


Gebruiks- en montagehandleiding Combi-stoomoven



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.








Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
Overzicht	15
Bedieningselementen	16
Aan/Uit-toets	17
Display	17
Sensortoetsen	17
Symbolen.....	19
Principe van de bediening	20
Menupunt kiezen	20
Instelling in een keuzelijst wijzigen	20
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	20
Functie kiezen	20
Cijfers invoeren	21
MobileStart activeren	21
Water opzuigen.....	22
Uitvoering	23
Typeplaatje	23
Bijgeleverd	23
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	23
Veiligheidsfuncties	30
PerfectClean-veredelde oppervlakken	30
Ingebruikneming van het apparaat	31
Miele@home	31
Basisinstellingen.....	32
Combi-stoomoven voor het eerst verwarmen en stoomsysteem doorspoelen ...	33
Instellingen	34
Overzicht instellingen	34
Menu “Instellingen” oproepen	36
Taal 	36
Dagtijd.....	36
Verlichting.....	36
Display	37
Volume	37
Eenheden.....	38
Booster	38
Snel afkoelen.....	38
Warmhouden	38
Voorgeprog. temperaturen	39
Naloop ventilator	39

Waterhardheid	40
Hoogte	42
Veiligheid	42
Miele@home	42
Afstandsbediening	43
MobileStart activeren	43
RemoteUpdate	43
Softwareversie	44
Handelaar	44
Fabrieksinstellingen.....	44
Bedrijfsuren	44
Kookwekker	45
Hoofd- en submenu's	46
Tips om energie te besparen	47
Bediening	49
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	50
Temperatuur wijzigen	50
Bereidingstijden instellen	50
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	51
Ingestelde bereidingstijden wissen.....	51
Bereiding afbreken	51
Bereidingsproces bij de functie Stomen  onderbreken	52
Ovenruimte voorverwarmen	52
Booster.....	52
Snel afkoelen.....	53
Warmhouden	54
Stomen	55
Stomen  gebruiken.....	55
Diepvriesproducten	56
Koken met vloeistoffen	56
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	56
Niveau.....	56
Temperatuur	56
Bereidingstijd	56
Groente	56
Vis	57
Vlees.....	58
Rijst.....	58
Graan.....	59
Deegwaren	59
Fruit	59

Inhoud

Professional	60
Professional  gebruiken	60
Automat. programma's	62
Categorieën	62
Automatische programma's gebruiken	62
Aanwijzingen voor het gebruik.....	62
Overige toepassingen	63
Ontdooien.....	63
Lage temperatuur	63
Inmaken	64
Drogen.....	66
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten	67
Servies verwarmen.....	67
Bakken	68
Tips bij het bakken.....	68
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	68
Informatie over de functies	69
Braadvlees	70
Tips voor het braden	70
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	70
Informatie over de functies	71
Grillen	72
Tips voor het grillen	72
Opmerkingen bij de bereidingstabellen	72
Informatie over de functies	73
Reiniging en onderhoud	74
Ongeschikte reinigingsmiddelen.....	74
Normale verontreinigingen verwijderen	75
Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)	75
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders	76
Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen	76
Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke	77
Olie- en vetspatten verwijderen	77
Bovenwand van de oven reinigen.....	77
Restwater verdampen.....	78
Onderhoud	79
Inweken.....	79
Drogen.....	80
Ontkalken	80
Deur uitbouwen	83

Deur uit elkaar halen	84
Deur inbouwen	86
Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen	87
Achterwand uitbouwen	87
Nuttige tips	88
Service	93
Contact bij storingen.....	93
Garantie	93
Installatie	94
Inbouwmaten.....	94
Inbouw in een hoge kast of onderkast.....	94
Zijaanzicht.....	95
Aansluitingen en ventilatie	96
Combi-stoomoven inbouwen.....	97
Elektrische aansluiting.....	98
Bereidingstabellen	100
Groente 	100
Vis 	101
Vlees 	101
Deegwaren 	101
Rijst 	101
Roerdeeg.....	102
Kneeddeeg.....	103
Gistdeeg	104
Kwark-oliedeeg	105
Biscuitdeeg.....	105
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak.....	106
Hartige gerechten.....	107
Rundvlees	108
Kalf.....	109
Varkensvlees	110
Lam, wild.....	111
Gevogelte, vis.....	112
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	113
Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Stomen )	113
Testgerechten menu koken (functie Stomen )	114
Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfuncties)	115
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1	116
Conformiteitsverklaring	117
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule	118

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze combi-stoomoven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

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

Overeenkomstig de norm IEC/EN 60335-1 adviseert Miele uitdrukkelijk het hoofdstuk over de installatie van de combi-stoomoven en de veiligheidstips en waarschuwingen altijd te lezen en na te leven.

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

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Deze combi-stoomoven is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik of gebruik dat daarmee vergelijkbaar is.
- ▶ Deze combi-stoomoven mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De combi-stoomoven is uitsluitend bestemd voor thuis stomen, bakken, braden, grillen, bereiden, ontdooien, inmaken en drogen van levensmiddelen.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

- ▶ Personen die vanwege hun fysieke of psychische gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de combi-stoomoven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken.

Deze personen mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en trillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor dit doel worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Deze combi-stoomoven heeft 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

Wanneer er kinderen in huis zijn

▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de combi-stoomoven niet onbedoeld kunnen inschakelen.

▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de combi-stoomoven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de combi-stoomoven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen de combi-stoomoven niet zonder toezicht reinigen of er onderhoud aan uitvoeren.

▶ Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van de combi-stoomoven bevinden. Laat kinderen nooit met de combi-stoomoven 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 stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de combi-stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de combi-stoomoven niet aanraken als deze ingeschakeld is.

Houd kinderen op afstand van de combi-stoomoven, totdat het apparaat voldoende afgekoeld is en er geen kans op letsel meer bestaat.

▶ Letselrisico door de geopende deur.

De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.

Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

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 vakman/vakvrouw worden uitgevoerd.

▶ Beschadigingen aan de combi-stoomoven kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de combi-stoomoven op visuele beschadigingen. Neem een beschadigde combi-stoomoven nooit in gebruik.

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

▶ De elektrische veiligheid van de combi-stoomoven is alleen gewaarborgd als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de combi-stoomoven moeten altijd met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de combi-stoomoven te voorkomen. Vergelijk de aansluitgegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Verdeelstekkers of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Gebruik deze niet om de combi-stoomoven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

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

▶ Deze combi-stoomoven mag niet op niet-stationaire opstellingsplaatsen (bijv. schepen) 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 combi-stoomoven niet meer goed functioneert.

Open de behuizing van de combi-stoomoven nooit.

▶ Garantieclaims vervallen als de combi-stoomoven niet wordt gerepareerd door een door Miele geautoriseerde servicedienst.

▶ Enkel bij gebruik van originele Miele onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele onderdelen worden vervangen.

▶ Als de combi-stoomoven zonder aansluitkabel wordt geleverd, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd door een door Miele geautoriseerde vakman of vakvrouw (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).

▶ Tijdens installatie-, en onderhoudswerkzaamheden en tijdens reparaties moet de combi-stoomoven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is (zie het hoofdstuk “Nuttige tips”). Ga daarvoor als volgt te werk:

- Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
- draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
- trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de stekker.

▶ Voor een correcte werking van de combi-stoomoven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. De aanvoer van koellucht mag niet worden belemmerd (bijvoorbeeld door inbouw van warmtewerende lijsten in de inbouwkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

▶ Als de combi-stoomoven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit meubelfront dan nooit wanneer u de combi-stoomoven gebruikt. Achter een gesloten meubelfront hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de combi-stoomoven, inbouwkast en vloer beschadigd raken. Sluit een meubeldeur pas nadat de combi-stoomoven volledig afgekoeld is.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich verbranden aan stoom, verwarmingselementen, ovenruimte, accessoires en hete gerechten.
Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete ovenruimte 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.
- ▶ Laat de deur van de combi-stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de combi-stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde combi-stoomoven kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik de combi-stoomoven nooit om ruimtes op te warmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Laat de combi-stoomoven bij het werken met olie en vet nooit zonder toezicht. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de combi-stoomoven uit en doof de vlammen door de deur dicht te laten.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hete-lucht plus  of Boven-/Onderwarmte .
- ▶ Als u bij de bereiding van 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

- ▶ Bij de restwarmtebenutting voor het warmhouden van levensmiddelen kan als gevolg van de hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de combi-stoomoven ontstaan. Ook het bedieningspaneel, het werkblad en de inbouwkast kunnen beschadigd raken. Laat de combi-stoomoven ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Levensmiddelen die in de ovenruimte worden warmgehouden of bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de combi-stoomoven corrosie veroorzaken. Dek de gerechten daarom af.
- ▶ Door de warmteophoping kan het email van de bodem van de oven barsten of loslaten.
Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.
Als u de bodem van de oven wilt gebruiken voor een bereiding of om serviesgoed te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de functies Hete-lucht plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.
- ▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.
- ▶ Kans op letsel door waterdamp. Bij stomen, bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de verdamping van restwater ontstaat er stoom die ernstige brandwonden kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens een bereiding met stoom of tijdens de verdamping van restwater.
- ▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht regelmatig door of draai het om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de combi-stoomoven beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Wanneer u kunststof servies wilt gebruiken, let er dan op dat dit hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig is. Ander kunststof servies kan smelten, broos of breekbaar worden.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

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

▶ De deur mag met maximaal 15 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De combi-stoomoven kan beschadigd raken.

▶ Stoom kan bij onderdelen onder spanning komen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Neem de combi-stoomoven nooit zonder lampafdekking in gebruik.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

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

▶ Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ U kunt de katalytisch geëmailleerde achterwand voor reinigingsdoeleinden uitbouwen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand uitbouwen”). Plaats de achterwand correct terug, want de combi-stoomoven mag nooit zonder ingebouwde achterwand worden gebruikt.
- ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de combi-stoomoven en de omgeving ervan altijd schoon. Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend originele Miele onderdelen. Als andere onderdelen worden aan- of ingebouwd, vervalt de aansprakelijkheid van Miele op basis van de garantie en/of de productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na beëindiging van de serieproductie van de combi-stoomoven een leveringsgarantie voor essentiële onderdelen van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand hoopt de warmte zich op en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loslaten. Plaats de braadsledes ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transport schade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

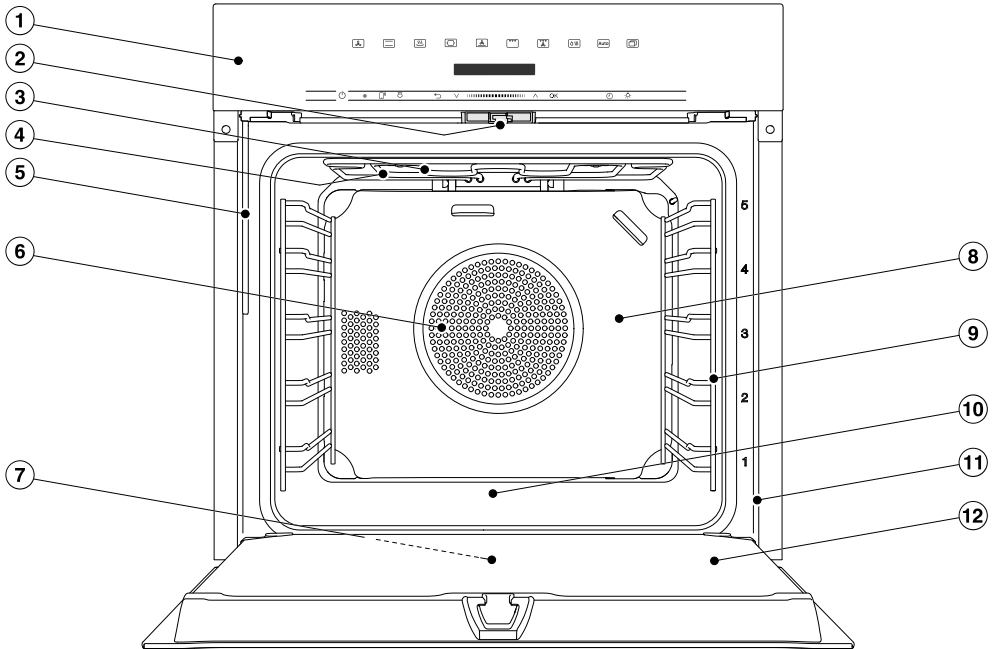
Afdanken van het apparaat

Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.



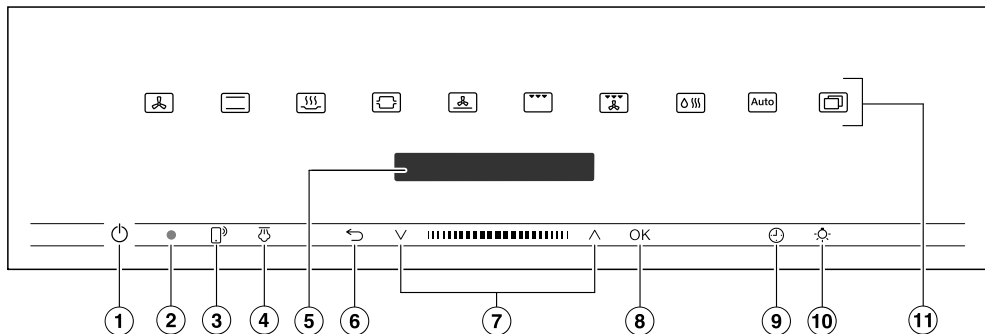
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.












Combi-stoomoven




- ① Bedieningselementen
- ② Deurvergrendeling
- ③ Bovenwarmte-/grillelement
- ④ Opening voor de stoomtoevoer
- ⑤ Vulbuis voor het stoomsysteem
- ⑥ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Katalytisch geëmailleerde achterwand
- ⑨ Geleiderails met 5 niveaus
- ⑩ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement voor "Onderwarmte"
- ⑪ Frontlijst met typeplaatje
- ⑫ Deur

Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Om de combi-stoomoven in en uit te schakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets 
Om de combi-stoomoven via uw smartphone/tablet te bedienen
- ④ Sensortoets 
Om stoominjecties in de functie Professional  te activeren
- ⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen in het menu en het wijzigen van menu-punten tijdens een bereiding
- ⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en 
Voor het “bladeren” in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑧ Sensortoets 
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑨ Sensortoets 
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑩ Sensortoets 
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  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.


Met deze toets schakelt u de combi-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.

Nadat de combi-stoomoven met de Aan/Uit-schakelaar  is ingeschakeld, verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt door een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u via Meer  | Instellingen | Volume | Toetssignaal uitschakelen.







Als u wilt dat de sensortoetsen ook reageren als de combi-stoomoven uitgeschakeld is, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

Sensortoetsen boven het display

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

Bedieningselementen

Sensortoetsen onder het display






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

Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
OK	Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets <i>OK</i> oranje branden. Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waardes of instellingen opslaan of instructies bevestigen.
	Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een 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. Bevestig dergelijke informatievensters met <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.
	De vergrendeling voorkomt dat de combi-stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”).

Principe van de bediening

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

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

Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De huidige instelling wordt met een vinkje \checkmark aangegeven.

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

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

Instelling met een segmentbalkje wijzigen


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

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

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


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

Functie kiezen

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

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

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

Een andere functie kiezen


U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

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

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

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

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.


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


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

- Bevestig met *OK*.


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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.



De sensortoets  brandt. U kunt de combi-stoomoven via de Miele app op afstand bedienen.

De directe bediening op de combi-stoomoven zelf heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Principe van de bediening

Water opzuigen

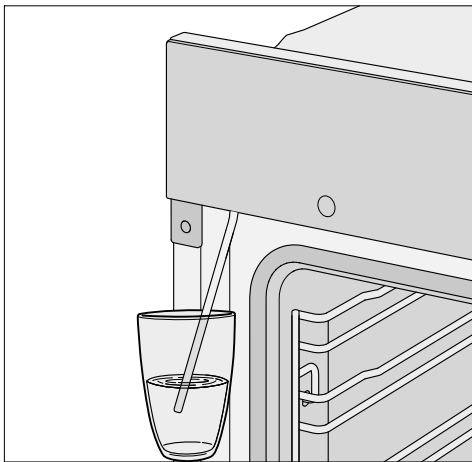
Bij de functies Stomen  en Professional  wordt u gevraagd om het water voor de bereiding klaar te zetten.

- Vul een glas met de gevraagde hoeveelheid vers water.

Gedestilleerd water of water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de combi-stoomoven beschadigen.

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

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



- Dompel de vulbuis in het glas met vers water.
- Bevestig met OK.

Het opzuigen begint.

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

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

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

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

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

 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 verfluchtigd.

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

Typeplaatje

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

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

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

Bijgeleverd

- Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding voor de bediening van de combi-stoomovenfuncties
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van uw combi-stoomoven in een inbouwkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap om het stoomsysteem te ontkalken
- Diverse accessoires

Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires


De uitvoering hangt af van het model. Standaard is uw combi-stoomoven uitgerust met geleiderails, een stoomovenpan, een universele bakplaat en een bak- en braadrooster (= rooster). Afhankelijk van het model kan uw combi-stoomoven ook gedeeltelijk van de hierna genoemde accessoires zijn voorzien.

Alle genoemde accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen zijn op de Miele combi-stoomovens afgestemd.

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

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

Geleiderails

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

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

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen (rechts en links).

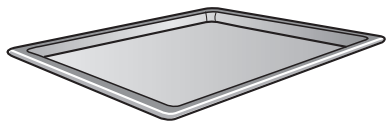
De accessoires (bijvoorbeeld het rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen").

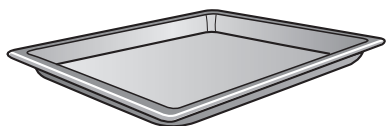
Uitvoering

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

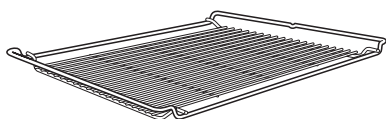
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



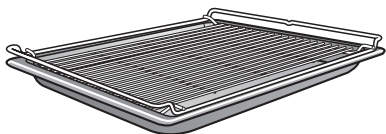
Rooster HBBR 71:




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

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

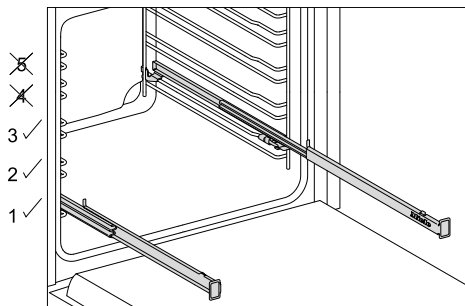
Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.



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

Plaats bij de functie Stomen  **altijd** de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

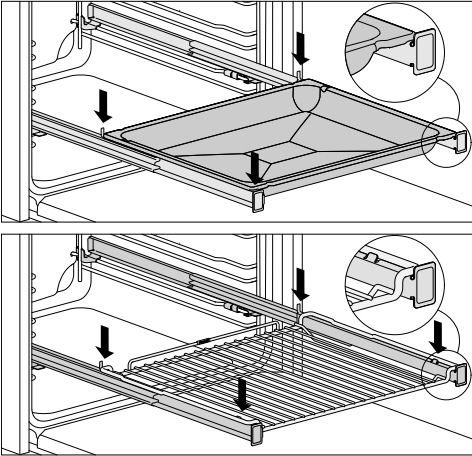
FlexiClip-geleiders HFC 70-C



De FlexiClip-geleiders kunnen alleen op de niveaus 1, 2 en 3 worden geplaatst.

U kunt de FlexiClip-geleiders helemaal uit de ovenruimte trekken, waardoor u optimaal zicht heeft op de gerechten.

Schuif de FlexiClip-geleiders helemaal naar binnen, voordat u de accessoires erop plaatst.



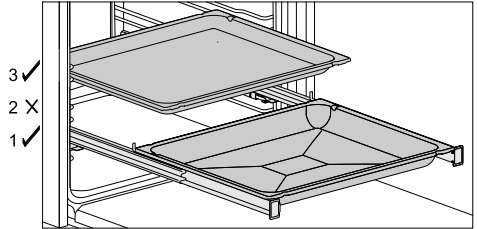
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden, moet u het volgende in acht nemen:

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

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

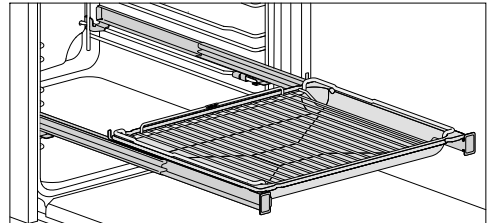
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Als u meerdere (universele) bakplaten of bak- en braadroosters tegelijk wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:



- Plaats een (universele) bakplaat of een rooster op de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

U kunt de universele bakplaat met daarop liggend bak- en braadrooster op de FlexiClip-geleiders plaatsen.



- Plaats de universele bakplaat met het bak- en braadrooster erop op de FlexiClip-geleiders. Het bak- en braadrooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires aan de bovenkant een afstand aan van minimaal een niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

Uitvoering

FlexiClip-geleiders inbouwen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

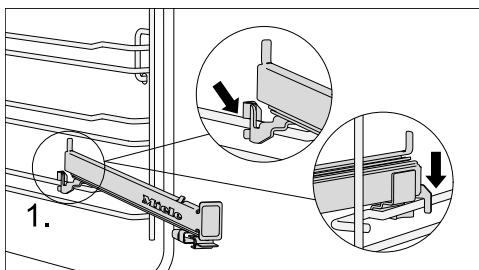
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

Plaats de FlexiClip-geleiders bij voorkeur op niveau 1. Zo kunt u de geleiders voor alle gerechten gebruiken die op niveau 2 worden bereid.

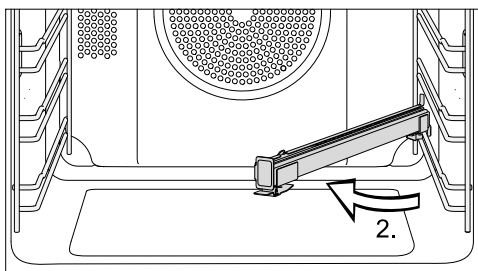
Een niveau bestaat links en rechts uit twee spijlen. De FlexiClip-geleiders moeten telkens op de bovenste spijlen van een niveau worden aangebracht.

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

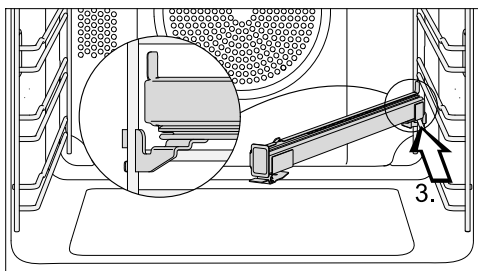
Trek de FlexiClip-geleiders **niet** uit tijdens het plaatsen of verwijderen.



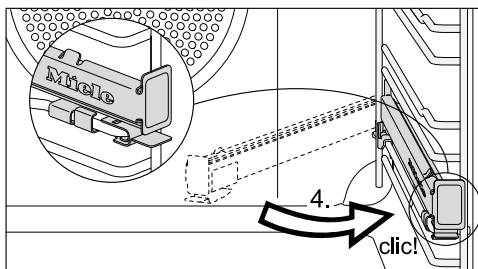
- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau (1).



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2).



- Schuif de FlexiClip-geleider langs de bovenste spijl schuin naar achteren, tot aan de aanslag (3).



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

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

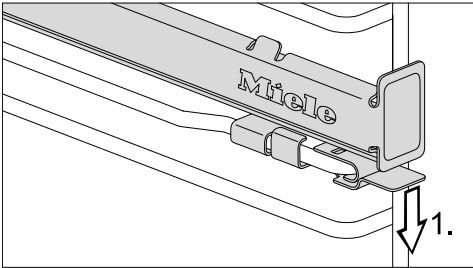
FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

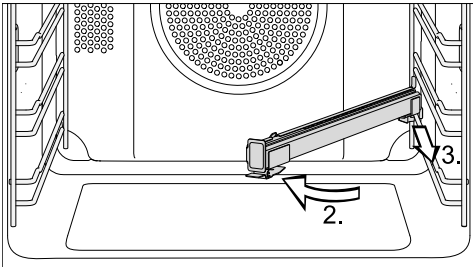
De oven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.



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



- Zwenk de FlexiClip-geleider naar het midden van de ovenruimte (2) en trek de geleider langs de bovenste spijl naar voren (3).
- Haal de FlexiClip-geleider van de spijl en verwijder de geleider.

Ronde bakvormen



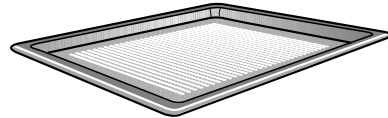
De **ronde bakvorm zonder gaatjes HBF 27-1** is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

De **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** heeft dezelfde mogelijkheden als de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is met PerfectClean vredeled.

- Schuif het bak- en braadrooster in de oven en zet de bakvorm op het rooster.

Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes HBBL 71



De fijne perforatie van de AirFry-plaat perfectioneert bereidingsprocessen:


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

Uitvoering

- Bij de functie Drogen wordt de lucht-circulatie rond de te drogen levensmiddelen geoptimaliseerd.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Voor dezelfde toepassingen kunt u ook de **ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes HBFP 27-1** gebruiken.

De gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes en de ronde bak- en AirFry-vorm met gaatjes zijn niet geschikt voor gebruik met de functie Stomen .

Gebruik de platen en vormen met gaatjes uitsluitend om te bakken.

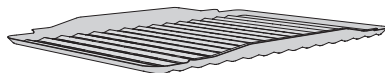
Gourmet bak- en pizzasteen HBS 70



Met de Gourmet bak- en pizzasteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes en hartig gebak en dergelijke. De Gourmet bak- en pizzasteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de Gourmet bak- en pizzasteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop weer verwijderd.

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

Grill- en bakplaat HGBB 71



De grill- en bakplaat wordt in de universele bakplaat geïntegreerd. De plaat voorkomt bij het grillen, braden of AirFrying dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Braadslede HUB deksel HBD

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

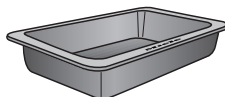
Het oppervlak van de braadsledes heeft een anti-aanbaklaag.

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

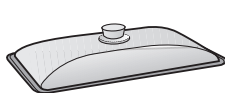
Voor de braadsledes zijn deksels verkrijgbaar. Vermeld bij aanschaf de type-aanduiding.

Diepte: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

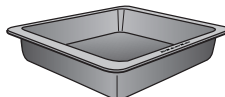


HBD 60-22

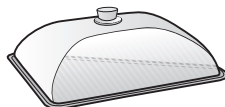


Diepte: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



** Geschikt voor inductiekookplaten

Stoomovenpannen

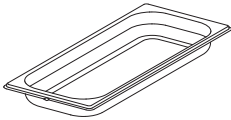
Bij de combi-stoomoven ontvangt u roestvrijstalen pannen. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaatjes en van verschillende groottes.

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

De stoomovenpan met het gerecht plaatst u op niveau 3.

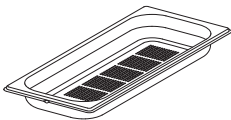
Plaats **altijd** de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

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)

DGGL 12



1 ovenpan met gaten,
inhoud 5,4 l / nuttige inhoud 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxDxH)

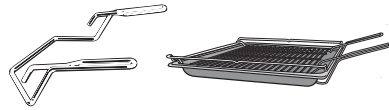
Katalytisch geëmailleerde accessoires

Achterwand

Bestel dit onderdeel als het katalytische email door onjuist gebruik of ernstige verontreiniging niet meer goed werkt.

Vermeld bij het bestellen de typeaanduiding van uw combi-stoomoven.

Koudhandgreep HEG



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

Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Ontkalkingstabletten, kunststof slang met zuignap om de combi-stoomoven te ontkalken
- Miele microvezeldoek
- Miele ovenreiniger

Uitvoering

Veiligheidsfuncties

- **Ingebruiknamebeveiliging** 
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Toetsvergrendeling**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”)
- **Ventilator**
(zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”)
- **Veiligheidsschakelaar**
De veiligheidsschakelaar wordt automatisch geactiveerd wanneer de combi-stoomoven langer dan gebruikelijk is ingeschakeld. Hoe lang die tijd is, is afhankelijk van de gekozen functie.
- **Geventileerde deur**
De deur is uit glasplaten opgebouwd die deels voorzien zijn van een warmtereflecterende coating. Als de oven in gebruik is, wordt extra lucht door de deur geleid, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.
U kunt de deur voor reinigingsdoeleinden verwijderen en verder uit elkaar halen (zie “Reiniging en onderhoud”).

PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

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

Miele@home

Uw combi-stoomoven is voorzien van een wifi-module.

Voor het gebruik heeft u het volgende nodig:

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

De Miele app helpt u bij de verbinding tussen de combi-stoomoven en uw eigen wifi-netwerk.

Nadat u de combi-stoomoven in uw wifi-netwerk heeft opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren:

- Informatie over de status van uw combi-stoomoven opvragen
- Aanwijzingen over actieve bereidingen van uw combi-stoomoven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

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

Het signaal van uw wifi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de plaats van opstelling van uw combi-stoomoven.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

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

Beschikbaarheid van Miele@home

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

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

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

Miele app


De Miele app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store[®] of de Google Play Store[™].



Ingebruikneming van het apparaat

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 combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet.

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

Als de combi-stoomoven op de netspanning 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 ”.

Standplaats instellen

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

Miele@home installeren

In het display verschijnt “Miele@home” installeren.

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

- Kies de gewenste verbindingsmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren.

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

Tijd instellen

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

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.

Combi-stoomoven voor het eerst verwarmen en stoomsysteem doorspoelen

Als u de combi-stoomoven voor het eerst verwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u de lege combi-stoomoven gedurende ten minste één uur verwarmt, verdwijnen deze geurtjes snel. Het is ook nuttig om het stoomsysteem door te spoelen.

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

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie uit de combi-stoomoven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voordat u deze verwarmt met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingresten.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsmede het rooster in de oven.
- Schakel de combi-stoomoven in met de Aan/Uit-schakelaar .

Ovenfunctie kiezen verschijnt.

- Kies Professional .

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).


De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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


U wordt verzocht het water te laten opzuigen.

- Vul een glas met de benodigde hoeveelheid vers water en volg de instructies in het display (zie hoofdstuk “Principe van de bediening” paragraaf “Water opzuigen”).

Verwarm de combi-stoomoven gedurende ten minste één uur.

- Schakel na minstens een uur de combi-stoomoven met de Aan/Uit-schakelaar  uit.

Ovenruimte reinigen nadat deze voor het eerst verwarmd is

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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






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

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
- Reinig de ovenruimte met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.


Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan* Uit Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo-toon  Toetsignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Temperatuur °C* °F
Booster	Aan* Uit
Snel afkoelen	Aan* Uit
Warmhouden	Aan Uit*


* Fabrieksinstelling


Menupunt	Mogelijke instellingen
Voorgeprog. temperaturen	
Naloop ventilator	Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Hoogte	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Veiligheid	Toetsvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Voorgeprog. temperaturen

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menu “Instellingen” oproepen

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

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




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

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

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

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste dagtijdweergave voor de uitgeschakelde combi-stoomoven:

- Aan
De actuele tijd verschijnt altijd in het display.
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 combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.

- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling
Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5 tot 23 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.


Instellen


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

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

Als de combi-stoomoven met een wifinetwerk verbonden is en in de Miele app aangemeld is, wordt de tijd gesynchroniseerd aan de hand van de door u ingestelde locatie in de Miele app.

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 combi-stoomoven uitgeschakeld is:

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

Volume


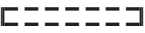
Geluidssignalen

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

Melodie

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



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

- 
maximale geluidssterkte
- 
melodie is uitgeschakeld

Solo-toon


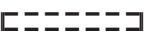
Aan het einde van een proces hoort u enige tijd een continu signaal.

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


- 
maximale toonhoogte
- 
minimale toonhoogte

Toetssignaal

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

- 
maximale geluidssterkte
- 
toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

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

Instellingen

Eenheden

Temperatuur

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

Booster

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

- Aan

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

- Uit

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

Snel afkoelen

Met de functie **Snel afkoelen** kunt u het gerecht en de ovenruimte na de bereiding snel laten afkoelen.

Deze functie is zinvol als u bijvoorbeeld direct aansluitend een automatisch programma wilt starten, waarvoor de ovenruimte koud moet zijn.

In combinatie met de functie **Warmhouden** kunt u het gerecht na de bereiding warmhouden, zonder het ongewild te laten nagaren.

- Aan

De functie **Snel afkoelen** is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding gaat de deur automatisch op een kier open. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af.

- Uit

De functie **Snel afkoelen** is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

Warmhouden

Met de functie **Warmhouden** kunt u het gerecht na de bereiding warmhouden, zonder het ongewild te laten nagaren. Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warmgehouden (Instellingen | Voorgeprog. temperaturen | Warmhouden).

U kunt de functie **Warmhouden** alleen gebruiken in combinatie met de functie **Snel afkoelen**.

- Aan

De functie **Warmhouden** is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding gaat de deur automatisch op een kier open. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af tot de vooraf ingestelde temperatuur.

Zodra de temperatuur is bereikt, gaat de deur automatisch weer dicht om het gerecht warm te houden.

- Uit

De functie **Warmhouden** is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

Voorgeprog. temperaturen

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

Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt het keuzemenu met de functies en de betreffende voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Kies de gewenste functie.
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.

U kunt ook de voorgeprogrammeerde temperatuur voor de functie *Warmhouden* wijzigen.

Naloop ventilator

Om te voorkomen dat er vocht in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast neerslaat, blijft de ventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

- *Temperatuurgestuurd*
De ventilator wordt uitgeschakeld bij ovenruimtetemperaturen van lager dan ca. 70 °C.
- *Tijdgestuurd*
De ventilator wordt na ca. 25 minuten uitgeschakeld.

Door condenswater kunnen de inbouwkast en het werkblad beschadigd raken en kan er corrosie in de combi-stoomoven ontstaan.

Als u in de oven gerechten warmhoudt, zal bij de instelling *Tijdgestuurd* de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er condensvorming onder het werkblad optreden.

Houd bij de instelling *Tijdgestuurd* geen gerechten warm in de oven.

Instellingen

Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de combi-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 de combi-stoomoven moet worden ontkalkt. Het waterleidingbedrijf kan u informatie verstrekken over de waterhardheid van het drinkwater in uw regio.

Als u een eigen installatie voor waterontharding gebruikt, voer dan op de combi-stoomoven dezelfde waarde in als de waarde die op uw eigen installatie is ingesteld.

Als u een eigen installatie voor volledige demineralisatie van het water gebruikt (bijv. een installatie voor omgekeerde osmose), dan moet deze zodanig worden ingesteld dat het behandelde water een geleidbaarheid van minstens 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$ heeft. Dit kan bij de meeste waterkwaliteiten worden bereikt door het water niet volledig te demineraliseren, maar een waterhardheid van minstens 3 $^{\circ}\text{dH}$ in te stellen. De geleidbaarheid is nodig voor de niveaudetectie in de stoomopwekker. Voer de instelling op de combi-stoomoven in overeenkomstig de ingestelde waarde op de installatie voor volledige demineralisatie.

Als u water uit flessen gebruikt, moet dit water voldoen aan de drinkwaterverordening. Gebruik geen mineraalwater of water waaraan koolzuur is toegevoegd. Voer de instelling op de combi-stoomoven overeenkomstig het calciumgehalte in. Dat staat vermeld op het etiket van de fles in $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ of ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Waterhardheid			Calciumgehalte $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Calciumcarbonaatgehalte ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Instelling op de combi-stoomoven
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{FH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Instellingen

Waterhardheid			Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺	Calciumcar- bonaatgehalte ppm (mg/l CaCO ₃)	Instelling op de combi-stoomoven
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


Instellingen

Hoogte

Het kookpunt van het water is afhankelijk van de hoogte van de plaats van opstelling. Bij het verplaatsen van de stoomoven kunt u met deze instelling de kooktemperatuur van het water aanpassen als de hoogte van de nieuwe plaats van opstelling minstens 300 meter verschilt met de vorige.

Veiligheid

Toetsvergrendeling

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

- Aan

De toetsvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.

- Uit

De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de combi-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. Alvorens de combi-stoomoven te kunnen gebruiken, raakt u de sensortoets *OK* minstens 6 seconden lang aan.

- Uit

De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de combi-stoomoven gewoon gebruiken.

Miele@home

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

U kunt uw combi-stoomoven op verschillende manieren in uw wifi-netwerk toevoegen. We adviseren u om uw combi-stoomoven met behulp van de Miele app of via WPS met uw wifi-netwerk te verbinden.

- Activeren

Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De wifi-functie wordt weer ingeschakeld.

- Deactiveren

Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft geïnstalleerd, de wifi-functie wordt uitgeschakeld.

- Verbindingsstatus

Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In het display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de wifi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.

- Opnieuw instellen
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. Reset de netwerkinstellingen en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
- Resetten
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. De wifi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het wifi-netwerk wordt gereset naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het wifi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken. Herstel de netwerkinstellingen wanneer u de combi-stoomoven afvoert, verkoopt of een gebruikte combi-stoomoven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de combi-stoomoven.
- 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.


Afstandsbediening

Als u de Miele app op uw smartphone/tablet geïnstalleerd heeft, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijvoorbeeld opmerkingen over lopende bereidingsprocessen van uw combi-stoomoven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.


In netwerkgebonden stand-by heeft de combi-stoomoven maximaal 2 W nodig.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. U kunt de combi-stoomoven via de Miele app op afstand bedienen.

De directe bediening op de combi-stoomoven zelf heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

RemoteUpdate

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

Via RemoteUpdate kan de software van uw combi-stoomoven bijgewerkt worden. Als er voor de combi-stoomoven een update beschikbaar is, dan wordt deze automatisch door de oven gedownload. De installatie van de update vindt niet automatisch plaats, maar moet handmatig worden gestart.

Als u een update niet installeert, kunt u de combi-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.

Instellingen

Verloop van de RemoteUpdate

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

Als er een update beschikbaar is, verschijnt een melding in het display van de combi-stoomoven.

U kunt de update meteen installeren of de installatie uitstellen. U wordt gevraagd dit te doen als u de combi-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 combi-stoomoven tijdens de installatie van een update niet uit. Anders wordt de update beëindigd en 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 combi-stoomoven presenteren zonder dat de verwarming ingeschakeld wordt. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de combi-stoomoven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding Demo-functie actief. Apparaat verwarmt niet.

- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt. U kunt de combi-stoomoven gewoon gebruiken.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprog. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Bedrijfsuren

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

De functie Kookwekker gebruiken

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

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


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

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

Kookwekker instellen

Als u de instelling Display | QuickTouch | Uit heeft gekozen, moet u eerst de combi-stoomoven inschakelen om een kookwekker in te kunnen stellen. De aftellende kookwekker wordt dan weergegeven terwijl de combi-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 er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt.

In het display verschijnt Instellen 00:00 min.

- Stel deze waarde in op 06:20 met behulp van het navigatiegedeelte.
- Bevestig met OK.


De kookwekkertijd wordt opgeslagen.


Als de combi-stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekker en  in plaats van de dagtijd.

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

Als op dat moment een bereidingsproces actief is **met** ingestelde bereidings-tijd, loopt de kookwekkertijd op de achtergrond verder, omdat de kooktijd voorrang krijgt in het display.


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

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , de tijd loopt op 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		
Hetelucht plus 	160 °C	30–250 °C
Boven-/Onderwarmte 	180 °C	30–250 °C
Stomen 	100 °C	70–100 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Grill groot 	240 °C	200–250 °C
Circulatiegrill 	200 °C	100–250 °C
Professional 	160 °C	130–250 °C
Automat. programma's 		
Meer 		
Onderwarmte	190 °C	100–250 °C
Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
Ontdooien	25 °C	25–50 °C
Onderhoud		
Ontkalken		
Inweken		
Drogen		
Instellingen 		

Bereidingsprocessen

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

Tips om energie te besparen

Restwarmtebenutting

- Bij bereiding met temperaturen boven 140 °C en bereidingstijden van meer dan 30 minuten kunt u de temperatuur ca. 5 minuten voor het einde van de bereiding tot de minimaal instelbare temperatuur verlagen. De beschikbare restwarmte is voldoende om de bereiding te voltooien. Schakel de combi-stoomoven echter in geen geval uit (zie hoofdstuk “Veiligheidstips en waarschuwingen”).
- Als u de katalytisch geëmailleerde onderdelen wilt ontdoen van olie- en vetspatten, start het reinigingsproces dan bij voorkeur direct na een bereiding. De in de oven aanwezige restwarmte verlaagt het energieverbruik.

Instellingen aanpassen

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

Energiebesparende functie

De combi-stoomoven 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”).

- Schakel de combi-stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.


- Kies de gewenste functie.



Eerst verschijnt de functie en daarna de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de bereidingstijd in.

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

- Bevestig met *OK*.

- Kies bij de functie Professional  de gewenste stoominjecties (zie hoofdstuk "Professional").

Bij de functies Stomen  en Professional  wordt u gevraagd om het water voor de bereiding klaar te zetten.

- Vul een glas met de benodigde hoeveelheid vers water en volg de instructies in het display (zie hoofdstuk "Principe van de bediening" paragraaf "Water opzuigen").
- Schuif het gerecht in de ovenruimte.

De werkelijke temperatuur verschijnt en de verwarmingsfase begint.

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

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


 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.

- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Ovenruimte drogen na afloop van een stoomprogramma

We raden aan om na afloop van een bereiding in de functie Stomen  de ovenruimte te drogen met het onderhoudsprogramma Drogen.

Het onderhoudsprogramma Drogen telt maximaal 3 fasen: restwaterverdamping in de lege ovenruimte, drogen door de ovenruimte te verwarmen en snel afkoelen met de deur op een kier.


Voer het onderhoudsprogramma Drogen in ieder geval uit om de ovenruimte te beschermen tegen corrosie en om het restwater volledig te verdampen.

- Volg de aanwijzingen in het display.
- Verwijder het water en de condens in de ovenruimte en de opvanggoot met een spons of sponsdoekje.
- Sluit de deur.
- Na afloop van het onderhoudsprogramma Drogen schakelt u de combi-stoomoven uit.

Bediening

Water bijvullen

Als er tijdens een bereiding met vochttoevoer niet voldoende water in het reservoir zit, hoort u een signaal en wordt u gevraagd om vers water bij te vullen.

 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.

- Vul een glas met de benodigde hoeveelheid vers water en volg de instructies in het display (zie hoofdstuk “Principe van de bediening” paragraaf “Water opzuigen”).

De verwarmingsfase begint opnieuw en 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.

Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

Temperatuur wijzigen

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

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

In het display verschijnt de ingestelde temperatuur.

- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.


Bereidingstijden instellen

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

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

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

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

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

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

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

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

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

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

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

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

Bereiding afbreken

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

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


Als de functie *Snel afkoelen* is ingeschakeld, gaat de deur na afloop van de bereiding automatisch op een kier open. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af.


Druk op de sensortoets van de gekozen functie om vervolgens terug te keren naar het hoofdmenu.

Bediening

Bereidingsproces bij de functie Stomen onderbreken

We raden aan om tijdens bereidingen met stoom de deur gesloten te houden zodat er geen stoom ontsnapt en de ingestelde oventemperatuur niet daalt.

U kunt een bereiding bij de functie Stomen  en bij programma's die uitsluitend gebruikmaken van stoom onderbreken en de bereidingstijd aanhouden.


 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.

- Open de deur tijdens de bereiding om de bereiding te onderbreken.

Het bereidingsproces wordt onderbroken en de bereidingstijd wordt aangehouden.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

De combi-stoomoven wordt tijdens het 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 ovenruimte bezig bent.

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





- Sluit de deur als u de bereiding wilt voortzetten.

De bereiding gaat verder op de huidige oventemperatuur. De resttijd telt verder af.

Ovenruimte voorverwarmen

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


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

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
 - Donker brooddeeg en rosbief en filet met de functies **Hetelucht plus** , **Professional**  en **Boven-/Onderwarmte** 
 - Taart en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie **Boven-/Onderwarmte**  (zonder de functie **Booster**)

Booster

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

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

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

Als u een temperatuur instelt boven 100 °C en de functie **Booster** is ingeschakeld, wordt de ovenruimte met een snelle opwarmfase verwarmd tot de ingestelde temperatuur. Hierbij worden

het bovenwarmte-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gelijktijdig ingeschakeld.

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

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

Booster voor één bereiding uitschakelen

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

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

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

Snel afkoelen

Met de functie **Snel afkoelen** kunt u het gerecht en de ovenruimte na de bereiding snel laten afkoelen.

Deze functie is niet beschikbaar bij de ovenfunctie **Stomen** .

Snel afkoelen voor één bereiding uitschakelen

- Kies de instelling **Snel afkoelen** | Uit voordat u de gewenste functie kiest.

Als ook de functie **Warmhouden** is ingeschakeld, verschijnt Als “**Snel afkoelen**” wordt uitgeschakeld, wordt “**Warmhouden**” ook uitgeschakeld.

De functies **Snel afkoelen** en **Warmhouden** zijn uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

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

Bediening

Warmhouden

Met de functie Warmhouden kunt u het gerecht na de bereiding warmhouden, zonder het ongewild te laten nagaren.

Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warmgehouden (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Voorgeprog. temperaturen”).

U kunt de functie Warmhouden alleen gebruiken in combinatie met de functie Snel afkoelen.

Deze functie is niet beschikbaar bij de ovenfunctie Stomen .

Warmhouden voor één bereiding inschakelen

- Kies de instelling Warmhouden | Aan voordat u de gewenste functie kiest.

Als ook de functie Snel afkoelen is uitgeschakeld, verschijnt Voor “Warmhouden” is “Snel afkoelen” vereist. “Snel afkoelen” wordt eveneens geactiveerd.

- Bevestig de melding indien nodig met OK.


De functies Warmhouden en Snel afkoelen zijn ingeschakeld. Na afloop van de bereiding gaat de deur automatisch op een kier open. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af tot de vooraf ingestelde temperatuur.


Zodra de temperatuur is bereikt, gaat de deur automatisch weer dicht om het gerecht warm te houden.

Als u aansluitend opnieuw een bereiding wilt starten zonder de functie Warmhouden, kies dan de instelling Warmhouden | Uit om de functie weer uit te schakelen.

De instelling voor de functie Snel afkoelen wijzigt niet.

Stomen gebruiken

Bij de functie Stomen  bereidt u de levensmiddelen uitsluitend met stoom (zie hoofdstuk “Principe van de bediening”, paragraaf “Water opzuigen”).

In tegenstelling tot de functie Professional  wordt een grotere hoeveelheid water opgezogen en bij een temperatuur van maximaal 100 °C constant in de vorm van stoom in de ovenruimte afgegeven.

De levensmiddelen worden hierbij **niet** bruin gebakken.

Tip: Houd de deur tijdens de bereiding gesloten zodat er geen stoom ontsnapt.

Bekijk de instructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Restwater verdampen”).

Geschikte gerechten

Bij het stomen blijft de typische smaak van levensmiddelen beter bewaard dan bij traditionele bereidingswijzen. Daarom raden we aan om helemaal geen zout te gebruiken of pas na de bereiding. Bovendien behouden de levensmiddelen hun verse, natuurlijke kleur.

- **Groenten** zijn uitermate geschikt om te stomen en met name ook om te blancheren. Bij stomen gaan nauwelijks vitaminen en mineralen verloren, omdat het gerecht niet in het water ligt.
- **Rijst** wordt in vloeistof gekookt en neemt deze vloeistof tijdens de bereiding helemaal op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan. **Rijstepap** is heel eenvoudig te bereiden, omdat u er niet in hoeft te roeren en ze ook niet aanbrandt.

- Bij het bereiden van **Eiergerechten** (bijv. bouillon met ei, crème brûlée of soufflés) ontstaat er een zeer gelijkmatig bereidingsresultaat met fijne poriën.

Stoomovenpannen

Kies de juiste ovenpannen voor de betreffende levensmiddelen (zie hoofdstuk “Uitvoering”, paragraaf “Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires”).

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

Eigen serviesgoed

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

- Plaats **altijd** de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen. Plaats het serviesgoed op het ingeschoven rooster of in een stoomovenpan op niveau 3.
- Het serviesgoed moet geschikt voor gebruik in de oven en stoombestendig zijn. Als u voor het stomen kookgerei van kunststof wilt gebruiken, inderhaard meer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het beoogde gebruik.
- Serviesgoed 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.
- Houd voldoende afstand tussen de bovenste rand van het serviesgoed en de bovenkant van de ovenruimte. Dan kan de stoom goed bij het gerecht komen.

Stomen

Diepvriesproducten

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

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.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Niveau

Plaats **altijd** de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen. Plaats het bak- en braadrooster of de stoomovenpan op niveau 3.

Plaats de stoomovenpannen, het bak- en braadrooster en de plaat altijd tussen de spijlen van de geleiderails, zodat ze niet kunnen kantelen.

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.

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 bereidings-

tijd door bepaalde factoren wordt beïnvloed, wordt u in de volgende hoofdstukken hierop gewezen.

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

Groente

Verse producten

Bereid verse groente voor zoals u dat normaal ook doet, bijvoorbeeld afspoelen, reinigen en fijnsnijden.

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

Levensmiddelen met een kleine doorsnede per stuk (bijv. erwten, asperges) hebben weinig of geen holtes zodat de stoom er amper in kan doordringen. Om voor een gelijkmatige bereiding te zorgen, kiest u voor deze levensmiddelen een platte stoomovenpan. Deze vult u slechts 3–5 cm hoog. Verdeel de grotere levensmiddelen over meerdere platte stoomovenpannen.

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

Groenten die in vloeistof bereid worden, bijv. rodekool, bereidt u in stoomovenpannen zonder gaatjes.

Niveau

Als u stoomovenpannen met gaatjes gebruikt om groenten te bereiden die kleur afgeven, bijv. rode biet, plaatst u hier geen andere levensmiddelen onder. Zo voorkomt u verkleuringen veroorzaakt door neerdruppelende vloeistof.

Bereidingstijd

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

vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 25 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:
ca. 30 minuten

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.

Voorbereiding

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 stoomovenpannen met gaatjes vis bereidt en tegelijk in andere stoomovenpannen 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 levensmiddel, niet van het gewicht. Hoe dikker het levensmiddel 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 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.

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Overige 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 stoomovenpan met gaatjes. Het concentraat dat in de universele bakplaat wordt opgevangen, kunt u gebruiken om sauzen te verfijnen. U kunt het ook invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroente en koud water in een stoomovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

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.

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.

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.

Fruit


Om geen sap te verliezen, dient u fruit te bereiden in een stoomovenpan zonder gaatjes.


Als u fruit bereidt in een stoomovenpan met gaatjes, vangt u het sap op met de universele bakplaat.

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

Professional

Professional gebruiken

Bij de functie Professional  bakt, braadt of bereidt u levensmiddelen terwijl de ovenverwarming wordt gecombineerd met vochttoevoer (zie hoofdstuk “Hoofd- en submenu's” en hoofdstuk “Principe van de bediening”, paragraaf “Water opzuigen”).

Het opgezogen water wordt tijdens de bereiding door middel van 1 tot 3 stoominjecties in de ovenruimte geïnjecteerd. De levensmiddelen worden gelijkmatig bereid en in tegenstelling tot de functie Stomen  door de hoge temperaturen gelijkmatig bruin gebakken.

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

Bekijk de instructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Restwater verdampen”).

Geschikte gerechten

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

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

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

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

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Bovendien leidt neerslag van waterdamp op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen.


Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

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

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

Automatische stoominjec.


Na de verwarmingsfase wordt de stoominjectie automatisch uitgevoerd.

Het water wordt in de ovenruimte verdampt. In het display verschijnt .


Na de stoominjectie dooft .

- Laat het gerecht gaar worden.



1 stoominjectie, 2 stoominjecties of 3 stoominjecties


U kunt de stoominjecties uitvoeren, zodra de sensortoets  brandt.



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

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

- Kies de sensortoets .

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

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


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

- Laat het gerecht gaar worden.

Automat. programma's


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

Categorieën

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

Bekijk de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Restwater verdampen").

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de aanwijzingen in het display.

Aanwijzingen voor het gebruik

- De gaarheid kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten. U kunt de gewenste gaarheid via het navigatiegedeelte instellen.
- Bij gebruik van de automatische programma's dienen de bijgevoegde recepten als oriëntatiehulpmiddel. Met het desbetreffende automatische programma kunt u ook soortgelijke recepten met afwijkende hoeveelheden bereiden.


- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom naar buiten komen. Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd. Let erop dat u niet met de hete stoom en niet met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich branden.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven worden voorverwarmd voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Een betreffende melding met tijdsaanduiding verschijnt in het display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht worden toegevoegd. Een desbetreffende melding met tijdsaanduiding verschijnt in het display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De opgave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdwijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de begintemperatuur van het vlees.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:


- Ontdooien
- Lage temperatuur
- Inmaken
- Drogen
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten
- Servies verwarmen

Ontdooien

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

- Kies Meer .
- Kies Ontdooien.
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

 **Besmettingsgevaar door kiemvorming.**

Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging. Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het ontdooivocht niet. Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

Tips

- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met het rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.

- Vis, vlees en gevogelte hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag iets ontdooid is. Het gerecht is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Lage temperatuur

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

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

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

Hierbij ontspant zich het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen.

Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

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

De bereidingstijd bedraagt circa 2–4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, als ook van de gewenste gaarheid.

- U kunt het vlees meteen na de bereiding aansnijden. U hoeft voor het vlees geen doorwarmtijd aan te houden.
- U kunt het vlees in de ovenruimte warmhouden totdat het wordt opgediend. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

Overige toepassingen


- Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet te snel afkoelt. Het vlees heeft de optimale temperatuur.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de bereidingstabellen aan het einde van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster.

- Plaats de universele bakplaat met het rooster op niveau 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-/Onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- Verwarm de ovenruimte, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Terwijl de oven voorverwarmt, braadt u het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan alle kanten aan.

 Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

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

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


- Leg het aangebraden vlees op het rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C (zie het hoofdstuk “Bereidingstabellen”).
- Laat het vlees gaar worden.

Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Bij het inmaken van peulvruchten en vlees worden de sporen van de bacterie clostridium botulinum niet voldoende gedood. Als gevolg hiervan kunnen toxines worden gevormd die tot ernstige vergiftiging leiden. Deze sporen worden pas vernietigd na een nieuw inmaakproces.

Vlees en peulvruchten moet u na het afkoelen **altijd** binnen 2 dagen een tweede keer inmaken.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.

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


Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

Groenten en fruit voorbereiden

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

Gebruik alleen speciale glazen die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakglazen of glazen met schroefdeksel). Gebruik uitsluitend onbeschadigde glazen en rubberen ringen.

- Spoel de glazen voor het inmaken met heet water uit en vul deze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de glazen na het vullen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.
- Plaats de universele bakplaat op niveau 2 in de oven en zet de glazen daarop.

- Kies de functie **Hotelucht plus**  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).



Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.


Fruit en komkommers inmaken


- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de ovenruimte nawarmen.

Groente inmaken


- Als het water in de glazen gaat borrelen, stelt u de aangegeven inmaakt temperatuur in en maakt u de groente gedurende de aangegeven tijd in.
- Na het inmaken stelt u de aangegeven naverwarmingstemperatuur in en laat u de glazen gedurende de aangegeven tijd in de oven nawarmen.

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

 Inmaakt temperatuur en -tijd zodra het water in de glazen gaat borrelen

 Naverwarmingstemperatuur en -tijd

Glazen na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De glazen zijn na het inmaken erg heet.

Draag altijd ovenwanten als u de weckglazen uit de oven haalt.

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

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

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

Overige toepassingen

Drogen

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






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






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


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

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

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


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

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

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

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

Gedroogde levensmiddelen uit de oven nemen

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

Draag altijd ovenwanten als u de gedroogde levensmiddelen uit de oven haalt.

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

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

- Bewaar de gedroogde levensmiddelen in een afgesloten glas of blik.

Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op het rooster, waarop u bakpapier hebt gelegd.
Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze platen zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Elk verder gebruik leidt tot meer vervorming.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

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


Bereiden van diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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


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

Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van serviesgoed de functie Hetelucht plus .

Gebruik alleen hittebestendig serviesgoed.

- Plaats het bak- en braadrooster op niveau 1 en plaats het serviesgoed erop. Afhankelijk van de grootte van het serviesgoed kunt u het ook op de bodem van de ovenruimte zetten. U kunt daarnaast nog de geleiderails uitbouwen.
- Kies Hetelucht plus .
- Stel een temperatuur van 50–80 °C in.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen. Draag altijd ovenwanten als u serviesgoed uit de oven haalt.

- Haal het warme serviesgoed uit de ovenruimte.

Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Tips bij het bakken

- Stel een bereidingstijd in. Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.
- U kunt in principe het rooster, de bakplaat, de universele bakplaat en elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.
- Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Zet bakvormen altijd op het rooster.
- Bak vruchtentaart en hoge plaatkoek op de universele bakplaat.

Bakpapier gebruiken

Miele accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean veredeld (zie ook "Uitvoering"). In de meeste gevallen hoeft u PerfectClean-veredelde oppervlakken niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

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

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

Temperatuur 🌡️ kiezen

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

Bereidingstijd ⌚ kiezen

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

- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is. Steek een houten stokje in het deeg.

Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.


Informatie over de functies

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

Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus gebruiken

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

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

Tips

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

Professional gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Braadvlees

Tips voor het braden

- U kunt elk soort kookgerei van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/ braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, het rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- Het **voorverwarmen** van de oven is alleen nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Over het algemeen is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik een **braadpan met deksel** voor het braden van vlees. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster. Ook blijft er genoeg fond over voor het bereiden van een saus.
- Neem bij gebruik van een **braadfolie of -zak** de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van het **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er blokjes boter of margarine op of giet er olie of vet overheen. Voeg bij grote magere stukken vlees (2–3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Giet er tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.

- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

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

Bereidingstijd kiezen

De tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een niet voorverwarmde ovenruimte.


- U kunt de bereidingstijd bepalen door de dikte van de betreffende vleessoort [cm] te vermenigvuldigen met de tijd per cm [min/cm]:
 - Rund/wild: 15–18 minuten/cm
 - Varken/kalf/lam: 12–15 minuten/cm
 - Rosbief/filet: 8–10 minuten/cm
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het product gaar is.


Tips

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

Informatie over de functies

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

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



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


Automat. programma's gebruiken

- Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus of Braadauto- maat gebruiken

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

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Professional gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Boven-/Onderwarmte gebruiken

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


- Plaats het gerecht op niveau 2.

Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

Grillen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

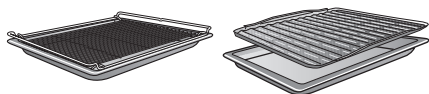
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

Tips voor het grillen

- Voorverwarmen is bij grillen vereist. Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de oven deur gesloten.
- Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Dep het goed droog. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.
- Mager vlees kunt u met olie bestrijken. Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon en bestrooi deze met zout. U kunt de vis ook met citroensap besprenkelen.
- Gebruik de universele bakplaat met daarop het draagrooster of de grill- en braadplaat (indien aanwezig). De grill- en braadplaat voorkomt dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt. Voor het grillen bestrijkt u de grill- en braadplaat met olie en legt u het gerecht erop.

Gebruik niet de gewone bakplaat.



Opmerkingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

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

Temperatuur kiezen

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

Niveau kiezen

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

Bereidingstijd 🕒 kiezen

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

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

Informatie over de functies

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

Grill groot 🍖 gebruiken

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


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

Circulatiegrill 🌀 gebruiken

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

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

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van de combi-stoomoven kan door een ovenreiniger en ontkalkingsmiddel beschadigd raken.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krasen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front

- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- spiraal- en staalsponsjes

Als vervuilingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen. Als u de oven vaker gebruikt zonder deze tussentijds te reinigen, kan dit meer werk veroorzaken.

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.


De accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser (met uitzondering van de stoomovenpannen).

Tip: Verontreinigingen door vruchtensap of deeg door een slecht sluitende bakvorm kunt u gemakkelijker verwijderen als de ovenruimte nog enigszins warm is.

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Bouw de deur uit.
- Bouw de geleiderails met de Flexi-Clip-geleiders uit (indien aanwezig).
- Bouw de katalytisch geëmailleerde achterwand uit.

Normale verontreinigingen verwijderen

Tip: Reinigen wordt eenvoudiger als u gebruikmaakt van het programma Meer  | Onderhoud | Inweken (zie paragraaf "Onderhoud").

- Verwijder de condens in de ovenruimte en de opvanggoot met een spons of sponsdoekje.
- Verwijder normale verontreinigingen bij voorkeur meteen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water. Dit is vooral belangrijk bij onderdelen die zijn veredeld met PerfectClean. Resten reinigingsmiddel hebben namelijk een ongunstig effect op de anti-aanbakwerking.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Afdichting reinigen

Rondom de ovenruimte bevindt zich een afdichting die op de binnenkant van de deur aansluit.

De afdichting kan door vetresten broos worden en breken.

- Reinig de afdichting bij voorkeur na elke bereiding.

Als de dichting niet correct geplaatst is, kan er tijdens een bereiding stoom uit de ovenruimte ontsnappen. Neem de dichting er **nooit** uit.

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.

Hardnekkige verontreinigingen (behalve bij de FlexiClip-geleiders)

Door overgelopen vruchtensap of braadresten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

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

Tip: Reinigen wordt eenvoudiger als u gebruikmaakt van het programma Meer  | Onderhoud | Inweken (zie paragraaf "Onderhoud").

Reiniging en onderhoud

Het katalytische email verliest de zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers.

Bouw de katalytisch geëmailleerde delen in de oven uit voordat u ovenreiniger gebruikt.

Ovenreinigers gebruiken

- Gebruik voor zeer hardnekkige verontreinigingen op PerfectClean-veredelde oppervlakken de ovenreiniger van Miele. De oppervlakken moeten koud zijn.

Als ovenspray in tussenruimten en openingen terechtkomt, zorgt dit bij komende bereidingen voor sterke geurvorming.

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

Spuit het product niet in de tussenruimten en openingen van de ovenwanden en achterwand.

- Laat de ovenreiniger inwerken zoals beschreven staat op de verpakking.

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

- Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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

Reinig de geleiders daarom nooit in de afwasautomaat.

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

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

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

Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen

Bij katalytisch email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. U heeft geen aanvullende reinigingsmiddelen nodig. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Het katalytische email verliest de zelfreinigende eigenschappen bij gebruik van schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes en ovenreinigers.

Bouw de katalytisch geëmailleerde delen in de oven uit voordat u ovenreiniger gebruikt.

Verontreinigingen verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke


- Bouw de achterwand uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand uitbouwen”).
- Reinig de achterwand handmatig met warm water, gewoon afwasmiddel en een zachte borstel.
- Spoel de achterwand goed af.
- Laat de achterwand drogen, voordat u deze terugplaatst.

Olie- en vetspatten verwijderen

- Neem alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de ovenruimte.
- Verwijder alle grove verontreinigingen van de binnenkant van de deur en van de met PerfectClean veredelde oppervlakken, voordat u het katalytische reinigingsproces start. De verontreinigingen kunnen dan niet inbranden.
- Kies de functie Hetelucht plus  en 250 °C.
- Verhit de lege ovenruimte gedurende ten minste 1 uur.

De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen en de ovenruimte.


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

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

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

Bovenwand van de oven reinigen

Het is nuttig om de bovenwand van de oven regelmatig van voedselresten te ontdoen.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

De combi-stoomoven kan beschadigd raken als waterdamp in de lampafdekking doordringt.

Gebruik een combi-stoomoven alleen als de lampafdekking is bevestigd.

Reiniging en onderhoud



Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.

Druk het bovenwarmte-/grillelement nooit omlaag.


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

Restwater verdampen

Bij een bereiding met stoom of vochttoevoer kan restwater achterblijven in het verdampingssysteem, bijv. als een bereiding met vochttoevoer handmatig of door een stroomstoring wordt onderbroken.

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

- Start de restwaterverdamping bij voorkeur meteen, zodat bij een volgende bereiding alleen vers water wordt verdampt en het verdampings-systeem niet overloopt doordat er nog meer water wordt aangezogen.

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.


Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

De duur van de restwaterverdamping is afhankelijk van de hoeveelheid restwater.

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

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

Restwaterverdamping meteen uitvoeren

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken.

Open de deur niet tijdens een stoominjectie.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag Restwater verdampen verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnt een tijdwaarde.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.


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

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

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

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

Restwaterverdamping overslaan

 Gevaar voor infectie door besmet water in het waterreservoir.

Als u de restwaterverdamping overslaat, kunnen in het waterreservoir kiemen ontstaan. Dit besmette water kan bij de volgende bereiding op het gerecht worden verdampt.

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

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

Onderbreek de restwaterverdamping indien mogelijk niet.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen verschijnt.

- Kies Overslaan.

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


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

Onderhoud

Inweken

Met dit onderhoudsprogramma kunt u hardnekkige vervuilingen laten inweken.

- Verwijder de accessoires uit de ovenruimte.
- Verwijder grove vervuiling met een doekje.
- Selecteer Meer  | Onderhoud | Inweken.
- Volg de aanwijzingen in het display.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Na afloop van het onderhoudsprogramma kan bij het openen van de deur veel hete stoom vrijkomen. U kunt zich aan de stoom branden. Neem afstand en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.

- Verwijder na het weken **onmiddellijk** het water en de condens in de ovenruimte en de opvanggoot met een spons of sponsdoekje.
- Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.


Tip: We raden aan om na afloop van het onderhoudsprogramma **Inweken** het onderhoudsprogramma **Drogen** uit te voeren om het vocht ook uit onbereikbare plaatsen van de ovenruimte te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

Drogen

Met dit onderhoudsprogramma kunt u in de ovenruimte aanwezig restvocht volledig laten drogen, dus ook op onbereikbare plaatsen, om de ovenruimte te beschermen tegen corrosie.

Het onderhoudsprogramma Drogen telt maximaal 3 fasen: restwaterverdamping in de lege ovenruimte, drogen door de ovenruimte te verwarmen en snel afkoelen met de deur op een kier.

 Gevaar voor infectie door besmet water in het waterreservoir.

Als u het onderhoudsprogramma Drogen niet uitvoert, kunnen kiemen in het waterreservoir ontstaan. Dit besmette water kan bij de volgende bereiding op het gerecht worden verdampt.

Voer het onderhoudsprogramma Drogen in ieder geval uit om het restwater volledig te verdampen.

- Selecteer Meer  | Onderhoud | Drogen.
- Selecteer of u het drogen meteen of later wilt starten en bevestig dit met *OK*.
- Volg de aanwijzingen in het display.
- Verwijder het water en de condens in de ovenruimte en het opvanggootje met een spons of sponsdoekje.
- Na afloop van het onderhoudsprogramma Drogen schakelt u de combi-stoomoven uit.

Ontkalken

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

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken.

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

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

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

Verloop ontkalkingsprogramma

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

Het ontkalken duurt ca. 140 minuten en wordt in meerdere stappen uitgevoerd:

1. Ontkalken voorbereiden
2. Ontkalkingsmiddel opzuigen
3. Inwerkfase
4. Spoelen 1
5. Spoelen 2
6. Spoelen 3
7. Restwater verdampen en ovenruimte drogen

Ontkalken voorbereiden

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

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

Voor een optimaal reinigingseffect adviseren wij de bijgeleverde, speciaal voor Miele ontwikkelde ontkalkingstabletten.


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

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

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

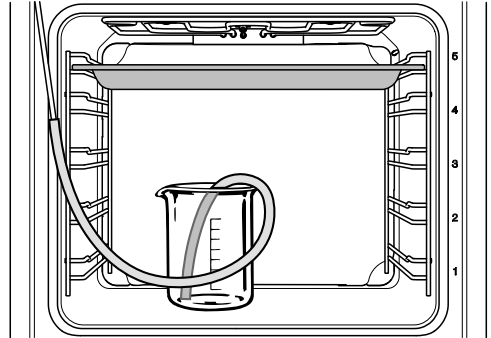
- Vul het reservoir met circa 900 ml koud leidingwater. Laat twee ontkalkingstabletten volledig in het water oplossen.

Ontkalking uitvoeren

- Kies Meer .
- Kies Onderhoud.
- Kies Ontkalken.

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

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



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

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

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

Er verschijnt een melding wanneer het opzuigen afgerond is.

- Bevestig met *OK*.
- Zet 1 l vers water klaar en volg de aanwijzingen in het display.

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

- Laat het reservoir inclusief de slangverbinding met de vulbuis in de ovenruimte staan.

Reiniging en onderhoud

Tijdens de inwerkfase zuigt het systeem meermaals vloeistof aan. U hoort pomp-geluiden.

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

Na de inwerkfase hoort u een signaal.

Verdampingsstelsel na de inwerkfase

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

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

Spoel het reservoir grondig na de eerste spoelgang om resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Na de derde spoelgang werkt de pomp gedurende ongeveer 1 minuut om het restwater uit het verdampingsstelsel te pompen.


- Volg de aanwijzingen in het display.
- Neem de universele bakplaat, het reservoir en de kunststof slang uit het apparaat.
- Bevestig met *OK*.

De spoelgang is afgerond.

Restwater verdampen

Na de derde spoelgang beginnen de restwaterverdamping en het droogproces.

- Sluit de deur.

 Kans op letsel door waterdamp. Stoom kan verbrandingen veroorzaken. Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

De ovenverwarming gaat aan en de tijd voor de restwaterverdamping verschijnt. De weergegeven tijd wordt afhankelijk van de aanwezige hoeveelheid restwater automatisch gecorrigeerd.


Na de restwaterverdamping begint automatisch het droogproces om het vocht ook uit onbereikbare plaatsen in de ovenruimte te verwijderen.


Ontkalking afsluiten

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

- Bevestig met *OK*.

Er klinkt een signaal en Einde verschijnt.

- Schakel de combi-stoomoven uit met de Aan/Uit-schakelaar .

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

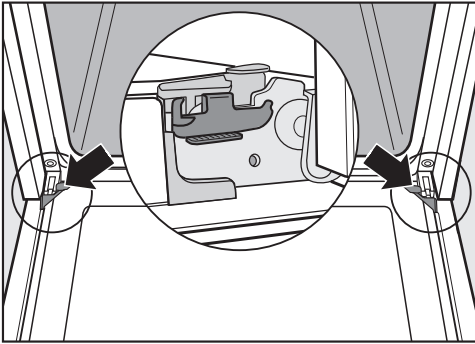
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.

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

- Reinig daarna de afgekoelde ovenruimte. Verwijder aanwezige resten ontkalkingsmiddel.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

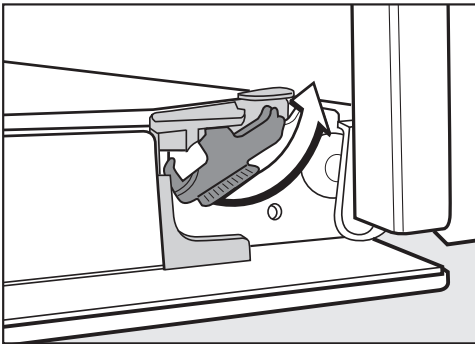
Deur uitbouwen

De deur weegt ca. 9 kg.



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

- Open de deur helemaal.



- Ontgrendel de beugels door deze tot aan de aanslag te draaien.

De combi-stoomoven raakt beschadigd als u de deur verkeerd verwijderd.

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

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

- Sluit de deur, totdat u weerstand voelt.



- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur gelijkmatig schuin naar boven toe van de houders. Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.

Reiniging en onderhoud

Deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit een open systeem met 3 glasplaten die deels een warmte-reflecterende coating hebben.

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

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

Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken.

Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.

Volg bij de reiniging van de glasplaten van de deur ook de instructies die gelden voor het front van de combi-stoomoven.

Het oppervlak van de aluminium profielen wordt door ovenreinigers beschadigd.

Reinig deze onderdelen enkel met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.

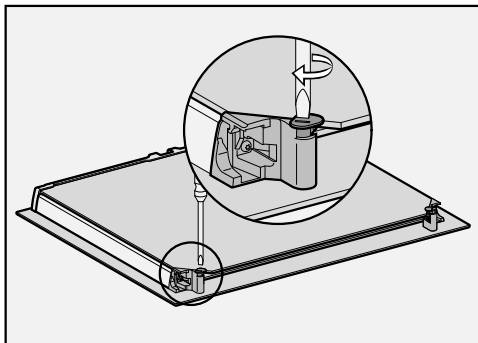
De glasplaat kan breken als ze valt. Bewaar de verwijderde glasplaat veilig.

 Kans op letsel door de dichtslaan de deur.

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

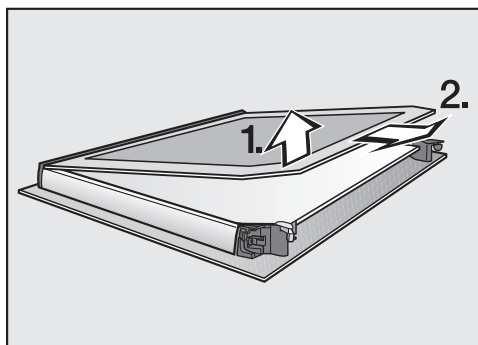
- Leg de deur met de buitenste glasplaat op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). U voorkomt zo krassen.

Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



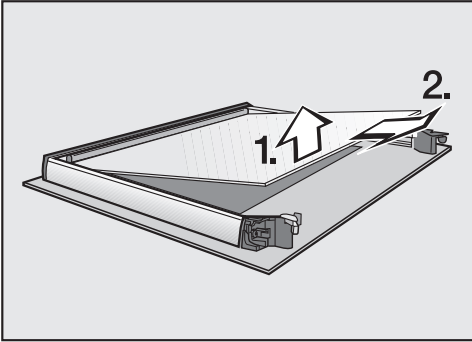
- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten van de deur met een sleufschroevendraaier naar buiten.

Bouw de binnenste glasplaat van de deur uit:



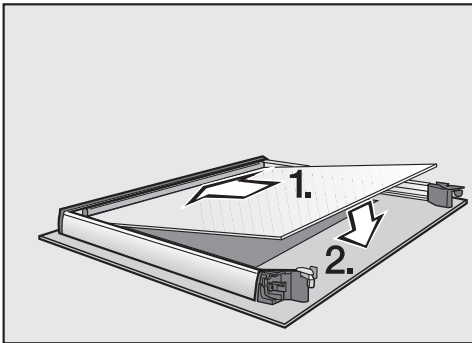
- Til de binnenste glasplaat **iets** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.

Reiniging en onderhoud

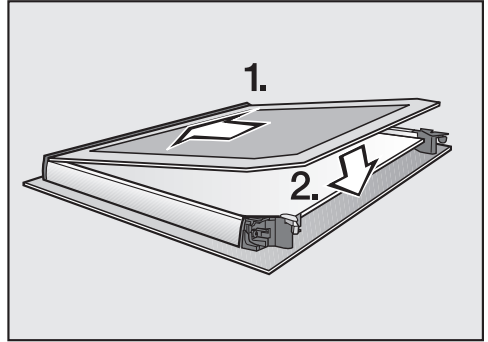


- Til de middelste glasplaat **iets** op en trek deze eruit.
- Reinig de glasplaten en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

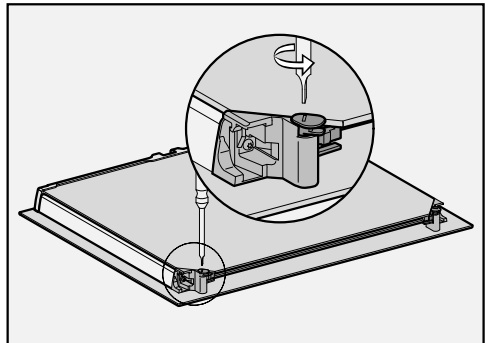
Zet de deur vervolgens weer zorgvuldig in elkaar:



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



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

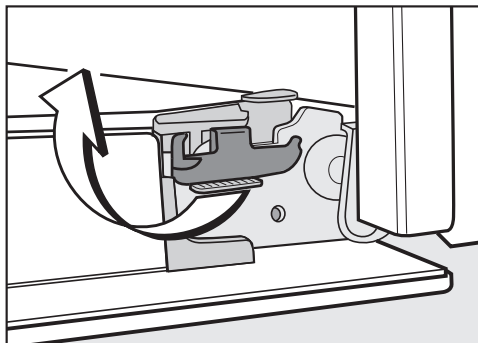
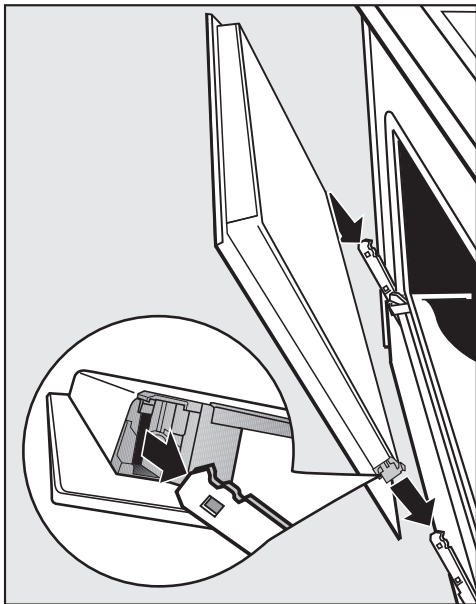


- Draai de vergrendelingen voor de glasplaten van de deur met een sleufschroevendraaier naar binnen.

De deur is weer compleet.

Reiniging en onderhoud

Deur inbouwen



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

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

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

Vergrendel de beugels altijd.

Geleiderails met FlexiClip-geleiders uitbouwen

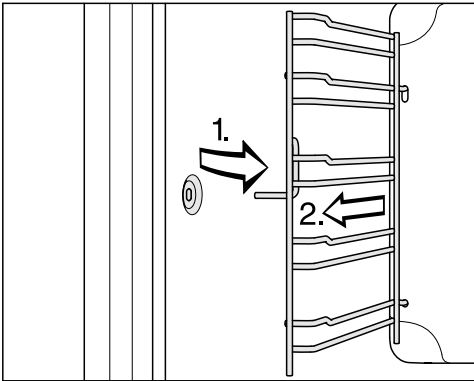
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

Als u de FlexiClip-geleiders eerst apart wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk "Uitvoering", paragraaf "FlexiClip-geleiders inbouwen en verwijderen".

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

Laat het verwarmingselement, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze reinigt.



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

De **inbouw** vindt in omgekeerde volgorde plaats.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

Achterwand uitbouwen

U kunt de achterwand voor reinigingsdoeleinden uitbouwen.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u de achterwand uitbouwt.

⚠ Kans op letsel door de roterende ventilator.

U kunt zich verwonden aan het ventilatorwiel van de heteluchtventilator.

Gebruik de combi-stoomoven nooit zonder achterwand.

- Koppel de combi-stoomoven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit.
- Bouw de geleiderails uit.
- Draai de vier schroeven op de hoeken van de achterwand los en verwijder de achterwand.
- Reinig de achterwand (zie het hoofdstuk "Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen").

De **inbouw** vindt in omgekeerde volgorde plaats.

- Bouw de achterwand zorgvuldig in.

De openingen moeten overeenkomen met de afbeelding in het hoofdstuk "Overzicht".




- Bouw de geleiderails weer in.
- Sluit de combi-stoomoven weer aan op het elektriciteitsnet.


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.

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.


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

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	U heeft de instelling Dagtijd Weergave Uit gekozen. Daardoor is het display donker als de combi-stoomoven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Zodra u de combi-stoomoven inschakelt, verschijnt het hoofdmenu. Als de dagtijd blijvend moet worden weergegeven, kiest u de instelling Dagtijd Weergave Aan.
	De combi-stoomoven krijgt geen stroom. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de stekker van de combi-stoomoven in het stopcontact zit.■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
U hoort geen signaal.	De akoestische signalen zijn uitgeschakeld of te zwak ingesteld. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de akoestische signalen in of verhoog de geluidssterkte met de instelling Volume Geluidssignalen.
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten in het display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. <ul style="list-style-type: none">■ Deactiveer de demo-functie via de instelling Handelaar Demo-functie Uit.
In het display verschijnt Vergrendeling  als u de oven inschakelt.	De vergrendeling  is ingeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Bevestig met OK. Druk 6 sec. op "OK" verschijnt. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de vergrendeling voor een bereiding uit door de sensortoets OK minstens 6 seconden ingedrukt te houden.■ Om de vergrendeling permanent uit te schakelen, kiest u de instelling Veiligheid Vergrendeling  Uit.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De sensortoetsen reageren niet.</p>	<p>U heeft de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de combi-stoomoven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de combi-stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook altijd reageren als de combi-stoomoven uitgeschakeld is, selecteert u de instelling Display QuickTouch Aan. <p>De combi-stoomoven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de stekker van de combi-stoomoven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een electricien of met Miele. <p>Er is een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de Aan/Uit-schakelaar  aan, totdat het display wordt uitgeschakeld en de combi-stoomoven opnieuw wordt gestart.
<p>In het display verschijnt Stroomstoring.</p>	<p>Er was een stroomstoring. Een lopende bereiding is hierdoor onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de combi-stoomoven uit en weer in. ■ Start de bereiding opnieuw.
<p>In het display verschijnt 12:00.</p>	<p>De stroomvoorziening was langer dan 150 uur onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stel de dagtijd en de datum opnieuw in.
<p>In het display verschijnt Max.bedrijfsduur bereikt.</p>	<p>De combi-stoomoven stond langer dan gebruikelijk aan. De veiligheidsschakelaar is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bevestig met OK. <p>Daarna is de combi-stoomoven weer klaar voor gebruik.</p>
<p>Fout en een hier niet vermelde foutmelding verschijnen in het display.</p>	<p>Een probleem dat u niet zelf kunt verhelpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
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.
Als u de functie Ontkalken kiest, verschijnt in het display Deze functie is momenteel niet beschikbaar.	Het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met Miele.
Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.	De demo-functie is geactiveerd. U kunt menupunten in het display en sensortoetsen selecteren, maar de pomp van het stoomsysteem functioneert niet. ■ Deactiveer de demo-functie via Instellingen Handelaar Demo-functie Uit.
	De pomp van het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met Miele.
Na de bereiding is een geluid te horen.	Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Naloop ventilator”).
De combi-stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de verwarmings- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe plaats van opstelling meer dan 300 meter bedraagt. ■ Pas het kookpunt van het water aan de hoogteligging van de nieuwe plaats van opstelling aan (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Hoogte”).
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting is beschadigd en vertoont bijvoorbeeld scheuren of de deurdichting is niet correct geplaatst. ■ Neem contact op met Miele.
	De binnenste glasplaat van de deur is zo vuil dat de dichting niet goed aansluit. ■ Reinig de binnenste glasplaat van de deur (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Deur uit elkaar halen”).

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De combi-stoomoven is vanzelf uitgeschakeld.</p>	<p>Om energie te besparen, wordt de combi-stoomoven automatisch uitgeschakeld als deze na het inschakelen of na afloop van een bereiding gedurende enige tijd niet wordt bediend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de combi-stoomoven weer in.
<p>Het gebak of de taart/cake is na de aangegeven bereidingstijd volgens de bereidingstabel nog niet gaar.</p>	<p>De ingestelde temperatuur wijkt af van de temperatuur uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kies de temperatuur die in het recept staat. <p>De gebruikte hoeveelheden wijken af van de hoeveelheden uit het recept.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ga na of u het recept heeft gewijzigd. Als u bijvoorbeeld vocht of eieren toevoegt, wordt het deeg vochtiger, waardoor de bereidingstijd toeneemt.
<p>Het gebak is niet overal gelijkmatig bruin.</p>	<p>De gekozen temperatuur of het niveau was niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Een zeker kleurverschil is normaal. Controleer bij zeer grote verschillen of u de juiste temperatuur en het juiste niveau heeft gekozen. <p>Het materiaal of de kleur van de bakvorm is niet geschikt voor de gekozen functie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voor de functie Boven-/Onderwarmte  zijn lichte of blanke bakvormen minder geschikt. Gebruik matte, donkere vormen.
<p>Op het katalytisch email bevinden zich roestkleurige vlekken.</p>	<p>Verontreinigingen van kruiden, suiker en dergelijke worden tijdens de katalytische reiniging niet verwijderd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bouw de katalytisch geëmailleerde delen uit en verwijder de verontreinigingen met warm water, afwasmiddel en een zachte borstel (zie het hoofdstuk "Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen").
<p>U kunt de FlexiClip-geleiders slechts met moeite in- of uitschuiwen.</p>	<p>Er bevindt zich niet voldoende vet in de kogellagers van de FlexiClip-geleiders.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vet de kogellagers in met speciaal vet van Miele. Alleen het speciale vet van Miele is afgestemd op de hoge temperaturen in de ovenruimte. Andere vetten kunnen verharsen tijdens het opwarmen, waardoor de FlexiClip-geleiders blijven plakken. Het speciale vet van Miele is verkrijgbaar via uw Miele vakhandelaar of bij Miele.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De ovenverlichting wordt na korte tijd uitgeschakeld.</p>	<p>U heeft de instelling Verlichting 15 seconden "Aan" gekozen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Als u de ovenverlichting tijdens de hele bereiding wilt inschakelen, kiest u de instelling Verlichting Aan.
<p>De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld.</p> 	<p>De halogeenlamp is defect.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires. Laat de verwarmingselementen, ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>De combi-stoomoven kan beschadigd raken als waterdamp in de lampafdekking doordringt. Gebruik een combi-stoomoven alleen als de lampafdekking is bevestigd.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppel de combi-stoomoven los van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de elektrische installatie uit. ■ Draai de lampafdekking los. Trek de afdekking met de dichtring naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang de halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Plaats de lampafdekking met de dichtring terug. De gewelfde kant van de dichtring moet daarbij naar beneden wijzen. ■ Draai de lampafdekking handvast aan. ■ Sluit de combi-stoomoven weer aan op het elektriciteitsnet.

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

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

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur op het frontgedeelte bevindt.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

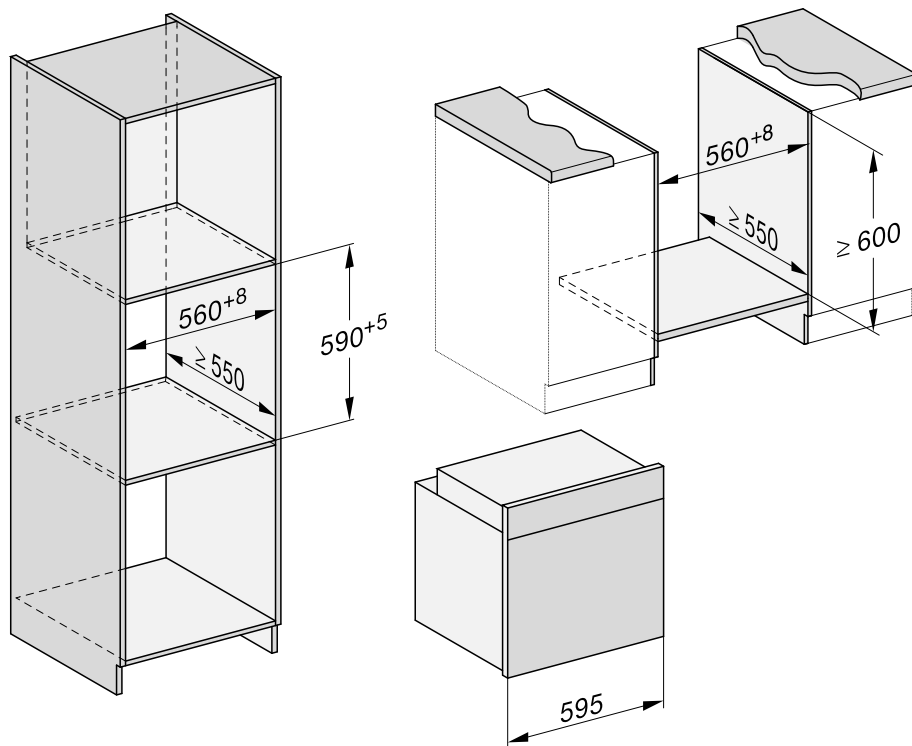
Installatie

Inbouwmaten

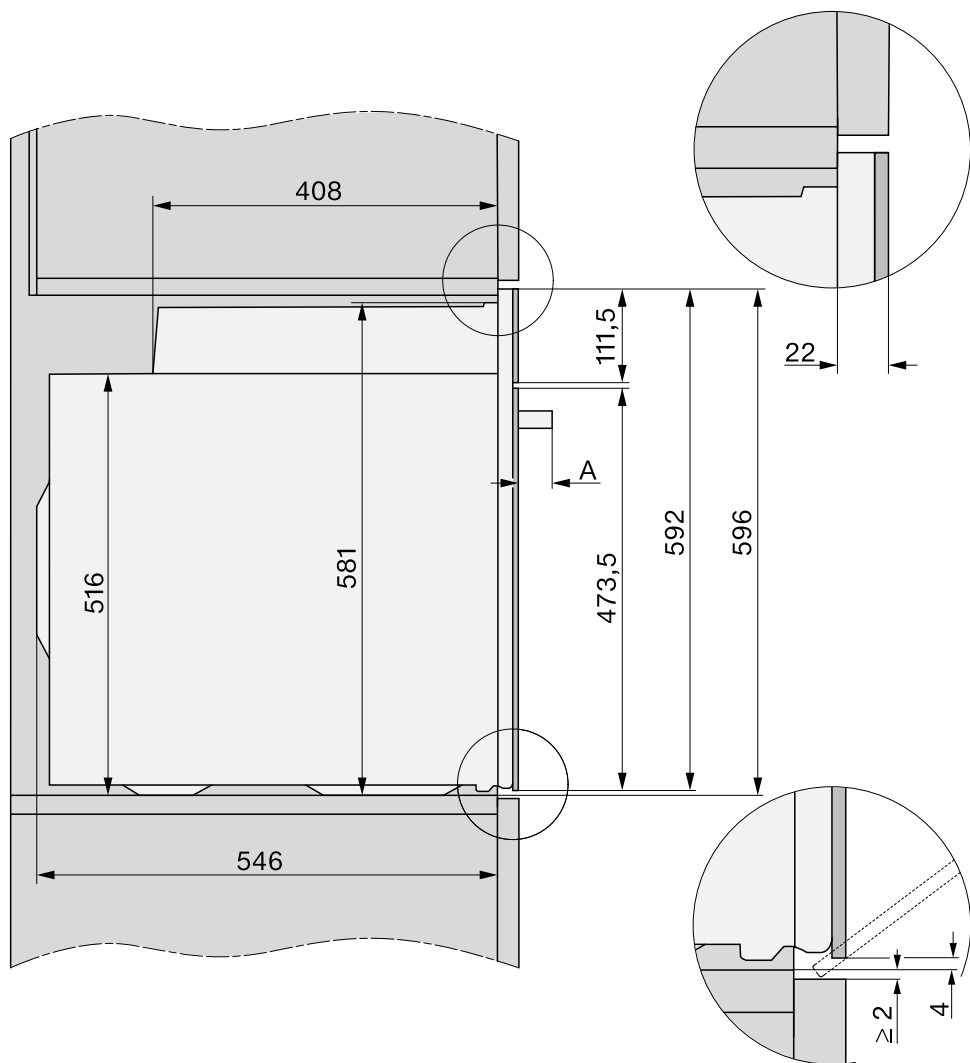
De afmetingen zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast of onderkast

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



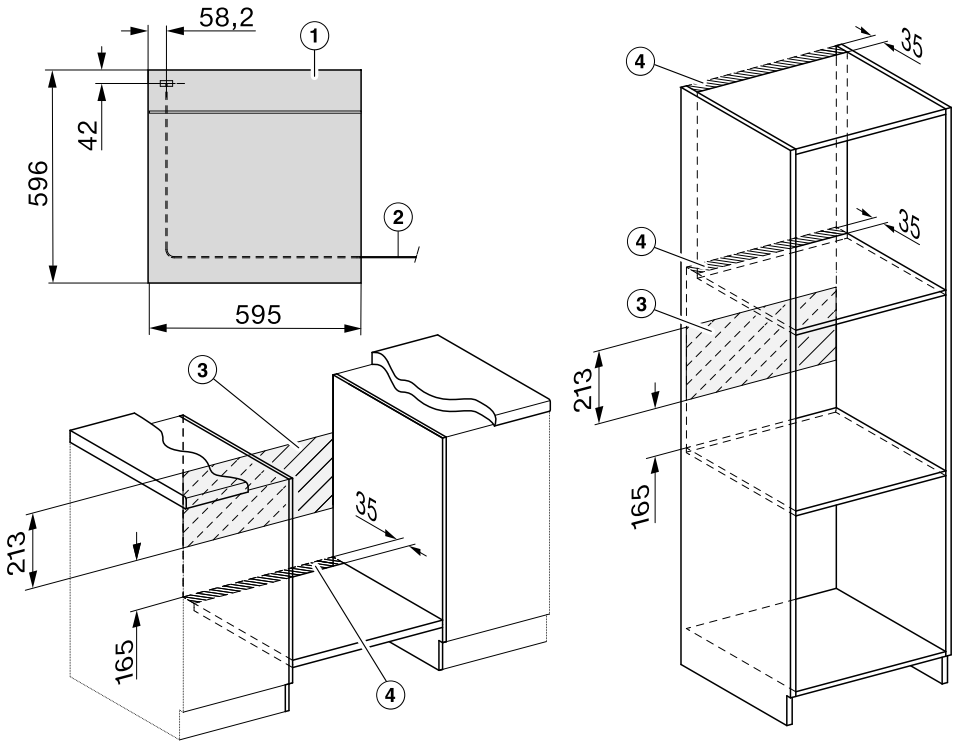
Zijaanzicht



- A** DGC 715x: 43 mm
 DGC 725x: 47 mm

Installatie

Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 1.500 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatie-opening min. 150 cm²

Combi-stoomoven inbouwen

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

Voor een correcte werking van de combi-stoomoven moet voldoende koellucht worden aangevoerd. Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.

Let bij de inbouw beslist op het volgende:

De tussenbodem waarop de combi-stoomoven wordt geplaatst, mag niet op de wand aansluiten.

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

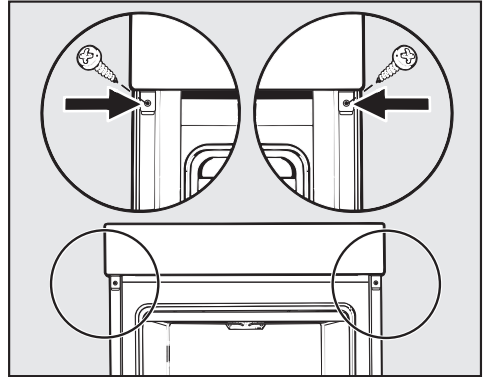
- Sluit de combi-stoomoven elektrisch aan.

De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de combi-stoomoven te verplaatsen.

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

Voordat u de oven inbouwt, is het verstandig eerst de deur te verwijderen (zie "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Deur uitbouwen") en de accessoires uit de oven te halen. De combi-stoomoven is dan lichter en u kunt niet per ongeluk de handgreep van de deur gebruiken om het apparaat op te tillen.


- Schuif de combi-stoomoven in de inbouwkast en lijn de combi-stoomoven uit.
- Open de deur als u deze niet heeft verwijderd.



- Bevestig de combi-stoomoven met de bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast.
- Plaats zo nodig de deur weer terug (zie "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Deur inbouwen").

Installatie

Elektrische aansluiting

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

De aansluiting op het elektriciteitsnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend elektricien die goed op de hoogte is van de voorschriften in uw land en de bijkomende voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsleveranciers en die deze voorschriften zorgvuldig naleeft.

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

Aansluiting op een contactdoos (volgens NEN 1010) is aan te bevelen, gezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

Als de gebruiker niet meer bij de contactdoos kan komen of als er sprake is van een **vaste aansluiting**, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

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

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

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

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

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

Als de aansluiting wordt veranderd of als de aansluitkabel vervangen wordt, moet een aansluitkabel van het type H 05 VV-F met een geschikte draaddoorsnede gebruikt worden.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen.

Combi-stoomoven
































De combi-stoomoven wordt standaard geleverd met een 3-aderige netaansluitkabel en een stekker met randaarde, geschikt voor wisselstroom, 230 V, 50 Hz.

Het apparaat moet met 16 A zijn beveiligd en worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

Bereidingstabellen

Groente











Groente		 [°C]	 5 1	 [min]
Bloemkool heel		100	3	20–40
Bloemkool roosjes		100	3	10
Bonen, groen		100	3	15
Broccoli roosjes		100	3	6
Erwten		100	3	4–6
Venkel gehalveerd		100	3	20–28
Venkel in reepjes gesneden		100	3	6–8
Koolrabi in reepjes gesneden		100	3	8–10
Pompoen in blokjes		100	3	4–6
Wortels heel		100	3	7–18
Wortels gehalveerd		100	3	7–9
Wortels in kleine stukjes		100	3	6–10
Aardappelen in de schil, vastkokend		100	3	28–44
Prei in ringen gesneden		100	3	6–10
Romanesco heel		100	3	10–22
Romanesco roosjes		100	3	7–10
Spruitjes		100	3	12–18
Gekookte aardappelen geschild, heel		100	3	23–40
Gekookte aardappelen geschild, gehalveerd		100	3	20–30
Gekookte aardappelen geschild, in vieren gesneden		100	3	16–25
Knolselderij in reepjes gesneden		100	3	6–10
Asperges, groen		100	3	5–14
Asperge, wit, duimdik		100	3	13–19
Spinazie		100	3	3–4
Savooiekool gesneden		100	3	12–18
Courgette in plakjes gesneden		100	3	3–4
Sugar snaps		100	3	8–10

 Functie,  Temperatuur,  Niveau,  Bereidingstijd,  Stomen









1 Gebruik een stoomovenpan met gaatjes en plaats de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

Bereidingstabellen

Vis

Vis (vers of ontdooid)		 [°C]	 5 1	 [min]
Baarsfilet		100	3	8–10
Forel		100	3	10–13
Zalmfilet, 3 cm dik		100	3	6–10
Zalmforel		100	3	17–20
Schol		100	3	8–14
Scholfilet		100	3	3–5







Vlees

Vlees		 [°C]	 5 1	 [min]
Kipfilet		100	3	8–10
Kalkoenrollade		100	3	12–15
Kalkoenschnitzel		100	3	4–6
Casselerrib, plakken		100	3	6–10










 Functie,  Temperatuur,  Niveau,  Bereidingstijd,  Stomen








1 Gebruik een stoomovenpan met gaatjes en plaats de universele bakplaat op niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

Deegwaren

Deegwaren		 [°C]	 5 2	 [min]
Aardappel-/deegknodels, vers		100	3	15
Aardappel-/deegknodels, in kookbultje		100	3	20

Rijst





















Rijst			 [°C]	 5 2	 [min]
Basmatirijst	1 : 1,5		100	3	15
Parboiled rijst	1 : 1,5		100	3	23–25
Rijstepap	1 : 2,5		100	3	30–35
Volkorenrijst	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  Verhouding van rijst ten opzichte van vloeistof,  Functie,  Temperatuur,  Niveau,  Bereidingstijd,  Stomen

2 Gebruik een stoomovenpan zonder gaatjes.

Bereidingstabellen

Roerdeeg
























Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau  ⁵ ₁		Bereidingstijd [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 bakplaat)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 bakplaten)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Small cakes* (1 bakplaat)		150	–	1	2	28–38
		160 ²	–	2	3	22–32
Small cakes* (2 bakplaten)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Zandtaart (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Marmer- en notencake (bak- en braadrooster, langwerpige vorm, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Marmer- en notencake (bak- en braadrooster, kransvorm/tulband- vorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Vruchtentaart (1 bakplaat)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Vruchtentaart (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	45–55
Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodenvorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 Functie,  Temperatuur,  Booster, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 4 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau  ⁵ ₁		Bereidingstijd [min]
				+HFC:	-HFC:	
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Spritsen* (1 bakplaat)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	25–30
Spritsen* (2 bakplaten)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Taartbodem (bak- en braadrooster, taartbodenvorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Cheesecake (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Appeltaart* (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Appeltaart, afgedekt (bak- en braad- rooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Vruchtentaart met glazuur (bak- en braadrooster, springvorm, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Vruchtentaart met glazuur (1 bak- plaat)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Zoete taart (1 bakplaat)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40





















 Functie,  Temperatuur,  Booster, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  Bereidingstijd,  Hetelucht plus,  Eco-hetelucht,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken, ✓ aan, – uit

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

- 1 Gebruik een matte, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 4 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Bereidingstabellen







Gistdeeg








Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau ⁵ 		Bereidingstijd [min]
				+HFC:	-HFC:	
Tulband (bak- en braadrooster, tulbandvorm, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Kerststol (1 bakplaat)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bakplaat)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Vruchtentaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Witbrood, zonder vorm (1 bakplaat)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Witbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Volkorenbrood (bak- en braadrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Gistdeeg laten rijzen (bak- en braadrooster)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

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

- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 4 Plaats het bak- en braadrooster op de bodem van de ovenruimte en plaats de kom daarop. Naargelang de grootte van de kom kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- 5 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- 6 Voer 1 stoominjectie uit aan het begin van de bereiding.
- 7 Voer 2 stoominjecties uit aan het begin van de bereiding.








Kwark-oliedeeg








Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau ⁵ ₁		Bereidingstijd [min]
				+HFC	-HFC	
Vruchtentaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	–	2	3	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

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

- 1 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau.
- 2 Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

Biscuitdeeg










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









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

- * De instellingen gelden ook voor richtlijnen volgens EN 60350-1.
Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op het bak- en braadrooster.
 - 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.

Bereidingstabellen

















Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak









Taart/cake/gebak (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau ⁵ ₁		Bereidingstijd [min]
				+HFC:	-HFC:	
Soezen (1 bakplaat)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Gevuld bladerdeeg (1 bakplaat)		180–190	–	1	2	20–30
Gevuld bladerdeeg (2 bakplaten)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Macarons (1 bakplaat)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 bakplaten)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Meringues/schuimgebak (1 bakplaat, 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Meringues/schuimgebak (2 bakplaten, per 6 stuks van Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

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

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

Hartige gerechten

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



















 Functie, 🌡️ Temperatuur, 🔥↑ Booster, ⁵₁ Niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 Bereidingstijd,  Boven-/Onderwarmte,  Intensief bakken,  Hetelucht plus,  Eco-hotelucht,  Grill groot,  Circulatiegrill, ✓ aan, – uit











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

- 1 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 2 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de bereidingstijd om.

Bereidingstabellen

Rundvlees
















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Runderstoofvlees, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Runderfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Runderfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Runderfilet medium, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Runderfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbief rosé, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbief medium, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbief doorbakken, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (bak- en braadrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1)	 3	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–









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

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

- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 7 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 8 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 9 Keer het gerecht als het voldoende gebruid is (1: bereidingstijd, kant 1, 2: bereidingstijd, kant 2).
- 10 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Kalf



















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Kalfsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Kalfsfilet rosé, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Kalfsfilet medium, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Kalfsfilet doorbakken, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Kalfsrug rosé, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Kalfsrug medium, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Kalfsrug doorbakken, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












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

- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 90 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen













Varkensvlees








Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 11 [°C]
Varkensvlees/nekvlies, ca. 1 kg (braadslede met deksel)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg (braadslede)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Varkensfilet, ca. 350 g ¹	 2	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Beenham, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Casselerrib, ca. 1 kg (universele bakplaat)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Casselerrib, ca. 1 kg ¹	 2	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Gehaktbrood, ca. 1 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Ontbijtspek/bacon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Braadworst ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

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

- 1 Gebruik het bak- en braadrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 60 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Activeer, verdeeld over de bereidingstijd, 3 handmatige stoominjecties na de opwarmfase.
- 8 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 1 l vocht toe.
- 9 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 100 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 10 Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.
- 11 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Lam, wild















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Lamsbout met bot, ca. 1,5 kg (braadslede met deksel)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lamsrug zonder bot (universele bakplaat)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lamsrug zonder bot (bak- en braadrooster en universele bakplaat)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Hertenrug zonder bot (universele bakplaat)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Reerug zonder bot (universele bakplaat)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Everzwijnbout zonder bot, ca. 1 kg (braadslede met deksel)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90










 Functie,  Temperatuur,  Booster,  5 1 Niveaue,  Bereidingstijd,  Kerntemperatuur,  Boven-/Onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten op 120 °C voor. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 5 Bereid het gerecht eerst met deksel. Verwijder het deksel na een bereidingstijd van 50 minuten en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Bereidingstabellen

Gevogelte, vis




Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
Gevogelte, 0,8–1,5 kg (universele bakplaat)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Kip, ca. 1,2 kg (bak- en braadrooster op universele bakplaat)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Gevogelte, ca. 2 kg (braadslede)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Gevogelte, ca. 4 kg (braadslede)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Vis, 200–300 g (bijv. forel) (universele bakplaat)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Vis, 1–1,5 kg (bijv. zalmforel) (universele bakplaat)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Visfilet in folie, 200–300 g (universele bakplaat)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80


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

- 1 Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- 2 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 3 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om, indien dat mogelijk is.
- 4 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- 5 Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Voer 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoominjectie uit.
- 7 Als u een bratometer gebruikt, kunt u ook van de aangegeven kerntemperatuur uitgaan.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Stomen)


Testgerecht	Stoomoven-pan	Hoeveelheid [g]	 1	 2 [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Capaciteit apparaat					
Erwten (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		


 1 Niveau,  2 Temperatuur,  3 Bereidingstijd

- 1 Gebruik de FlexiClip-geleiders niet (indien aanwezig).
- 2 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint) en schuif de universele bakplaat op niveau 1.
- 3 De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.


Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten menu koken (functie Stomen)

Testgerecht	Stoomovenpan	Hoeveelheid [g]	 5 1	Temperatuur [°C]	Hoogte [cm]	Bereidingstijd [min] ²
Aardappelen, vastkokend, in vieren	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Zalmfilet, uit diepvries, niet ontdooid	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Broccolirosjes	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 5 Niveau,  Temperatuur,  Bereidingstijd

- 1 Gebruik de FlexiClip-geleiders niet (indien aanwezig).
- 2 De bereidingstijd voor het eerste testgerecht is hetzelfde als de bereidingstijd voor het hele menu. Als u ter herinnering een kookwekker wilt instellen, stelt u de resttijd in totdat u het volgende testgerecht in de oven moet zetten (zie hoofdstuk “Kookwekker”).


- Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.
- Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude oven.
- Kies de functie Stomen  en stel de temperatuur in.
- Stel de bereidingstijd voor de aardappelen en het hele menu in (37 minuten).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt een signaal en verschijnt de bereidingstijd in het display.

 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.

- Zodra een resttijd van 22 minuten verschijnt, schuift u het tweede testgerecht (zalmfilet) in de oven.
- Zodra een resttijd van 16 minuten verschijnt, schuift u het derde testgerecht (broccolirosjes) in de oven.
- Gebruik na de bereiding de sensortoets  om de bereiding te beëindigen.
- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfuncties)

Testgerechten (accessoires)		Temperatuur [°C]	Booster 	Niveau ⁵ ⁶		Bereidingstijd [min]
				+HFC	-HFC	
Small cakes (1 bakplaat ¹)		150	–	1	2	28–38
		160 ⁴	–	2	3	22–32
Small cakes (2 bakplaten ¹)		150 ⁴	–	1+3 ⁷	1+3	25–35
Spritsen (1 bakplaat ¹)		140	–	1	2	35–45
		160 ⁴	–	2	3	25–30
Spritsen (2 bakplaten ¹)		140	–	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Appeltaart (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 20 cm)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Zacht biscuitdeeg (bak- en braadrooster ¹ , springvorm ² , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 ⁴	–	1	2	25–45
Toast (bak- en braadrooster ¹)		250	–	–	3	5–8
Burgers (bak- en braadrooster ¹ op ni- veau 4 en universele bakplaat ¹ op ni- veau 1)		250 ⁵	–	–	4	18–27 ⁹

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

- ¹ Gebruik alleen originele Miele onderdelen.
- ² Gebruik een matte, donkere springvorm.
Zet de springvorm in het midden op het bak- en braadrooster.
- ³ Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortere bereidingstijd.
- ⁴ Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁵ Verwarm de ovenruimte 5 minuten voor, voordat u het gerecht erin schuift.
- ⁶ Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- ⁷ Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) op het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- ⁸ Haal de bakplaten uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.
- ⁹ Keer het gerecht indien mogelijk halverwege de tijd om.


Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting mogen zich alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte bevinden.
Laat geen andere accessoires in de ovenruimte achter, zoals FlexiClip-geleiders of katalytisch geëmailleerde onderdelen, zoals speciale zij- of bovenwanden.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deur-dichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.
Dit probleem kan worden opgelost door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen soms adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Dit probleem treedt niet op bij normaal gebruik.

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte (EEI _{ovenruimte})	81,7
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	1,05 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,71 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	76 l
Massa van het apparaat	42,0 kg

Hierbij 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 of www.miele.be/nl Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op <https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen> door de productnaam of het serienummer in te voeren

Frequentieband van de wifi-module	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Maximaal zendvermogen van de wifi-module	< 100 mW
--	----------

Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen opensource-licentievoorde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorde worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorde en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (*https://<ip adresse>/Licenses*) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorde zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

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

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

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

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

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

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**
<https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm>

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

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 164 671 / 03