden bereid (bijv. goulash).
- Houd er rekening mee dat gepaneerde levensmiddelen, zoals schnitzels, niet krokant blijven.

U hoeft de levensmiddelen bij het verwarmen niet af te dekken.

Instellingen

Verwarmen 

of

Combi-koken  | Combi-koken + Hete-lucht plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: zie tabel

Tijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. Verleng de tijd indien nodig.

Gerecht	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Groente			
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	120	70	8–10
Bijgerechten			
Pasta Rijst Aardappels, in de lengte gehalveerd	120	70	8–10
Knoedels Aardappelpuree	140	70	18–20
Vlees en gevogelte			
Braadvlees, gesneden, 1,5 cm dik Rollade, gesneden Goulash Lamsragout Gehaktballen Kipschnitzel Kalkoenschnitzel, gesneden	140	70	11–13
Vis			
Visfilet Visrollade, gehalveerd	140	70	10–12
Bordmaaltijden			
Spaghetti, tomatensaus Varkensvlees, aardappelen, groente Gevulde paprika (gehalveerd), rijst Kippenragout, rijst Groentesoep Gebonden soep Heldere soep Eenpansgerecht	120	70	10–12

🌡️ temperatuur, 💧 vochtigheid, ⌚ tijd

* De tijden gelden voor gerechten die op een bord worden verhit.

Overige toepassingen

Ontdooien

De ontdooitijden in de stoomoven zijn aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen, zoals salmonella, kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

Uitzonderingen: ontdooi brood en gebak in de verpakking, omdat deze producten anders vocht opnemen en zacht worden.

Laat de levensmiddelen na het ontdooien nog enkele minuten bij kamertemperatuur staan. Deze doorwarmtijd is nodig zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen (van buiten naar binnen).

Ovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende gerechten (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder de universele bakplaat. De gerechten liggen dan niet in het vrijkomende vocht.

Gerechten die niet druppelen, kunt u in een ovenpan zonder gaatjes ontdooien.

Tips

- Vis hoeft voor de bereiding niet helemaal te worden ontdooid. Het is voldoende als de buitenkant zacht genoeg is om de kruiden op te nemen. Afhankelijk van de dikte is 2–5 minuten voldoende.
- Maak diepvriesproducten die aan elkaar kleven (zoals bessen en stukken vlees) na de helft van de ontdooitijd los en verdeel ze zo goed mogelijk.
- Vries eenmaal ontdooide producten niet weer in.
- Ontdooi ingevroren kant-en-klaarge-rechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Instellingen

Ontdooien

of

Stomen

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste ontdooitijd te kiezen. Verleng de ontdooitijd indien nodig.

Diepvriesproducten	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Zuivelproducten				
Kaas in plakken	125 g	60	15	10
Kwark	250 g	60	20–25	10–15
Room	250 g	60	20–25	10–15
Zachte kaas	100 g	60	15	10–15
Fruit				
Appelmoes	250 g	60	20–25	10–15
Stukjes appel	250 g	60	20–25	10–15
Abrikozen	500 g	60	25–28	15–20
Aardbeien	300 g	60	8–10	10–12
Frambozen/rode bessen	300 g	60	8	10–12
Kersen	150 g	60	15	10–15
Perziken	500 g	60	25–28	15–20
Pruimen	250 g	60	20–25	10–15
Kruisbessen	250 g	60	20–22	10–15
Groente				
Als blok ingevroren	300 g	60	20–25	10–15
Vis				
Visfilets	400 g	60	15	10–15
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krab	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klaargerechten				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soep	480 g	60	20–25	10–15
Vlees				
Braadvlees, plakken	à 125–150 g	60	8–10	15–20

Overige toepassingen

Diepvriesproducten	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/karbonade/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbouten	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbouten	500 g	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
Brood/broodjes				
Broodjes	–	60	30	2
Duits brood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Witbrood, gesneden	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, 🕒 ontdooitijd, ⌚ doorwarmtijd

Mix & Match

Om op eenvoudige en ongecompliceerde wijze bordmaaltijden te bereiden, kunt u gebruikmaken van de speciale toepassing Mix & Match. Met deze toepassing kunt u gare gerechten (convenience-food) opwarmen of met verse ingrediënten een kant-en-klare maaltijd samenstellen en op een bord bereiden.

Bij de bereiding kunt u telkens kiezen voor een eindresultaat met een krokant korstje of voor behoedzaam gegaarde gerechten met een mals oppervlak zonder korstje.

Gebruik alleen verse levensmiddelen. Gooi de levensmiddelen bij twijfel weg.

Kookgerei

Gebruik:

- een plat bord of een kleine oven-schaal
- een kommetje of een mok voor levensmiddelen waaraan vocht wordt toegevoegd

Gebak, pizza, flammkuchen en dergelijke kunt u direct op het rooster plaatsen (desgewenst op bakpapier).

De kunststof verpakkingen van kant-en-klaarmaaltijden zijn niet voldoende hittebestendig.

Gebruik voor kant-en-klaarmaaltijden geschikt kookgerei.

Overige toepassingen

Aanwijzingen voor het verwarmen van bordmaaltijden

- Gebruik voor gefrituurde of gegratineerde gerechten *Verwarmen*, knapperig en voor voorgedaarde of gekookte producten *Verwarmen*, behoedzaam.
- Houd er rekening mee dat alleen gerechten die voor het opnieuw opwarmen al een krokant laagje hadden met *Verwarmen*, knapperig opnieuw krokant worden.
- De gerechten mogen maximaal 2–2,5 cm hoog zijn. Gebruik voor hogere gerechten lager kookgerei (bijv. eenpansgerechten) of snij wat grotere stukken in plakken (bijv. rollades, ovenschotels).
- Verwarm pasta alleen in een saus.
- Aan de onderkant van het kookgerei kunnen zich druppels vormen. Veeg de waterdruppels af voordat u het gerecht serveert.

Aanwijzingen voor het bereiden van bordmaaltijden

- Van het vocht uit vlees en vis kunt u heel gemakkelijk een saus maken: voeg voor het bereiden 1 theelepel bindmiddel voor sauzen toe aan het rauwe vlees of de rauwe vis. Roer de saus voor het serveren met een vork glad. In plaats van bindmiddel kunt u ook 1 theelepel aardappelpureevlokken (convenience) of 1 mespuntje guarpitmeel toevoegen.
- Bij verschillen in de bereidingstijd kunt u de grootte van de stukken aanpassen: hoe korter de bereidingstijd, hoe groter de stukken moeten zijn (bijv. grote bloemkoolroosjes). Hoe langer de bereidingstijd, hoe kleiner de stukken moeten zijn (bijv. aardappels in blokjes).
- Verschillen in bereidingstijd kunnen ook door het maken van lagen worden gecompenseerd: leg voedsel met een korte bereiding onder voedsel met een lange bereidingstijd of stel een ovenschoteltje samen.
- Om te voorkomen dat de levensmiddelen uitdrogen, kunt u uw bordmaaltijd met saus of marinade verfijnen. U kunt ook kaas of bacon gebruiken.

Een bordmaaltijd uit verschillende onderdelen samenstellen

Voor een goed bereidingsresultaat moeten de verschillende onderdelen van de bordmaaltijd (bijvoorbeeld vlees, bijgerechten en groenten) zodanig worden samengesteld dat een gezamenlijke instelling voor het bruineren kan worden geselecteerd. Deze instelling moet voor alle ingrediënten van het gerecht geschikt of op zijn minst onder voorbehoud geschikt zijn.

Wij raden aan om als volgt te werk te gaan:

- Kies uit de bereidingstabel een hoofdingrediënt, bijv. biefstuk.
- Kies aanvullende ingrediënten die met dezelfde instellingen van een korstje kunnen worden voorzien, bijv. sperziebonen en rijst.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen bevatten naast informatie over de grootte van de stukken en de mate van verwerking van de producten ook aanwijzingen voor de bereiding.

Het bruineringsproces wordt via het display door een balkje met zeven segmenten weergegeven. Als vuistregel geldt: hoe meer segmenten ingekleurd zijn, des te langer is de bereidingstijd.

Aan de hand van de symbolen kunt u bepalen welke instelling geschikt is voor het bruineren van het betreffende product:

Symbool	Betekenis
—	ongeschikt
□	onder voorbehoud geschikt
■	geschikt

Overige toepassingen

Speciale toepassing Mix & Match gebruiken

U hoeft de levensmiddelen tijdens de bereiding niet af te dekken.

- Bereid de levensmiddelen zo nodig voor.
 - Kies Meer  | Speciale toepassingen | Mix & Match.
 - Voor het bereiden van reeds **gare** levensmiddelen kiest u Verwarmen, behoedzaam **of** Verwarmen, knapperig.
 - Voor het bereiden van **verse** of slechts kort bereide levensmiddelen kiest u Bereiden, behoedzaam **of** Bereiden, knapperig.
 - Wijzig zo nodig de instelling, hoe bruin de levensmiddelen moeten worden.
 - Bevestig met OK.
 - Plaats het gerecht op niveau 2 van het rooster.
 - Bevestig met OK.
- U kunt de bereiding meteen of na een bepaalde tijd starten.
- Als een bordmaaltijd na de bereiding nog niet helemaal gaar is, kiest u Nabruinen.

Voedsel verwarmen met behulp van de speciale toepassing “Verwarmen, knapperig”

Gerecht	Instelling segmentbalkje Bruinieren
Apfelstrudel, 4 cm hoog	__ _ _ □ ■ □ _
Bak-camembert, 25 g	__ _ _ ■ □ _
Bak-camembert, 75 g	__ _ _ □ ■ □ _
Stokbrood, voorgebakken	_ □ ■ □ _ _ _
Bladerdeegsnacks	_ □ ■ □ □ _ _
Bladerdeeg met spinazievulling	_ □ ■ □ _ _ _
Börek, 3 cm hoog	_ _ _ □ □ ■ □
Gebakken aardappels (convenience)	_ _ □ ■ □ _ _
Burger ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _
Broodje (tarwe), voorgebakken	_ _ □ ■ □ _ _
Broodje (rogge), voorgebakken	_ _ _ □ ■ _ _
Broodje, oud, zacht	_ _ _ □ ■ _ _
Cheeseburger	_ _ □ ■ _ _ _
Chili con carne ¹ , 2 cm hoog	_ _ _ □ ■ □ _
Ciabattini, voorgebakken	_ _ _ ■ □ _ _
Ciabattini, oud, zacht	_ _ _ ■ □ _ _
Crêpe ¹	_ _ □ □ _ _ _
Flammkuchen (convenience)	_ □ ■ □ _ _ _
Flammkuchen, kant-en-klaar deeg om zelf te beleggen	_ □ □ ■ _ _ _
Vlees in reepjes ¹ (convenience)	□ □ ■ □ □ _ _
Focaccia, voorgebakken, 3–4 cm hoog	□ □ □ ■ □ _ _
Gehaktbal ¹ (varkensgehakt), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _
Gehaktbal ¹ (varkensgehakt), 60 g	_ _ _ □ ■ □ _
Gehaktbal ¹ (varkensgehakt), 100 g	_ _ _ □ □ ■ □
Loempia's, klein	_ _ _ □ ■ □ _
Loempia's	_ _ _ _ □ ■ □
Hotdog ¹	□ □ ■ □ _ _ _

Overige toepassingen

Gerecht	Instelling segmentbalkje Bruineren
Kaiserschmarrn ¹ (convenience)	__ □ □ ■ □ □ __
Aardappels, voornamelijk vastkokend, in schijfjes	__ __ □ ■ □ __ __
Aardappelflappen (convenience)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm hoog	__ __ __ ■ ■ □ □
Naan ¹ , voorgebakken	__ □ ■ □ __ __ __
Pasta, vers, met saus, kaas	__ __ □ □ □ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 2 cm hoog	__ __ __ ■ □ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 4,5 cm hoog	__ __ __ □ ■ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 6 cm hoog	__ __ __ __ □ ■
Pancakes ¹	■ □ __ __ __ __
Pannenkoeken ¹ , opgerold	__ __ □ ■ □ __ __
Pita ¹ , voorgebakken	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (convenience)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, klein	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, 2 cm hoog	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm hoog	__ __ __ __ □ ■ □
Aardappelpannenkoek	__ __ __ ■ □ __ __
Rösti-driehoekjes (convenience)	__ __ __ □ ■ □ __
Schnitzel	__ __ □ ■ □ □ __
Tacoshell	□ □ ■ □ □ __ __
Tosti Hawaii	__ □ ■ □ __ __ __
Tosti met kaas	□ ■ __ __ __ __
Tortillachips met kaas	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla ¹ (opgerold in aluminiumfolie)	□ □ ■ □ □ __ __

¹ wordt niet krokant, moet alleen goed warm worden (> 65 °C).

Voedsel bereiden met behulp van de speciale toepassing “Bereiden, knapperig”

Gerecht	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinieren
Vlees¹		
Braadworst (varken), gebroeid, 25 g	insnijden	___ □ □ ■ □
Braadworst (varken), gebroeid, 100 g	insnijden	___ □ □ □
Braadworst (varken), grof	met olie bestrijken, insnijden	___ □ ■
Filetspies (rund), grote stukken	gemarineerd	□ ■ _ _ _ _
Vleesspies (varken), grote stukken	gemarineerd	□ □ □ ■ □ _
Gehaktbal (varkensgehakt), 60 g	–	___ □ ■ □
Kipfilet, 3 cm hoog	met bacon, gemarineerd	□ □ □ ■ □ _
Kipfilet, 3 cm hoog	natuurlijk, gemarineerd	_ □ □ ■ _ _
Kiprollade	vulling: spinazie, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _
Kipspies, grote stukken	gemarineerd	□ □ ■ □ _ _
Kippenpoot	gemarineerd	___ □ □ □ ■
Kalfsrug, 180 g	gemarineerd, met saus	□ _ _ _ _
Casselerrib, 2,5–4 cm hoog	–	_ _ □ ■ □ □ □
Casselersteeltkarbonade, 2 cm hoog	–	_ □ □ ■ □ _
Lamskotelet, 2 cm hoog	gemarineerd	□ ■ □ □ _ _
Rundersteak, 2,5–3,5 cm hoog	gemarineerd	_ □ ■ □ _ _
Varkenshaas, 4 cm hoog	met bacon	□ □ ■ □ _ _
Varkenskarbonade	gepaneerd, met olie besprenkelen	___ _ _ _ □
Vis¹		
Heilbot	gemarineerd	□ ■ _ _ _ _
Kabeljauw	met een boter-broodkruimelkorstje	___ □ ■ □ _
Kabeljauwfilet, 3–3,5 cm hoog	gemarineerd	■ □ □ _ _ _
Kabeljauwfiletrollade	gevuld	■ □ _ _ _ _
Zalmfilet, 2,5–3 cm hoog	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _
Zalm	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _
Zalm spies, grote stukken	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _

Overige toepassingen

Gerecht	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinen
Koolvisfilet	topping: spinazie, feta	■ □ _ _ _ _ _
Tonijn	met tomaat, kaas gegratineerd	_ _ _ _ □ _ _ _
Meervalspies, grote stukken	gemarineerd	_ □ □ □ ■ _ _
Bijgerechten		
Gebakken aardappels (convenience), voorgebakken	–	_ _ _ _ □ □ □ ■
Dadels met spek (convenience)	–	_ □ □ ■ □ _ _
Verse pasta, tortellini	–	□ _ _ _ _ _
Gnocchi (convenience)	met vlokjes boter of kaas	■ □ _ _ _ _ _
Aardappels ² , schijfjes/blokjes	met olie bestrijken	_ _ _ _ □ □ □ ■
Aardappelbeignets (convenience), voorgegaard	–	■ □ _ _ _ _ _
Lasagne, voorgegaard, 3 cm hoog	–	□ □ _ _ _ _ _
Zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten	Zout, 1:2 (rijst:vloeistof)	_ □ ■ _ _ _ _
Ovenschotel met verse pasta	rauw vlees, groente, saus	_ □ □ ■ □ □ □
Ovenschotel met pasta, voorgegaard, 2 cm hoog	–	□ _ _ _ _ _
Aardappelpannenkoek (convenience-beslag)	met olie bestrijken	_ _ _ □ □ _ _
Rijst (convenience), voorgegaard	–	□ □ ■ □ _ _ _
Rösti-driehoekjes (convenience), voorgegaard	–	■ □ _ _ _ _ _
Schupfnudeln (convenience)	met vlokjes boter	□ □ □ □ □ □ _
Groente		
Aubergine, 2 cm hoog	olie, zout, peper	_ _ _ □ □ _ _
Bloemkool, grote roosjes	zout, peper	□ _ _ _ _ _
Broccoli, grote roosjes	Voeg de saus toe	□ ■ □ _ _ _ _
Sperziebonen (naaldbonen)	met bacon, peper, zout	_ _ ■ □ _ _ _
Cocktailtomaatjes, heel	gemarineerd	■ □ □ □ _ _ _
Koolrabi, dikke schijven	gemarineerd	□ □ □ □ _ _ _
Pompoen, kleine blokjes	zout, peper	■ □ _ _ _ _ _
Maïskolven	gemarineerd	_ □ □ ■ □ _ _

Overige toepassingen

Gerecht	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinen
Wortels, in vieren gesneden/dikke schijven	zout, peper	
Paprika, grote stukken	gemarineerd	
Ratatouille, grof gesneden	tomatenpuree, ketchup, specerijen, bindmiddel voor sauzen	
Courgettes, 2 cm hoog	olie, zout, peper	
Diversen		
Bak-camenbert, 25 g	–	
Stokbrood, afbakbroodjes	–	
Broodje, oud, zacht	–	
Cheeseburger, voorgedaard	–	
Flammkuchen (convenience)	–	
Flammkuchen, kant-en-klaar deeg om zelf te beleggen	–	
Loempia, diepvries, 25 g	–	
Loempia, diepvries, 100 g	–	
Grillkaas (convenience)	–	
Kaiserschmarrn (convenience)	–	
Kaiserschmarrn, rauw	–	
Tofuburger, voorgedaard	–	
Uienbrood (convenience)	–	

¹ Voeg 1 theelepel bindmiddel voor sauzen toe aan rauw vlees/rauwe vis.

² voornamelijk vastkokend

Overige toepassingen

Geschikte levensmiddelen voor de speciale toepassing “Bereiden, behoedzaam”

Gerecht	Bereidingsinstructie
Vlees¹	
Bockworst (varken)	–
Filetspies (rund), grote stukken	gemarineerd, met pindasaus
Vleesspies (varken)	gemarineerd
Kipfilet, 150 g, 3 cm hoog	natuur
Kiprollade	vulling: spinazie, crème fraîche
Kipspies, grote stukken	gemarineerd
Kippenragout	–
Kalfsrug, 180 g	in saus
Casselerrib, 230 g, 2,5–4 cm hoog	zout, peper
Casselerrib (varken), 200 g, 2 cm hoog	zout, peper
Gehaktballen (varken) à 50–100 g	in saus
Vis¹	
Forel, heel, zonder kop	gekruid, boter
Kabeljauwfilet, 3–3,5 cm hoog	gemarineerd
Kabeljauwfiletrollade	gevuld, gemarineerd
Zalmfilet, 2,5–3 cm hoog	gemarineerd
Zalm	gemarineerd
Zalmspies, grote stukken	gemarineerd
Koolvisfilet, 180 g	topping: spinazie en crème fraîche
Koolvisragout, grote stukken	met lichte saus
Meervalspies, grote stukken	gemarineerd
Bijgerechten	
Basmatirijst	zout, verhouding 1:2,5 (rijst:vocht)
Verse pasta, tortellini	saus, zout
Gnocchi (convenience)	zout, bedekt met water
Aardappels bloemig, gehalveerd	zout
Aardappels ² , in schijfjes of kleine blokjes	zout

Overige toepassingen

Gerecht	Bereidingsinstructie
Aardappels ² , in vieren of in partjes	zout
Aardappelknodels (convenience), in kookbultje	bedekt met water
Aardappelpuree, gaar	–
Aardappelpuree (convenience), gedroogd product	volgens de aanwijzingen op de verpakking
Macaroni, kort, ongekookt	saus, verhouding 1:3 (pasta:water)
Zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten	zout, verhouding 1:2 (rijst:vocht)
Parboiled rijst (convenience), kooktijd 8 minuten	zout, verhouding 1:2 (rijst:vocht)
Parboiled rijst, kooktijd 10–12 minuten	zout, verhouding 1:2 (rijst:vocht)
Rijst (convenience), voorgegaard	zout
Schupfnudeln (convenience)	zout, vlokjes boter
Vermicelli, ongekookt	bedekt met bouillon
Groente	
Bloemkool, grote roosjes	zout
Sperziebonen (naaldbonen)	met bacon of zout, peper
Broccoli, grote roosjes	met/zonder kaassaus
Cocktailtomaatjes, heel	gemarineerd
Koolrabi, in schijven	zout, peper
Pompoen, kleine blokjes	zout, peper
Maïskolven	kruidenboter
Wortels, in vieren dan wel dikke schijven gesneden	gekruid
Paprika, grote stukken	gemarineerd
Ratatouille, grof gesneden	tomatenpuree, ketchup, specerijen, bindmiddel voor sauzen
Spruitjes, heel	zout, peper
Asperges, stengels, heel, 1–2 cm hoog	zout, peper, vlokjes boter
Courgettes in plakjes à 2 cm	olie, zout, peper

¹ Voeg 1 theelepel bindmiddel voor sauzen toe aan rauw vlees/rauwe vis.

² voornamelijk vastkokend

Overige toepassingen

Blancheren

Als u groente wilt invriezen, moet u de producten eerst blancheren. De kwaliteit van de voedingsmiddelen blijft dan tijdens de opslag in de vriezer beter.

Bij groentesoorten die voor verdere verwerking geblancheerd worden, blijft de kleur beter behouden.

- Doe de voorbereide groente in een ovenpan met gaatjes.
- Doe de groente na het blancheren in ijswater om snel af te koelen. Laat de groente daarna goed uitlekken.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Blancheren

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

Gebruik alleen onbeschadigde, schone inmaakglazen en toebehoren. U kunt glazen met een twist-off-deksel gebruiken en glazen deksels met een rubberen ring.

Gebruik alleen glazen die even groot zijn, zodat alles gelijkmatig wordt ingemaakt.

Reinig de rand van de glazen na het vulen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.

Fruit

Selecteer het fruit zorgvuldig. Was het kort maar grondig en laat het goed uitdruppelen. Reinig bessen extra voorzichtig. Bessen zijn zeer kwetsbaar en raken snel beschadigd.

Verwijder eventuele schillen, stelen, pitten, etc. Snijd groot fruit in kleinere stukken. Snijd appels bijvoorbeeld in partjes.

Als u grote steenvruchten met pit (pruimen, abrikozen) wilt inmaken, prik dan meermaals met een vork of houten prikker in de vruchten, omdat deze anders uiteenspatten.

Groente

Spoel groente af, reinig de groente en snijd deze fijn.

Blancheer groenten voor het inmaken, zodat de kleur behouden blijft (zie het hoofdstuk “Speciale toepassingen”, paragraaf “Blancheren”).

Hoeveelheid

Vul het glas losjes tot maximaal 3 cm onder de rand. De celwanden raken beschadigd als u het voedingsmiddel erin drukt. Tik met het glas voorzichtig op een doek, zodat de inhoud beter wordt verdeeld. Vul de glazen met vocht op. Het product moet geheel bedekt zijn.

Gebruik voor fruit een suikeroplossing. Voor groenten kunt u een zout- of azijnoplossing gebruiken.

Vlees en worst

Braad of kook het vlees voor het inmaken bijna gaar. Gebruik voor het opvullen van de glazen het braadvocht dat u met water kunt aanlengen of gebruik de bouillon waarin het vlees is gekookt. De rand van het glas moet vetvrij zijn.

Vul glazen met worst hooguit voor de helft, omdat de massa tijdens het inmaken nog toeneemt.

Tips

- Maak gebruik van de restwarmte van de oven en haal de glazen pas 30 minuten na het uitschakelen uit de ovenruimte.
- Laat de glazen ca. 24 uur langzaam afkoelen, afgedekt met een doek.

Gerechten inmaken

- Plaats een stoomovenpan met gaatjes of het rooster op niveau 1.
- Zet de potten in de ovenpan of op het rooster. De potten mogen elkaar niet raken.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Inmaken

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden.

In te maken product	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
Groente		
Bonen	100	120
Tuinbonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode biet	100	60
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

* De inmaaktijden gelden voor potten van 1,0 l. Voor potten van 0,5 l moet de inmaaktijd met 15 minuten worden verkort, voor potten van 0,25 l met 20 minuten.

Taart/cake inmaken

Geschikt voor inmaken zijn roer-, biscuit- en gistdeeg. Het gebak is ca. 6 maanden houdbaar.

Gebak **met fruit is niet geschikt**. Dergelijk gebak moet binnen 2 dagen worden opgemaakt.

Gebruik alleen onbeschadigde, schone potten en accessoires. De potten moeten aan de onderkant smaller zijn dan boven (stortglazen). Het meest geschikt zijn 0,25-literpotten.

De potten moeten met een weckring, een glazen deksel en een klem kunnen worden afgesloten.

Gebruik alleen potten die even groot zijn, zodat alles gelijkmatig wordt ingemaakt.

- Vet de potten tot ca. 1 cm onder de rand in met boter.
- Bestrooi de binnenkant van de pot met broodkruimels (paneermeel).
- Vul de potten $\frac{1}{2}$ of $\frac{2}{3}$ met deeg (afhankelijk van het recept). Zorg dat de rand van de pot schoon blijft.
- Plaats het rooster op niveau 1.
- Zet de **open**, even grote potten op het rooster. De potten mogen elkaar niet raken.
- Sluit de potten **meteen** na het inmaken met de weckring, het deksel en de klem. Het gebak mag niet afkoelen. Als het deeg iets boven de rand uit gerezen is, kunt u het met het glazen deksel in de pot drukken.

De in de tabel genoemde tijden zijn richtlijnen. Wij raden u aan om eerst de kortste inmaaktijd te kiezen. Verleng de inmaaktijd indien nodig.

Deegsoort	Functie	Stap	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Roerdeeg		–	160	–	35–45
Biscuit		–	160	–	50–55
Gistdeeg	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatuur, 💧 Vochtigheid, 🕒 Inmaaktijd

 Boven-/Onderwarmte,  Combi-koken + Boven-/Onderwarmte

Overige toepassingen

Drogen

Gebruik voor drogen alleen de speciale toepassing Drogen of de functie Combi-koken  | Combi-koken + Hetelucht plus , zodat het vocht kan worden afgevoerd.

- Snijd de levensmiddelen in gelijke stukken.
- Verdeel de stukken over het rooster waarop u bakpapier hebt gelegd.

Tip: Bananen en ananas zijn niet geschikt om te worden gedroogd.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Drogen

Temperatuur: zie tabel

Droogtijd: zie tabel

of

Combi-koken  | Combi-koken + Hetelucht plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: 0%

Droogtijd: zie tabel

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste droogtijd te kiezen. Verleng de droogtijd indien nodig.

Gerecht	 [°C]	 [h]
Appels, in ringen	70	6–8
Abrikozen, gehalveerd, zonder pit	60–70	10–12
Peren, in partjes	70	7–9
Kruiden	60	1,5–2,5
Paddenstoelen	70	3–5
Tomaten, in schijven	70	7–9
Citrusvruchten, in schijven	70	8–9
Pruimen, zonder pit	60–70	10–12

 temperatuur,  tijd (uur)

Gistdeeg laten rijzen

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Zet een grote deegkom in een ovenpan met gaatjes op het in de oven geplaatste rooster.
Afhankelijk van de grootte van de deegkom kunt u ook het rooster met het plateau naar boven op de bodem van de ovenruimte leggen en de deegkom daarop zetten. Indien nodig kunt u bovendien de geleiderails verwijderen.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

of

Stomen 

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Tijd: conform recept

Steriliseren

In het apparaat kunt u ook serviesgoed en zuigflessen steriliseren. Na afloop van het programma zijn deze voorwerpen kiemvrij, zoals bij het bekende uitkoken. Controleer wel eerst of alle onderdelen (ook de speen) bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C en tegen stoom.

Haal zuigflessen helemaal uit elkaar. Zet de zuigflessen pas weer in elkaar als deze helemaal droog zijn. Alleen zo voorkomt u dat er opnieuw kiemvorming optreedt.

- Leg alle voorwerpen zo op het rooster of in een ovenpan met gaatjes dat deze elkaar niet raken (liggend of met de opening naar beneden). De hete stoom kan nu onbelemmerd alle voorwerpen bereiken.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Overige toepassingen

Sabbatprogramma

Het sabbatprogramma helpt de gebruiker bij religieuze gebruiken.

Nadat u het sabbatprogramma hebt gekozen, kiest u de temperatuur.

Het programma wordt pas na het openen en sluiten van de deur gestart:

- Na circa 5 minuten start de bereiding met de functie Boven-Onderwarmte.
- De stoomoven wordt tot de door u ingestelde temperatuur verwarmd en houdt deze temperatuur maximaal 72 uur vast.
- De ovenverlichting gaat niet aan (ook niet als de deur wordt geopend).
Als u de instelling Verlichting | Aan hebt gekozen, blijft de verlichting tijdens het programma ingeschakeld.
- In het display verschijnt continu Sabbathprogramma.
- De dagtijd verschijnt niet.

U kunt een gestart sabbatprogramma niet wijzigen of onder Eigen programma's opslaan.

U kunt een gestart sabbatprogramma alleen voortijdig beëindigen door de oven uit te schakelen.

■ Kies Meer  | Speciale toepassingen.

■ Kies Sabbathprogramma.

Als er een kookwekker loopt, kunt u het sabbatprogramma niet starten.

■ Stel de temperatuur in.

■ Bevestig met OK.

Sabbatprogramma en de ingestelde temperatuur verschijnen.

■ Open de deur als u de bereiding wilt starten.

■ Schuif het gerecht in de ovenruimte.

■ Sluit de deur.

De ovenverwarming wordt na 5 minuten ingeschakeld.

Na 72 uur wordt de stoomoven automatisch uitgeschakeld. Als u het programma voortijdig wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

■ Schakel de stoomoven uit met de Aan/Uit-toets .

Servies verwarmen

Door het servies voor te verwarmen, koelen de gerechten niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

- Schuif het rooster op niveau 2 in de oven en plaats het serviesgoed erop. Afhankelijk van de grootte van de ovenschaal kunt u ook het rooster met het plateau naar boven op de bodem van de ovenruimte plaatsen en de ovenschaal erop zetten. Indien nodig kunt u bovendien de geleiderails verwijderen.
- Kies Meer  | Speciale toepassingen.
- Kies Servies verwarmen.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.



Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, geleiderails en accessoires. Aan de onderkant van het servies kunnen zich waterdruppels vormen.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten uit de oven haalt.

Warmhouden

U kunt gerechten in de ovenruimte maximaal 2 uur warmhouden.

Om de kwaliteit van de gerechten te behouden, kiest u een zo kort mogelijke tijd.

- Kies Meer  | Speciale toepassingen.
- Kies Warmhouden.
- Plaats de warm te houden gerechten in de ovenruimte en bevestig met OK.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.

Overige toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

- Maak de handdoekjes vochtig en rol ze stevig op.
- Leg de handdoekjes naast elkaar in een ovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Vochtige handdoekjes verwarmen

of

Stomen 

Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten

Gelatine weken of oplossen

- Week **bladgelatine** 5 minuten in een schaal koud water. De gelatineblaadjes moeten helemaal bedekt zijn door het water. Knijp de gelatineblaadjes uit en giet de schaal leeg. Doe de uitgeknepen gelatineblaadjes terug in de schaal.
- Doe **gelatinepoeder** in een schaal en voeg zoveel water toe als op de verpakking staat aangegeven.
- Dek de schaal af en zet deze in een ovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal | Ge-
latine smelten

of

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: 1 minuut

Honing vloeibaar maken

- Draai het deksel iets open en zet de pot in een ovenpan met gaatjes.
- Roer de honing tussendoor een keer om.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal | Honing vloeibaar maken

of

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

Bereidingstijd: 90 minuten (ongeacht de grootte van de pot of de hoeveelheid honing in de pot)

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

Als u vetglazuur gebruikt, zet dit dan in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaatjes.

- Hak de chocolade fijn.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaatjes en kleinere hoeveelheden in een kopje of schaal.
- Dek de ovenpan of het serviesgoed af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Roer grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal | Chocolade smelten

of

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Overige toepassingen

Yoghurt bereiden

Voor de yoghurtbereiding gebruikt u melk en als startcultuur yoghurt of yoghurtferment, bijvoorbeeld uit een reformwinkel.

Gebruik verse yoghurt met levende culturen zonder toevoegingen. Gepasteuriseerde yoghurt is niet geschikt.

De yoghurt moet vers zijn. Bewaar de yoghurt niet te lang.

Voor het bereiden van yoghurt zijn ongekoeelde, houdbare melk en verse melk geschikt.

Houdbare melk kan zonder verdere behandeling worden gebruikt. Verse melk moet eerst tot 90 °C worden verhit (niet laten koken) en dan tot 35 °C worden afgekoeld. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets steviger dan bij houdbare melk.

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

Na de bereiding moet de yoghurt meteen in de koelkast worden afgekoeld.

De stevigheid, het vetgehalte en de in de startyoghurt gebruikte yoghurtculturen beïnvloeden de consistentie van de zelfgemaakte yoghurt. Niet alle yoghurts zijn even geschikt als startyoghurt.

Tip: Bij gebruik van yoghurtferment kunt u de yoghurt met een mengsel van melk en room bereiden. Meng $\frac{3}{4}$ liter melk met $\frac{1}{4}$ liter room.

- Roer 100 g yoghurt door 1 liter melk of maak het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet het melkmengsel in glazen en sluit de glazen af.
- Zet de afgesloten glazen in een ovenpan met gaatjes of op het rooster. De glazen mogen elkaar niet raken.
- Zet de glazen meteen na afloop van de bereidingstijd in de koelkast. Beweeg de glazen daarbij niet onnodig.

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

De startyoghurt is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken, de verpakking was beschadigd, de melk is niet voldoende verhit.

Er is vocht afgezet:

De glazen zijn bewogen, de yoghurt is niet snel genoeg afgekoeld.

De yoghurt is korrelig:

De melk is te heet gemaakt, de kwaliteit van de melk was niet optimaal, de melk en de startyoghurt zijn niet goed gemengd.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Yoghurt bereiden

of

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

- Doe het spek (in blokjes, reepjes of plakjes) in een ovenpan zonder gaatjes.
- Dek de ovenpan af met een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Spek uitsmelten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven

Bij stoven wordt een voedingsmiddel in het eigen sap bereid, eventueel met toevoeging van wat vet (fruiten).

- Snijd de uien fijn en doe de uien met wat boter in een ovenpan zonder gaatjes.
- Dek de ovenpan af met een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Uien fruiten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Overige toepassingen

Sap bereiden

U kunt in uw stoomoven van zacht en hard fruit sap maken.

Overrijp fruit is hiervoor het meest geschikt. Hoe rijper het fruit, des te meer sap en des te aromatischer het sap.

Vorbereiding

Selecteer en reinig het fruit waarvan u sap wilt maken en verwijder beschadigde plekken.

Verwijder de steeltjes van wijndruiven en zure kersen, omdat deze bittere stoffen bevatten. De steeltjes van bessen hoeven niet te worden verwijderd.

Snijd grote vruchten, zoals appels, in blokjes van ca. 2 cm. Hoe harder het fruit is, des te kleiner moet u het snijden.

Tips

- Meng voor een nog fijnere smaak zoet met minder zoet fruit.
- Bij de meeste fruitsoorten neemt de saphoeveelheid toe en verbetert het aroma als u suiker toevoegt. Meng de suiker door het fruit en laat deze enkele uren intrekken. Gebruik op 1 kg zoet fruit 50–100 g suiker, op 1 kg zuur fruit 100–150 g.
- Wilt u het sap bewaren, doe het dan heet in schone flessen en sluit deze meteen.

Sap maken van fruit

- Doe het voorbereide fruit in een ovenpan met gaatjes.
- Plaats een ovenpan zonder gaatjes of de universele bakplaat eronder om het vocht op te vangen.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Confiture

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

Gebruik alleen onbeschadigde, schone glazen met Twist-Off-deksel met een inhoud van maximaal 250 ml.

Reinig de rand van het glas nadat u het met de massa heeft gevuld. Gebruik hiervoor een schone doek en heet water.

Vorbereiding

Selecteer het fruit zorgvuldig. Was het kort maar grondig en laat het goed uitrusten. Reinig bessen extra voorzichtig. Bessen zijn zeer kwetsbaar en raken snel beschadigd. Verwijder eventuele stelen en pitten.

Pureer het fruit, omdat de confiture anders niet stevig genoeg wordt. Voeg aan de puree de juiste hoeveelheid geleersuiker toe (volgens de aanwijzingen van de fabrikant). Roer de massa goed door.

Als u voor de bereiding zoete vruchten/bessen gebruikt, adviseren wij citroenzuur toe te voegen.

Confiture bereiden

- Vul de potten hooguit voor twee derde.
- Zet de open potten in een ovenpan met gaatjes of op het rooster.
- Haal de potten na afloop van de bereidingstijd met ovenhandschoenen uit de stoomoven. Laat de potten 1–2 minuten staan, sluit ze vervolgens af met een deksel en laat het geheel afkoelen.

Instellingen

Combi-koken  | Combi-kok. + Hetel. pl.
Temperatuur: 150 °C
Vochtigheidsgraad: 0%
Tijd: 35–45 minuten

Overige toepassingen

Levensmiddelen pellen

- Snijd levensmiddelen zoals tomaten, nectarines etc. bij de steelaanzet in (kruisvormig). U kunt het velletje dan gemakkelijker verwijderen.
- Doe het product in een ovenpan met gaatjes als u met stoom werkt. Gebruik de universele bakplaat als u de grill wilt gebruiken.
- Laat amandelen meteen na het koken met koud water schrikken. U kunt ze anders niet pellen.

Instellingen

Meer  | Grill groot
Niveau: 3
Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	 [min]
Paprika	10
Tomaten	7

 Tijd

Instellingen

Stomen 
Temperatuur: 100 °C
Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	 [min]
Abrikozen	1
Amandelen	1
Nectarines	1
Paprika	4
Perziken	1
Tomaten	1

 Tijd

Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. De behandeling met stoom vermindert de schimmelvorming. Bij opslag in een droge, koele, goed geventileerde ruimte zijn appels dan 5 tot 6 maanden houdbaar. Dit kan alleen met appels, niet met andere pitvruchten.

Instellingen

Automat. programma's  | Fruit | Appels | Heel

of

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Conserveringstijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

- Roer 6 eieren door 375 ml melk (niet tot schuim kloppen).
- Kruid het ei-/melkmengsel en doe het in een met boter besmeerde ovenpan zonder gaatjes.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Automatische programma's

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

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie (bijvoorbeeld Taart/cake).

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de aanwijzingen in het display.

Tip: Via  Info kunt u afhankelijk van de bereiding bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen of omkeren van gerechten.

Aanwijzingen voor gebruik

- Hoe gaar en hoe bruin de gerechten zijn, de mate van gaarheid en de bruining worden door een balkje met zeven segmenten weergegeven. Via het navigatiegedeelte kunt u instellen, hoe gaar of hoe bruin u de gerechten wilt hebben.
- De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. Zo kunt u één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook tien moten van 250 g tegelijk.
- Laat de stoomoven na een bereidingsproces eerst afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd. Let erop dat u niet met de hete stoom en de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich branden.
- Gebruik voor het bakken de bakvormen die in de recepten worden genoemd.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de starttijd via Start om of Einde om uitstellen. Onder menupunt Bereidingsstappen weergegeven worden de afzonderlijke stappen van het automatische programma opgesomd.

- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie **Nakoken** of **Nabakken**.
- Automatische programma's kunnen ook als **Eigen programma's** worden opgeslagen. Kies hiervoor na afloop van een automatisch programma de sensoroets ↩.

Eigen programma's

U kunt maximaal 20 eigen programma's samenstellen en opslaan.

- U kunt maximaal 9 bereidingsstappen combineren om het verloop van de bereiding van uw lievelingsrecepten of vaak gebruikte recepten vast te leggen. Voor elke bereidingsstap kiest u daarvoor instellingen zoals een functie, temperatuur en bereidingstijd.
- Ten slotte kunt u voor uw recept een programmaam invoeren.

Als u uw programma opnieuw oproept en start, wordt het automatisch uitgevoerd.

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

- Sla na afloop een automatisch programma of een speciale toepassing op als eigen programma.
- Sla na afloop een bereiding met de ingestelde bereidingstijd op.

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

- Kies Eigen programma's .
- Kies Programma samenstellen.

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen in het display:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.

Als u de functie Voorverwarmen kiest, sluit u eerst de eerste bereidingsstap af. Aansluitend voegt u een volgende bereidingsstap toe via Bereidingsstap toevoegen waarin u een bereidingstijd instelt. Pas dan kunt u het programma opslaan of starten.

- Indien nodig kiest u Meer parameters om de functies Booster en Crisp function in of uit te schakelen.
- Kies Bereidingsstap afsluiten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

U kunt nog meer bereidingsstappen toevoegen, bijvoorbeeld als u na de eerste functie nog een andere functie wilt gebruiken.

- Als er meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder zoals beschreven in de 1e bereidingsstap.

Wilt u de instellingen controleren of achteraf wijzigen, kies dan de huidige bereidingsstap.

- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Opslaan.

- Voer de programmanaam in.
- Kies ✓.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met **OK**.

Het opgeslagen programma kunt u direct of uitgesteld starten, of u kunt de bereidingsstappen wijzigen.

Eigen programma's starten

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies Eigen programma's .
- Kies het gewenste programma.
- Kies Uitvoeren.

Afhankelijk van de programma-instellingen verschijnen de volgende menu-punten:

- Meteen starten
Het programma wordt direct gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast, waarop het programma moet eindigen. Op dit tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Hiermee legt u het tijdstip vast, waarop het programma moet beginnen. Op dit tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Bereidingsstappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- Acties weergeven
De vereiste acties, bijvoorbeeld het plaatsen van het gerecht, verschijnen.

- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start direct of op het ingestelde tijdstip.

Via  Info kunt u afhankelijk van de bereiding bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen of omkeren van gerechten.

- Kies de toets  wanneer het programma is afgelopen.

Eigen programma's

Bereidingsstappen wijzigen

De bereidingsstappen van automatische programma's die u onder een eigen naam hebt opgeslagen, kunt u niet wijzigen.

- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Programma wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of Bereidingsstap toevoegen om een bereidingsstap toe te voegen.
- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Als u het gewijzigde programma wilt starten zonder het te wijzigen, kies dan Programma starten.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

Het opgeslagen programma is gewijzigd en u kunt het meteen of uitgesteld starten.

Naam wijzigen

- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Naam wijzigen.
- Wijzig de programmanaam.
- Kies ✓.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

De naam van het programma is gewijzigd.

Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wissen.
- Kies Programma wissen.
- Bevestig de vraag met Ja.

Het programma is gewist.

Met Meer  | Instellingen  | Fabrieksinstellingen | Eigen programma's kunt u alle eigen programma's tegelijk wissen.

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Aanwijzingen voor het bakken

- Stel een bereidingstijd in. Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- U kunt doorgaans roosters, de bakplaten, universele bakplaten en alle andere bakvormen van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.
- Zet bakvormen altijd op het rooster.
- Bak diepvriesproducten als taart, pizza en stokbrood altijd op het rooster.

De universele bakplaat kan bij zeer hoge temperaturen dermate kromtrekken dat ze niet meer uit de oven kan worden gehaald als ze heet is.

- Voor diepvriesproducten als patat, kroketten en dergelijke kunt u de universele bakplaat gebruiken. Keer deze diepvriesproducten tijdens het bereiden verschillende keren.
- U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken. Gebruik bij vochtig gebak (zoals pruimentartaart) slechts één niveau.

Bakpapier gebruiken

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat hebben een PerfectClean-coating (zie ook het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”). In de meeste gevallen hoeft u oppervlakken met PerfectClean niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

- Gebruik bakpapier bij het bereiden van:
 - gebak waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is gebruikt omdat dat de PerfectClean-coating kan aantasten
 - deeg met een hoog eiwitgehalte, bijvoorbeeld biscuit, baisier (schuimgebak) en macarons, omdat deze deegsoorten gemakkelijk vastplakken
 - blader- of strudeldeeg
 - diepvriesproducten op het rooster
 - Voor diepvriesproducten als patat, kroketten en dergelijke kunt u de universele bakplaat gebruiken

Bakken

Tips voor het bakken

- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het gerecht zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Stel voor het bakken van diepvriesproducten als patat, kroketten, taart, pizza, stokbrood, etc. de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.
- Als voor de bereidingstijd een bepaald bereik is aangegeven, controleert u na afloop van de kortste bereidingstijd of het gerecht gaar is. Steek daarvoor een houten staafje in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gerecht gaar.

Informatie over de functies

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

Combi-koken

Bij deze functie wordt gebruik gemaakt van een combinatie van functie en vochtigheid. Door de toevoer van stoom droogt de buitenkant van het gerecht niet uit. Brood, broodjes en bladerdeeg krijgen een glanzend, krokant korstje.

U kunt kiezen uit verschillende verhitingsmethoden:

- Combi-koken + Hetelucht plus
- Combi-koken + Boven-Onderw.
- Combi-koken + Grill

Wij raden u aan om broodjes in meerdere bereidingsstappen te bakken: tijdens de 1e bereidingsstap krijgen ze glans door de toevoeging van stoom (maximale vochtigheid, lage temperatuur). Tijdens de volgende bereidingsstap met een hoge vochtigheidsgraad en een hoge temperatuur worden ze bruin. Daarna worden ze bij een lage vochtigheidsgraad en een matige tot hoge temperatuur gedroogd.

Tip: Recepten en uitgebreide bereidingstabellen met de functies, temperaturen, vochtigheid en bereidingstijden zijn te vinden in het Miele-kookboek/receptenboekje “Bakken, braden, stomen”.

Automat. programma's

Gebruik de bakvormen die in de recepten worden genoemd.

Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

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

Boven-Onderwarmte

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

Slechts op één niveau bakken. Als u plaattaart maakt, gebruik dan niveau 2.

Intensief bakken

Deze functie is geschikt voor het bakken van taarten met vochtig beleg, pizza, quiche en dergelijke. Plaats het gerecht op niveau 1.

Onderwarmte

Als u wilt dat uw gerecht ook aan de onderkant bruin wordt, kies dan aan het einde van de bereidingstijd deze functie.

Bovenwarmte

U kunt deze functie tegen het einde van de bereidingstijd kiezen, als u het gerecht aan de bovenkant een bruin korstje wilt geven.

Deze functie is ideaal, als u ovenschotels wilt gratineren of van een bruin korstje wilt voorzien.

Taart/cake speciaal

Gebruik deze functie voor het bakken van roerdeeg en diepvriesproducten van deeg met natronloog.

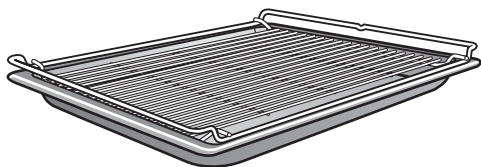
Eco-hetelucht

Deze functie is geschikt om zoete en hartige ovenschotels en gratins op energiebesparende wijze te bereiden.

Braden

Aanwijzingen voor het braden

- Braad vlees niet als het nog bevroren is, want daardoor droogt het uit. Ontdooi het vlees voor het braden.
- Verwijder voor het braden huid en pezen.
- Marineer en kruid het vlees naar behoefte.
- Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, gebruik dan stukken die ongeveer even dik zijn.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster. De ovenruimte blijft schoner en u kunt het opvangen sap van het vlees aansluitend gebruiken voor het bereiden van jus of saus.



- Laat het gebraden vlees nog ca. 10 minuten “rusten”. Tijdens de rust kan het sap zich gelijkmatig verdelen.

Informatie over de functies

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

Combi-koken

Bij deze functie wordt gebruik gemaakt van een combinatie van functie en vochtigheid. Door de toevoer van stoom droogt de buitenkant van het gerecht niet uit. Vlees wordt bijzonder mals en sappig en krijgt een mooi bruin korstje. Gebruik de functie Combi-koken  voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte.

U kunt kiezen uit verschillende verhitingsmethoden:

- Combi-koken + Hetelucht plus
- Combi-koken + Boven-Onderw.
- Combi-koken + Grill

Wij raden u aan om vlees langzaam en zacht in meerdere stappen te bereiden: tijdens de 1e bereidingsstap met een hoge temperatuur wordt de buitenkant bruin aangebraden. Tijdens de 2e bereidingsstap wordt de vochtigheidsgraad verhoogd en de temperatuur verlaagd. Het vlees wordt gelijkmatig gaar en het eiwit komt vrij, waardoor het vlees extra mals wordt.

Tip: Recepten en uitgebreide bereidingstabellen met de functies, temperaturen, vochtigheid en bereidingstijden zijn te vinden in het Miele-kookboek/receptenboekje “Bakken, braden, stomen”.

Automat. programma's

Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus

Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en gevogelte met een bruin korstje.

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

Boven-Onderwarmte

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

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

Gebruik de functie Intensief bakken niet voor braadvlees, omdat de jus dan te donker wordt.

Grillen

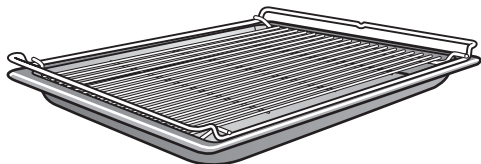
 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

Als u de deur tijdens het grillen opent, worden de bedieningselementen erg heet.

Houd de deur tijdens het grillen gesloten.

Aanwijzingen voor het grillen

- Voorverwarmen is bij het grillen niet nodig. Schuif het gerecht in de onverwarmde oven.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster. Uitzondering: als u grilt op niveau 3 plaatst u de universele bakplaat een niveau lager dan het rooster.



- Leg bij het grillen van vis een stuk bakpapier onder de vis dat ongeveer even groot is als het gerecht.
- Gril hoge gerechten (bijv. een halve kip) op niveau 2 en platte gerechten (bijv. steaks) op niveau 3.
- Keer het gerecht na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd. Uitzondering: vis hoeft niet te worden omgedraaid.

Tips voor het grillen

- Marineer mager vlees of bestrijk het met olie. Andere vetten worden snel te donker of ontwikkelen rook.
- Snijd braadworsten voor het grillen dwars in.
- Gebruik ongeveer even dikke stukken vlees of vis, zodat de grilltijden niet te veel verschillen.
- **Test** of het vlees gaar is door er met een lepel op te drukken. Zo kunt u nagaan of het vlees voldoende gaar is.
 - **rosé**
Als het vlees nog elastisch is, is het binnenin nog rood.
 - **medium**
Als het vlees een beetje meegeeft, is het binnenin roze.
 - **doorbakken**
Als het vlees nauwelijks nog meegeeft, is het doorbakken.
- Als tijdens het grillen het vlees van buiten al een korstje krijgt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, kunt u het gerecht op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere stand verder grillen.

Informatie over de functies

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

Combi-koken + Grill

Deze functie is geschikt voor het grillen van gerechten die van een bruin korstje moeten worden voorzien, maar niet mogen uitdrogen, bijv. maïskolven.

Grill groot

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

Grill klein

Gebruik deze functie voor het grillen van kleinere hoeveelheden en voor het gratineren (kleine vormen).

Circulatiegrill

Deze functie is geschikt voor het grillen van gerechten met een wat grotere diameter, zoals gevogelte en rollades.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (stoomfuncties)

Testgerecht	Ovenpan	Hoeveelheid [g]	 ³		 ¹ [°C]	 [min]
Stoomtoevoer						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Stoomverdeling						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capaciteit apparaat						
Erwten (8.3)	2x DGGL 12	telkens 1500	1, 2		100	— ²

³ niveau,  functie, ¹ temperatuur,  bereidingstijd

 Stomen,  Eco-stomen

- 1 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 2 De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

Testgerechten menubereiding¹ (functie Stomen

Testgerecht	Ovenpan	Hoeveelheid [g]	 ²	 [°C]	Hoogte [cm]	 [min]
Aardappelen, vastkokend, in vier ³	1x DGGL 20	800	4	100	—	17
Zalmfilet, uit diepvries, niet ontdooid	1x DGGL 20	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoliroosjes	1x DGGL 20	600	3	100	—	4

³ Niveau, ¹ Temperatuur,  Bereidingstijd

- 1 Zie voor de bereiding het hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Menubereiding”.
- 2 Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.
- 3 Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude ovenruimte (voordat de opwarmfase begint).

Testgerechten volgens EN 50304/EN 60350-1 (ovenfuncties)

Testgerecht	Accessoires	 ³		 [°C]	 ² [min]		voorver- warmen
Spritsen (7.5.2)	1 bakplaat	2		140	34–36 (34)	nee	nee
	2 bakplaten	1		140	39–41 (40)	nee	nee
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 bakplaat	2		140	29–31 (28)	ja	ja
Small cakes (7.5.3)	1 bakplaat	1		150	35–37 (37)	nee	nee
	2 bakplaten	1, 2		140	44	nee	nee
Zacht biscuitdeeg (7.6.1)	1 springvorm 26 cm (op roos- ter)	2		160	30	ja	ja
Appeltaart (7.6.2)	1 springvorm 20 cm (op roos- ter)	2		160	95–105 (100)	nee	nee
	2 springvormen 20 cm (op roos- ter)	2		160	85–95 (90)	ja	ja
Industrieel gebakken witbrood (9.2)	Rooster	2		Stand 3	5	nee	6 min.
Burger (9.3)	Rooster	3		Stand 3	Kant 1: 10 Kant 2: 6	nee	8 min.
	Universele bak- plaat	2					

³ niveau,  functie,  temperatuur/grillstand,  bereidingstijd,  Booster

 Hetelucht plus,  Boven-Onderwarmte,  Taart/cake speciaal,  Grill groot

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

2 De waarde tussen haakjes is de optimale bereidingstijd.

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires. Laat de verwarmingselementen, ovenruimte, de geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

 **Kans op letsel door elektrische schok.**

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

Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de stoomoven kan door een ovenreiniger en ontkalkingsmiddel beschadigd raken. Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van de stoomoven tot gevolg hebben.

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting zodra deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker wordt het om de verontreinigingen te verwijderen. Soms lukt dat helemaal niet meer.

Gebruik voor de reiniging geen professionele afwasmiddelen, maar alleen normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Gebruik geen reinigings- of spoelmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de afdichtingen opzwellen.

- Reinig en droog de stoomoven en de accessoires na elk gebruik.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt, reinig het dan nog eens grondig om geurvorming etc. te voorkomen. Laat daarna de deur open.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- reinigingsmiddelen die oplosmiddelen bevatten
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- roestvrijstalen spiraalsponsjes
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers en -sprays

Voorkant stoomoven reinigen

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

Tip: U kunt voor het reinigen ook een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Reiniging en onderhoud

PerfectClean

De ovenruimte, de geleiderails, de universele bakplaat en het combi-rooster hebben een **PerfectClean-coating**. Daardoor ontstaat een optisch effect waardoor het oppervlak iriserend lijkt. Met PerfectClean gecoate oppervlakken hebben een anti-aanbaklaag en zijn gemakkelijk schoon te maken.

Voor optimaal gebruik is het belangrijk de oppervlakken na elk gebruik te reinigen.

Als de PerfectClean-coating met resten van eerder gebruik bedekt raakt, werkt de anti-aanbakfunctie niet meer. Als u de oven vaker gebruikt zonder deze tussentijds te reinigen, wordt het schoonmaken alleen maar lastiger.

Verontreinigingen door bijv. vruchtensap of deeg dat uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de ovenruimte nog warm is.

Overgelopen vruchtensap kan blijvende verkleuringen tot gevolg hebben. Deze kleurveranderingen beïnvloeden de eigenschappen van de PerfectClean-coating echter niet.

Om ervoor te zorgen dat het anti-aanbakeffect intact blijft, moeten resten van reinigingsmiddelen altijd worden verwijderd.

Om oppervlakken met PerfectClean niet te beschadigen, dient u bij de reiniging het volgende te vermijden:

- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- reinigingsmiddelen voor keramisch glas en roestvrij staal
- staalwol
- schurende sponsjes (bijvoorbeeld schuursponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten)
- ovensprays
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen

Reinig onderdelen met een PerfectClean-coating **nooit** in de vaatwasser.

Ovenruimte

De binnenkant van de ovenruimte is voorzien van een PerfectClean-coating.

Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean” in acht.

Let erop dat geen reinigingsmiddel in de openingen in de achterwand van de ovenruimte terechtkomt.

Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de deur en de geleiderails verwijderen en het bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen.

Reinigen na een bereidingsproces met stoom

■ Verwijder:

- condens met een spons of sponsdoekje,
- lichte vetresten met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

■ Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

■ Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.

Tip: Daarna kunt u de stoomoven automatisch laten drogen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).

Reinigen na braden, grillen of bakken

Reinig de ovenruimte altijd na het braden, grillen of bakken. Verontreinigingen branden anders in en zijn dan niet meer te verwijderen.

■ Reinig de ovenruimte en de binnenkant van de deur met een schone afwasspons, heet water en afwasmiddel. Indien nodig kunt u voor de reiniging ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

■ Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

■ Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens droog met een doek.

Tip: Het reinigen gaat eenvoudiger als u verontreinigingen met een sopje van afwasmiddel vochtig maakt en het geheel enkele minuten laat inweken. U kunt ook het programma Meer  | Onderhoud | Inweken instellen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).

Reiniging en onderhoud

Bodemzeef reinigen

- Reinig de bodemzeef na elk gebruik en droog de zeef weer af.
- Verwijder verkleuringen en kalkafzettingen op de zeef met azijn en spoel de bodemzeef daarna met schoon water af.

Deurdichting reinigen

De afdichting van de deur kan door vetresten broos worden en barsten.

Reinig de deurdichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte na elk bak- of braadproces.

- Reinig de deurdichting met een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel. U kunt voor het schoonmaken ook een schoon sponsdoekje, warm water en wat afwasmiddel gebruiken.
- Droog de dichting na elke reiniging met een zachte doek af.
- Vervang de deurdichting als deze beschadigd is of broos is geworden.

U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

Het water- en het condensreservoir mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

- Verwijder het waterreservoir en het condensreservoir na ieder gebruik. Druk het waterreservoir en het condensreservoir iets omhoog om ze eruit te kunnen halen.
- Giet het waterreservoir en het condensreservoir leeg.

Bij het uitnemen van het waterreservoir en het condensreservoir kan water in de ruimte voor de reservoirs druppelen.

- Maak de ruimte indien nodig droog.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir handmatig of in de vaatwasser.
- Droog het waterreservoir en het condensreservoir daarna af. U voorkomt zo kalkafzettingen.

Accessoires

Universele bakplaat en combi-rooster reinigen

De oppervlakken van de universele bakplaat en het combi-rooster hebben een PerfectClean-coating.

Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean” in acht.

- Verwijder:
 - lichte verontreinigingen met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water,
 - sterkere verontreinigingen met een schone afwasspons, heet water en afwasmiddel. Indien nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.
- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Droog de oppervlakken daarna met een doek.

Ovenpannen reinigen

De ovenpannen zijn geschikt voor de vaatwasser.

- Spoel de ovenpannen na elk gebruik af. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Verwijder blauwachtige verkleuringen met azijn en spoel de ovenpannen vervolgens af met schoon water.

Reiniging en onderhoud

Geleiderails reinigen

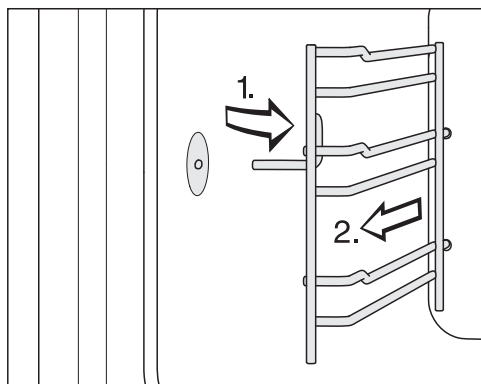
Het oppervlak van de geleiderails is PerfectClean-veredeld.

Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean” in acht.

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

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

Laat de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires afkoelen voor het verwijderen van de geleiderails.



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

■ Verwijder:

- lichte verontreinigingen met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water,
- zwaardere verontreinigingen met een schoon afwassponsje, heet water en afwasmiddel. Indien nodig kunt u ook de harde kant van het afwassponsje gebruiken.

- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

- Droog de geleiderails vervolgens af met een doek.

Het **inbouwen** vindt in omgekeerde volgorde plaats.

- Plaats de geleiderails voorzichtig terug.

Als de geleiderails niet correct worden geplaatst, is de kantel- en uittrekbeveiliging niet aanwezig. Ook kan bij het inschuiven van ovenpannen de temperatuursensor beschadigd raken.

Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

Als de bovenkant van de ovenruimte erg vuil is, kunt u het bovenwarmte-/grillelement ongeveer 5 cm omlaagklappen om de oven te reinigen.

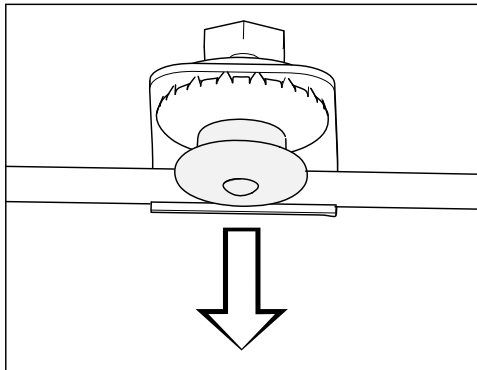
 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires.

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

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.

Trek het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.



- Reinig de bovenkant van de ovenruimte met een sponsdoekje of een afwassponsje (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ovenruimte”).
- Klap het bovenwarmte-/grillelement na het reinigen bij de druksluiting weer omhoog. Let erop dat de druksluiting goed vastklikt.

- Trek de druksluiting voorzichtig omlaag. Het bovenwarmte-/grillelement komt automatisch mee.

Reiniging en onderhoud

Onderhoud

De functies Start om en Einde om worden niet bij de onderhoudsprogramma's aangeboden.

Inweken

Grovere verontreinigingen kunt u met dit onderhoudsprogramma laten inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Verwijder alle accessoires.
- Verwijder grove verontreinigingen met een doekje.
- Kies Meer  | Onderhoud | Inweken.

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Drogen

Met dit onderhoudsprogramma droogt in de ovenruimte aanwezig vocht volledig op, dus ook op ontoegankelijke plaatsen.

- Maak de ovenruimte alvast met een doek droog.
- Kies Meer  | Onderhoud | Drogen.

Het droogproces duurt circa 20 minuten.

Spoelen

Met dit onderhoudsprogramma worden alle watergeleidende onderdelen doorgespoeld. Eventueel aanwezige voedselresten worden weggespoeld.

- Kies Meer  | Onderhoud | Spoelen.
 - Volg de aanwijzingen in het display.
- Het spoelproces duurt circa 10 minuten.

Stoomoven ontkalken

Wij adviseren u om voor het ontkalken de Miele-ontkalkingstabletten te gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires"). Deze zijn speciaal voor Miele-producten ontwikkeld, voor een optimaal ontkalkingsproces. Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren en/of andere ongewenste stoffen bevatten, bijvoorbeeld chloriden, kunnen het product beschadigen. Bovendien kan in geval van een foutieve concentratie van de ontkalkingsoplossing het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

Als het ontkalkingsmiddel op metalen delen terechtkomt, kunnen er vlekken ontstaan.
Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

De stoomoven moet na een bepaalde gebruiksduur worden ontkalkt. Als het tijdstip voor het ontkalken bereikt is, verschijnt het resterende aantal bereidingen in het display. Er worden alleen bereidingen met stoom geteld. Na de laatste bereiding met stoom wordt de stoomoven geblokkeerd.

Wij adviseren het apparaat te ontkalken, voordat het wordt geblokkeerd.

Tijdens het ontkalkingsprogramma dient u het waterreservoir om te spoelen en met vers water te vullen. Giet het condensreservoir leeg.

- Schakel de stoomoven in en kies Ontkalken .

In het display verschijnt de melding Even wachten a.u.b.. Het ontkalken wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren. Zodra de voorbereiding is afgesloten, wordt u verzocht het waterreservoir te vullen.

- Vul het waterreservoir tot aan de markering  met lauwwarm water en voeg 2 Miele-ontkalkingstabletten toe.
- Wacht totdat de ontkalkingstabletten zijn opgelost.
- Schuif het waterreservoir in het apparaat.
- Bevestig met OK.
- Giet het condensreservoir leeg.
- Bevestig met OK.

De resttijd verschijnt. Het ontkalken begint.

Zet de stoomoven in geen geval voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Tijdens het programma moet u het waterreservoir twee keer ontspoelen en met vers water vullen. Het condensreservoir moet leeggegoten worden.

- Volg de aanwijzingen in het display.
- Bevestig steeds met OK.

Na afloop van de resttijd verschijnt in het display Giet het condensreservoir leeg.

- Volg de aanwijzing in het display.
- Bevestig met OK.

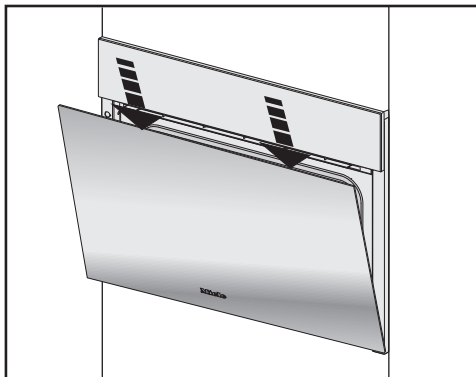
Het ontkalkingsproces is afgelopen.

- Neem het waterreservoir en/of condensreservoir uit het apparaat en giet het reservoir/de reservoirs leeg indien nodig.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir en maak ze droog.
- Schakel de stoomoven uit.
- Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
- Maak de ovenruimte daarna droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Reiniging en onderhoud

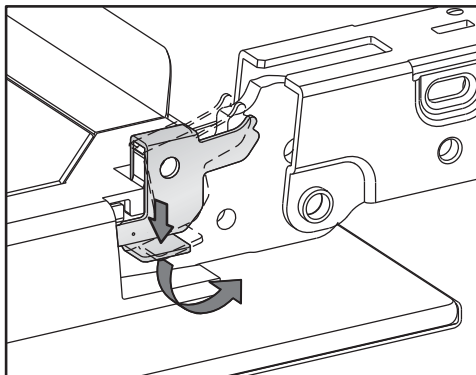
Deur uitbouwen

- Bereid een plek voor waar u de deur kunt neerleggen. Leg er bijvoorbeeld een zachte doek neer.
- Zet de deur op een kier.



- Druk de deur met beide handen aan de bovenrand iets naar beneden.

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



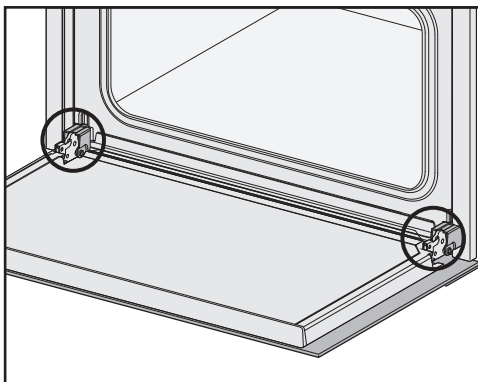
- Ontgrendel de beugels door beide deurscharnieren tot aan de aanslag in de schuine stand te draaien.

De stoomoven raakt beschadigd als u de deur verkeerd uitbouwt.

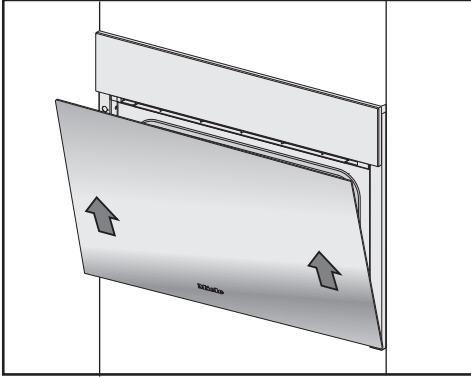
Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders klappen dan tegen de stoomoven.

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.

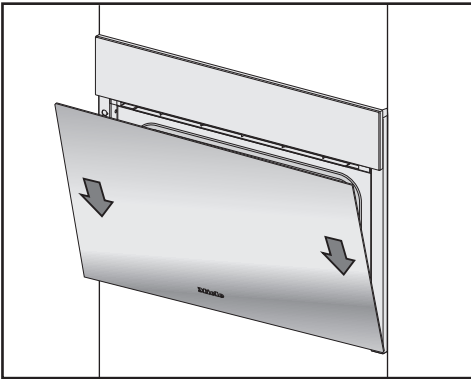


- Open de deur helemaal.



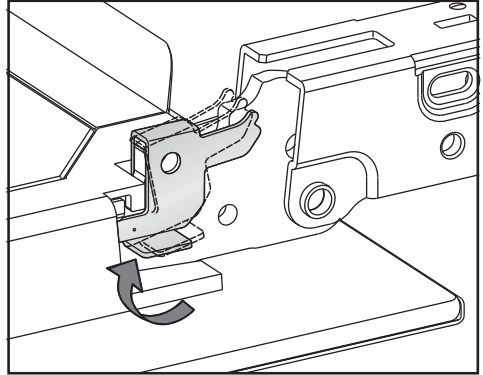
- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur voorzichtig, schuin naar boven van de houders. Pas op dat de deur niet kantelt.
- Leg de deur op de daarvoor voorbestemde plaats.

Deur inbouwen



- 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.

Nuttige tips

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

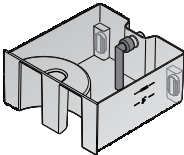
De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en het probleem te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt de stoomoven niet inschakelen.	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
De oven wordt niet heet.	De demofunctie is ingeschakeld. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demofunctie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”).
	De ovenruimte is door het gebruik van de onder de stoomoven ingebouwde warmhoudlade warm geworden. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De sensortoetsen reageren niet.	U hebt de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de stoomoven is uitgeschakeld. ■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook altijd bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan.
	De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. ■ Controleer of de stekker van de stoomoven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
	Er is een probleem met de besturing. ■ Raak de Aan/Uit-toets ① aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.
Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de stoomoven is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.
De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).
Bij het koken komt ongewoon veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
Het paneel gaat niet open of sluit niet automatisch, ook niet als u meermaals op de sensortoets  drukt.	Binnen het zwenkbereik van het paneel bevindt zich een voorwerp. ■ Verwijder het voorwerp. De klembeveiliging reageert te gevoelig. Daarom kan het soms voorkomen dat het paneel niet opengaat of sluit. ■ Open of sluit het paneel handmatig (zie de instructies verderop). ■ Mocht het probleem vaak optreden, neem dan contact op met Miele.
De functies Start om en Einde om verschijnen niet in het display.	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen. Deze functies worden over het algemeen niet bij de onderhoudsprogramma's aangeboden.
Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept. ■ Wijzig de temperatuur. Nu hebt u het recept gewijzigd. U hebt iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, neemt de bereidingstijd toe. ■ Pas de temperatuur dan wel de bereidingstijd aan het gewijzigde recept aan. Het vetfilter in de achterwand (apart leverbaar accessoire) is aanwezig. Daardoor wordt de bereidingstijd langer. ■ Pas de bereidingstijd aan.
Gebak wordt zeer ongelijkmatig bruin.	De ingestelde temperatuur was te hoog. Er is op meer dan twee niveaus gebakken. ■ Gebruik voor bakken maximaal twee niveaus. Het vetfilter in de achterwand (apart leverbaar accessoire) is niet verwijderd.

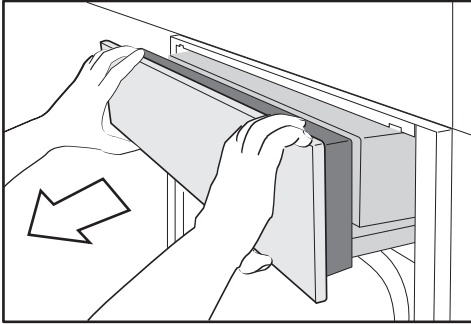
Probleem	Oorzaak en oplossing
F10	De aanzuigslang in het waterreservoir is – niet correct opgestoken. – niet loodrecht geplaatst. ■ Corrigeer de positie van de aanzuigslang: 
F11 F20	De afvoerslangen zijn verstopt. ■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”). ■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met Miele.
F44	Communicatiefout. ■ Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. ■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F55	De maximale bedrijfsduur voor een ovenfunctie is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd. ■ Schakel het apparaat uit en weer in. De stoomoven is meteen weer klaar voor gebruik.
F196	Er is een storing opgetreden. ■ Schakel het apparaat uit en weer in. De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet goed geplaatst. ■ Schakel de stoomoven uit.  ■ Positioneer de zeef goed: ■ Schakel de stoomoven weer in. ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
F en andere cijfers	Een technisch defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

Paneel handmatig openen

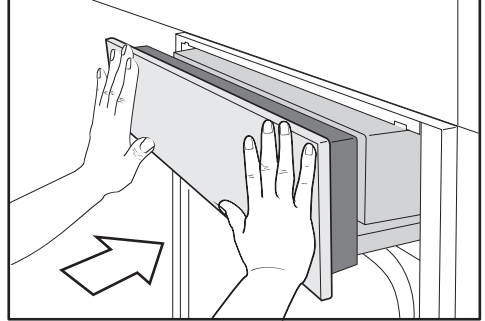
- Open de deur voorzichtig.



- Pak het paneel aan de boven- en onderkant vast.
- Trek het paneel naar voren.
- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar boven.

Paneel handmatig sluiten

- Pak het paneel aan de boven- en onderkant vast.
- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar beneden.



- Schuif het paneel naar binnen.

Bij te bestellen accessoires

Speciaal voor uw apparatuur levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Kookgerei

Miele biedt een omvangrijke keuze aan kookgerei. Dit kookgerei is qua functie en afmetingen perfect afgestemd op de Miele-apparatuur. Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

- Ovenpannen met gaatjes in verschillende groottes
- Ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes
- Braadsleden in diverse afmetingen
- Deksel voor braadsleden

Diversen

- Bakplaten
- Ronde bakvorm
- FlexiClips
- Vetfilter
- Geleiderail voor ovenpan met een breedte van 325 mm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

- DGClean
Speciaal reinigingsmiddel voor ernstige verontreinigingen in de ovenruimte, met name na het braden
- Ontkalkingstabletten (6 stuks)
- Universeel microvezeldoekje voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

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.

Installatie

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen



Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de stoomoven beschadigd raken.

Laat de stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman inbouwen.

► De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de stoomoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.

Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

► Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit de stoomoven daarmee niet aan op het elektriciteitsnet.

► Let erop dat het stopcontact na inbouw van de stoomoven gemakkelijk toegankelijk is.

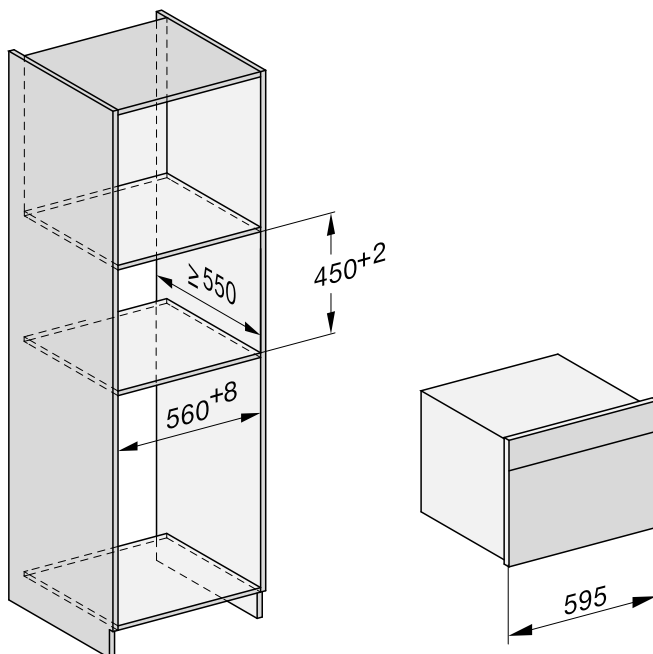
► Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete gerechten worden voorkomen.

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast

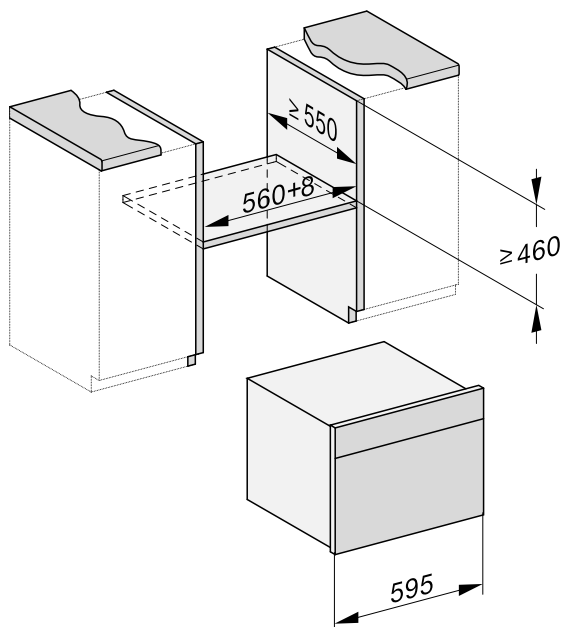
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



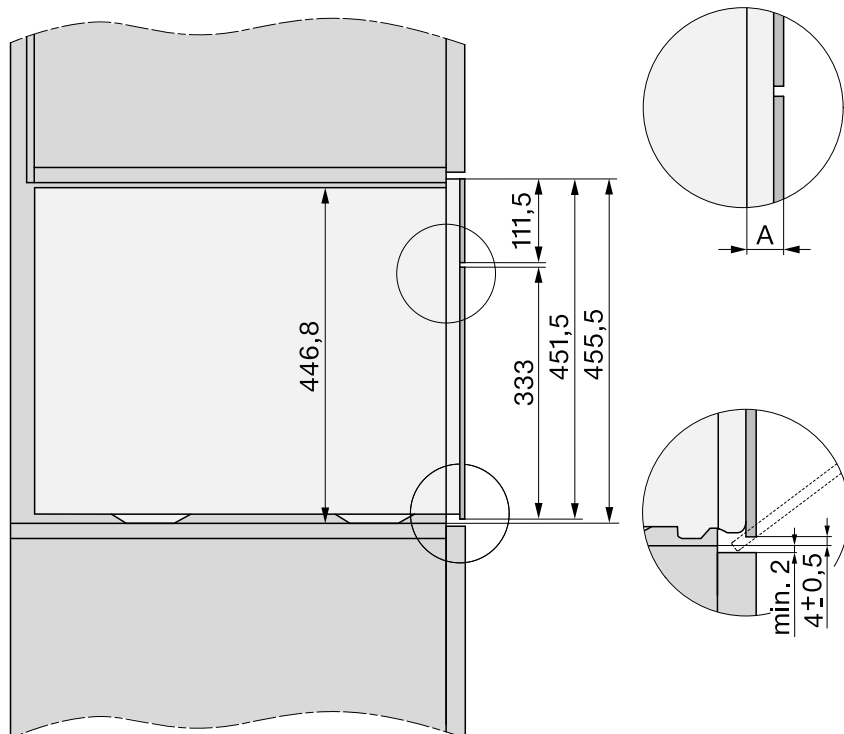
Installatie

Inbouw in een onderkast

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



Zijkant

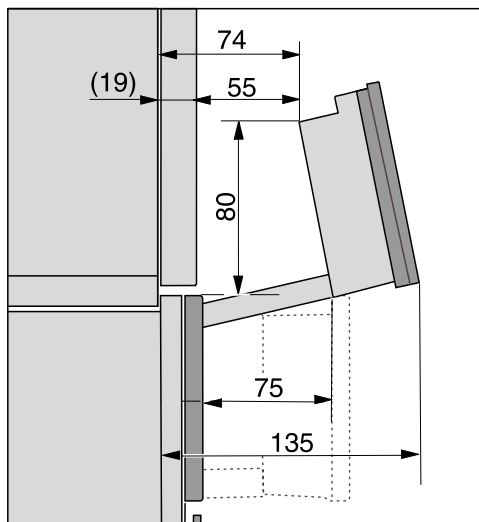


- A** Glazen front: 22 mm
 Metalen front: 23,3 mm

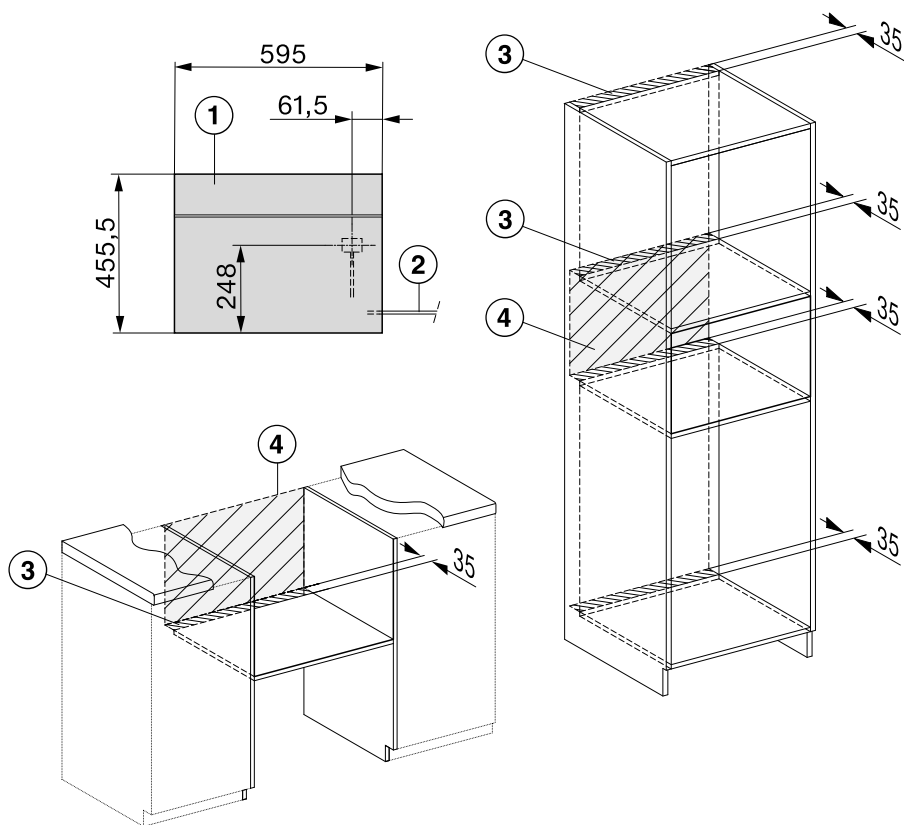
Installatie

Zwenkbereik paneel

Binnen het zwenkbereik van het paneel mag zich geen voorwerp bevinden (bijvoorbeeld een deurgreep) dat het openen en sluiten van het paneel kan belemmeren.



Aansluiting en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, L= 2.000 mm
- ③ Ventilatie-opening min. 180 cm²
- ④ Geen aansluiting in dit gedeelte

Installatie

Stoomoven inbouwen

- Sluit de aansluitkabel voor de netspanning op de stoomoven aan.

Schade door ondeskundig transport.

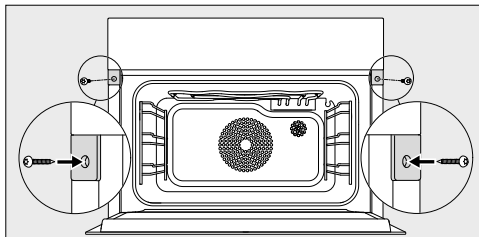
De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

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

De stoomoven moet waterpas staan, zodat de stoomopwekker probleemloos kan functioneren.

De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

- Schuif de stoomoven in de inbouw nis en stel het apparaat af.
De aansluitkabel mag niet beknelde of beschadigd raken.
- Open de deur.



- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer alle functies van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

Elektrische aansluiting

Wij adviseren om de stoomoven via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet na de inbouw van de stoomoven goed toegankelijk zijn.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de stoomoven uitsluitend door een electricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is 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 zelfuitschakelaars, zekeringen en relais. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Na de montage moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Installatie

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de stoomoven van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Aansluitkabel vervangen

Als de aansluitkabel moet worden vervangen, moet het kabeltype H 05 VV-F worden gebruikt. Let op de juiste draaddoorsnede. Een geschikte kabel is verkrijgbaar bij Miele.

Spanningsvrij maken



Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Als de stoomoven spanningsvrij moet worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Smeltzekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

Schroefautomaten

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.

Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, minimaal type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

- (Aardlekschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testtoets.

Hiermee verklaart Miele, dat deze combi-stoomoven voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm

Frequentieband van de WiFi-module	2,4000 GHz-2,483 5 GHz
-----------------------------------	------------------------

Maximaal zend-vermogen van de WiFi-module	< 100 mW
---	----------



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

Bezoek op **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

DGC 7340, DGC 7440

nl-NL

M.-Nr. 11 222 780 / 00