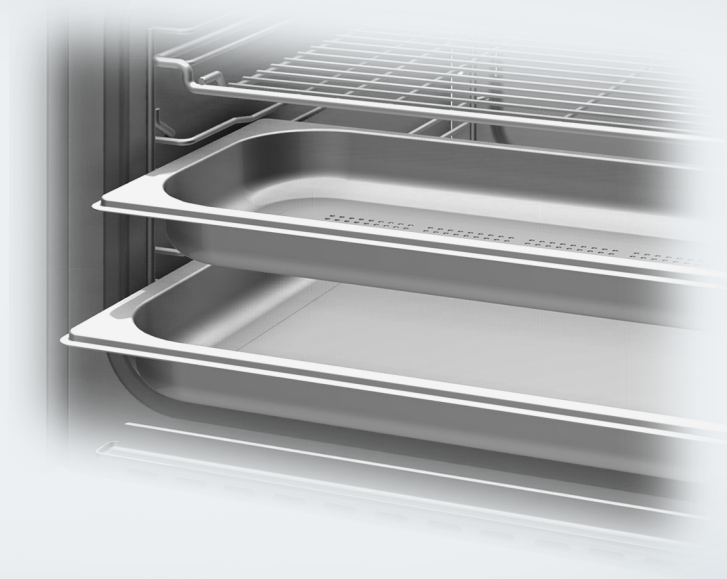



Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven met oven



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	8
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	18
Overzicht	19
Stoomoven	19
Typeplaatje	21
Bijgeleverde accessoires	21
Bedieningselementen	24
Aan/Uit-toets	25
Naderingssensor	25
Sensortoetsen	26
Touchdisplay	27
Symbolen	28
Principe van de bediening	29
Menupunt kiezen	29
Bladeren	29
Menuniveau verlaten	29
Waarde of instelling wijzigen	29
Instelling in een keuzelijst wijzigen	29
Cijfers invoeren met de cijferrol.....	29
Cijfers invoeren met het cijferblok.....	29
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	30
Letters invoeren.....	30
Contextmenu weergeven	30
Functies verplaatsen	30
Pull down menu weergeven	31
Help weergeven.....	31
MobileStart activeren	31
Functiebeschrijving	32
Bedieningspaneel.....	32
Waterreservoir	32
Condensreservoir	32
Bratometer.....	32
Temperatuur/kerntemperatuur.....	32
Vocht	33
Bereidingstijd.....	33
Geluiden	33
Opwarmfase	34
Bereidingsfase.....	34
Stoomreductie	34

Ovenverlichting.....	34
Ingebruikneming van het apparaat.....	35
Miele@home	35
Basisinstellingen.....	36
Apparaat voor de eerste keer reinigen	37
Kookpunt aanpassen	38
Stoomoven opwarmen	39
Instellingen.....	40
Overzicht instellingen	40
Menu “Instellingen” oproepen.....	43
Taal 	43
Dagtijd	43
Datum	44
Verlichting.....	44
Startscherm	45
Display	45
Volume.....	46
Eenheden	46
Warmhouden	46
Stoomreductie	47
Voorgeprogram. temperaturen	47
Booster	48
Automatisch spoelen.....	48
Waterhardheid	49
Naderingssensor	50
Veiligheid	51
Meubelfrontherkenning	52
Miele@home	52
Afstandsbediening.....	53
MobileStart activeren	53
SuperVision	54
RemoteUpdate	55
Softwareversie.....	56
Juridische informatie	56
Handelaar	56
Fabrieksinstellingen	56
Alarm + kookwekker	57
De functie Alarm gebruiken	57
De functie Kookwekker gebruiken	58
Hoofd- en submenu's.....	59

Inhoud

Tips om energie te besparen	61
Bediening	63
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	64
Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen	65
Vochtigheid wijzigen.....	65
Bereidingstijden instellen.....	65
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	66
Ingestelde bereidingstijden wissen	66
Bereiding afbreken	67
Bereidingsproces onderbreken	67
Ovenruimte voorverwarmen	68
Booster.....	68
Voorverwarmen	69
Crisp function	69
Stoominjecties uitvoeren	70
Een andere functie kiezen	71
Belangrijke opmerkingen en informatie	72
Het bijzondere van koken met stoom.....	72
Kookgerei	72
Niveau	73
Diepvriesproducten	73
Temperatuur	73
Bereidingstijd.....	73
Koken met vloeistoffen.....	73
Eigen recepten – stomen.....	73
Universele bakplaat en combirooster.....	74
Stomen	75
Eco-stomen	75
Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....	75
Groente.....	76
Vis.....	79
Vlees.....	82
Rijst.....	84
Graan.....	85
Pasta/deegwaren	86
Knoedels	87
Peulvruchten, gedroogd	88
Kippeneieren	90
Fruit	91
Worstwaren	91
Schaaldieren.....	92

Zoetwatermosselen	93
Koken menu – handmatig	94
Sous-vide	96
Speciale toepassingen	104
Verwarmen	104
Ontdooien	106
Mix & Match	109
Blancheren	120
Inmaken	120
Taart/cake inmaken	123
Drogen	124
Gistdeeg laten rijzen	125
Koken menu – automatisch	125
Steriliseren	126
Servies verwarmen	127
Warmhouden	127
Vochtige handdoekjes verwarmen	128
Gelatine weken of oplossen	128
Honing vloeibaar maken	129
Chocolade smelten	129
Yoghurt bereiden	130
Spek uitsmelten	131
Uien fruiten/stoven	131
Sap bereiden	132
Confiture	133
Levensmiddelen pellen	134
Appels conserveren	135
Eierstich (ei voor soep)	135
Automatische programma's	136
Categorieën	136
Automatische programma's gebruiken	136
Tips voor het gebruik	136
Zoeken	137
MyMiele	138
Eigen programma's	139
Bakken	143
Aanwijzingen voor het bakken	143
Tips voor het bakken	144

Inhoud

Informatie over de functies.....	144
Braden	146
Aanwijzingen voor het braden.....	146
Informatie over de functies.....	146
Bratometer.....	148
Grillen	152
Aanwijzingen voor het grillen.....	152
Tips voor het grillen.....	152
Informatie over de functies.....	153
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	154
Reiniging en onderhoud	156
Reiniging en onderhoud	156
Ongeschikte reinigingsmiddelen	157
Front reinigen.....	157
PerfectClean.....	158
Ovenruimte	159
Waterreservoir en condensreservoir reinigen	160
Accessoires	161
Geleiderails reinigen	162
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen.....	163
Onderhoud	164
Inweken	164
Drogen.....	164
Spoelen	164
Stoomoven ontkalken.....	164
Deur uitbouwen	166
Deur inbouwen	167
Nuttige tips	168
Meldingen in de indicaties/het display	168
Ongewoon gedrag.....	170
Geluiden	172
Onbevredigend resultaat	172
Algemene problemen of technische storingen.....	173
Bij te bestellen accessoires	177
Kookgerei	177
Overige	177
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	177

Service	178
Contact bij storingen	178
Garantie.....	178
Installatie	179
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	179
Inbouwmaten.....	180
Inbouw in een hoge kast	180
Inbouw in een onderkast.....	181
Zijkant.....	182
Zwenkbereik paneel	183
Aansluiting en ventilatie.....	184
Stoomoven inbouwen	185
Elektrische aansluiting.....	186
Conformiteitsverklaring	187
Auteursrechten en licenties	188
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule	189

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik


- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het bereiden met stoom, bakken, braden, grillen, ont-dooien en verwarmen van levensmiddelen.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Dit apparaat heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen worden vervangen door een door Miele geautoriseerde vakman of door Miele.
- ▶ Deze stoomoven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse E.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het paneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de stoomoven, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen gevaar voor letsel meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur.
De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.
Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Als u de sensortoets  aanraakt, wordt de deur automatisch geheel geopend. Daarbij kan deze bijvoorbeeld tegen kleine kinderen of dieren stoten.

Als u de deur op afstand via een spraakassistent opent, klinkt er een signaal op de combi-stoomoven als de geluidssignalen zijn ingeschakeld. Let er bij het openen op dat er zich geen personen of voorwerpen in de buurt van de deur bevinden. De geluidssignalen moeten beslist ingeschakeld blijven.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de plaatsing op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ 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 het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de stoomoven niet meer goed functioneert.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de stoomoven uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als de stoomoven achter een meubeldeel is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u de stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de stoom, de verwarmingselementen, de ovenruimte, geleiderails, accessoires, het glas van de deur en de gerechten.

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, als u in de hete oven bezig bent of bij het sluiten van de deur.

▶ Gevaar voor letsel door hete gerechten.

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

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

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



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

▶ Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan het apparaat beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht. Als u voor een bereiding met stoom kunststof serviesgoed wilt gebruiken, gebruik dan alleen serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen door hoge grilltemperaturen vlam vatten. Gebruik ovenfuncties met grill daarom niet voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie “Hetelucht plus ” of “Boven-Onderwarmte ”.
- ▶ Laat de deur van de stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

Leg het rooster niet op de bodem van de ovenruimte.

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

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

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

Reiniging en onderhoud

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

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de stoomoven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.
- ▶ Gebruik alleen de bijgeleverde Miele-bratometer. Wanneer deze moet worden vervangen, bestel dan een originele Miele-bratometer.
- ▶ De kunststof van de bratometer kan bij zeer hoge temperaturen smelten. Gebruik de bratometer daarom niet voor de grillfuncties (uitzondering: “Circulatiegrill ”). Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.

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 transportschade. 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.

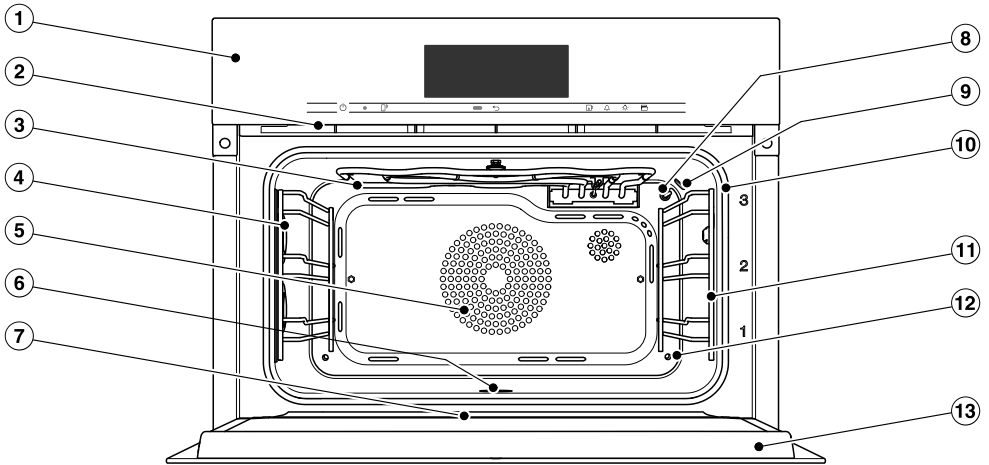
Afdanken van het apparaat

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.



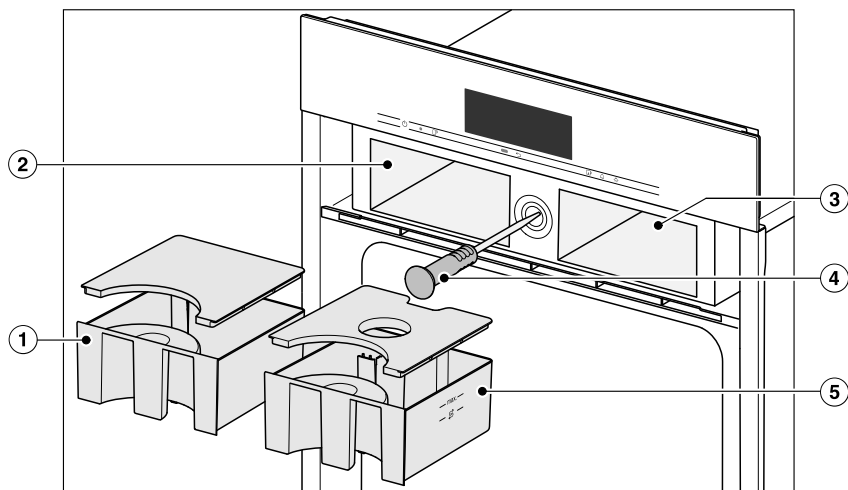
Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet 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.

Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Wasemafvoer
- ③ Verwarmingselement voor “Bovenwarmte”/“Grill”, met antenne voor de snoerloze bratometer
- ④ Ovenverlichting
- ⑤ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement
- ⑥ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement en de bodemzeef
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Temperatuurvoeler
- ⑨ Vochtsensor
- ⑩ Deurdichting
- ⑪ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Deur

Overzicht



- ① Condensreservoir
- ② Ruimte voor het condensreservoir
- ③ Ruimte voor het waterreservoir
- ④ Snoerloze bratometer
- ⑤ Waterreservoir

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

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich op de bovenkant van de behuizing. Hier vindt u de typeaanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

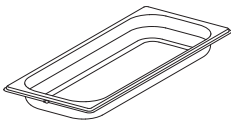
De typeaanduiding en het serienummer (SN) vindt u ook op het kleine plaatje bovenaan op het geopende paneel.

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

Bijgeleverde accessoires

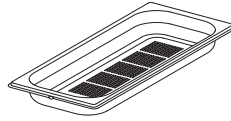
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 20



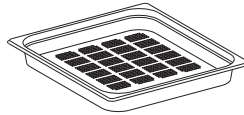
1 ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



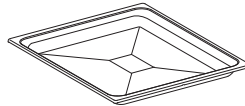
1 ovenpan met gaten,
inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 12



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

Universele bakplaat



1 universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

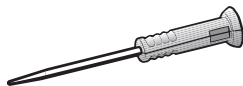
Combirooster



1 combirooster voor bakken, braden en grillen

Overzicht

Bratometer



1 bratometer, waarmee u tot op de graad nauwkeurig kunt werken. De voeler meet de temperatuur in de kern van het voedingsmiddel (kerntemperatuur).

Spatel

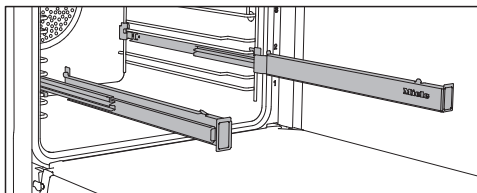


Voor het handmatig openen van de deur

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

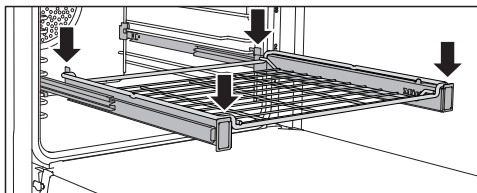
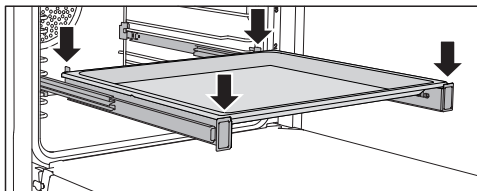
FlexiClip-geleiders HFC 71



U kunt de FlexiClip-geleiders op elk niveau plaatsen.

Schuif de FlexiClip-geleiders eerst helemaal in de ovenruimte voordat u de accessoires erop plaatst.

De accessoires worden vervolgens automatisch veilig tussen de nokken voor en achter geplaatst, zodat ze niet naar beneden kunnen glijden.



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

FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen

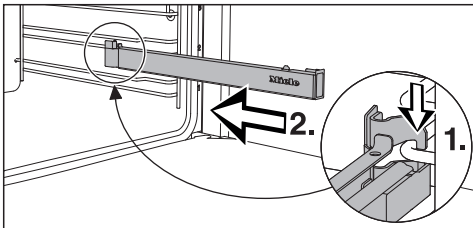
⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

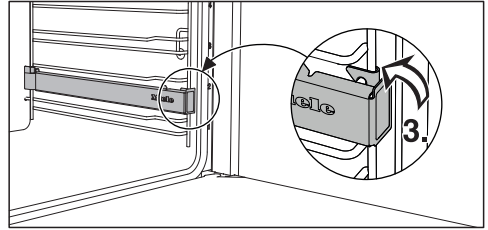
Laat de verwarmingselementen, ovenruimte, geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

De FlexiClip-geleiders worden tussen de stijlen van een niveau ingebouwd. Bouw de FlexiClip-geleiders met het Miele-opschrift rechts in.

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



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

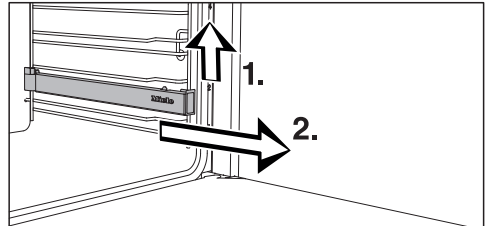


- Zet de FlexiClip-geleider op de onderste stijl van het niveau (3) vast.

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

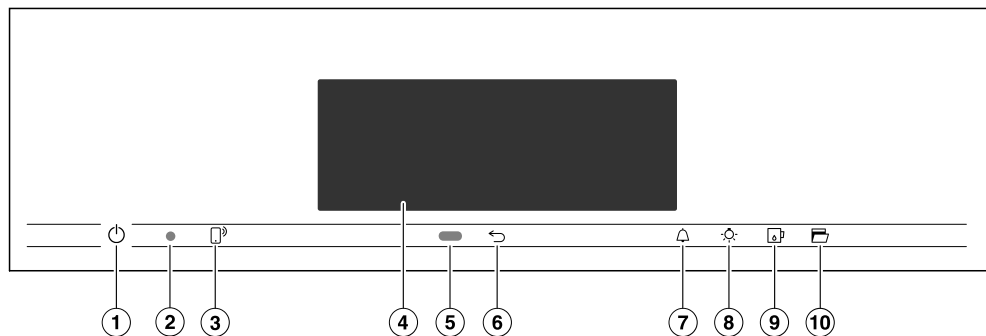
Om een FlexiClip-geleider te verwijderen, gaat u als volgt te werk:








- Schuif de FlexiClip-geleider helemaal naar binnen.




- Til de FlexiClipgeleider vooraan even op (1) en trek deze langs de stijl van het niveau eruit (2).

Bedieningselementen




- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets 
Voor het aansturen van uw stoomoven via uw mobiel apparaat
- ④ Touchdisplay
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑤ Naderingssensor
Schakelt de ovenverlichting en het display in en bevestigt de geluidsignalen, die klinken, wanneer u in de buurt komt
- ⑥ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑦ Sensortoets 
Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden
- ⑧ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑨ Sensortoets 
Voor het openen en sluiten van het paneel
- ⑩ Sensortoets 
Voor het openen van de deur

Aan/Uit-toets

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

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

Naderingssensor

De naderingssensor bevindt zich onder het touchdisplay naast de sensortoets . De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert.







Als u de overeenkomstige instellingen geactiveerd hebt, kunt u de ovenverlichting inschakelen, de stoomoven inschakelen of reageren op het geluidssignaal (zie hoofdstuk “Instellingen” paragraaf “Naderingssensor”).

Bedieningselementen

Sensortoetsen

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

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

Sensortoets	Functie
	<p>Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, hebt 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 oranje op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets brandt, kunt u de stoomoven via uw mobiele apparaat aansturen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.
	Als een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen (zie hoofdstuk “Alarm en kookwekker”).
	<p>U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.</p>
	Met deze sensortoets opent en sluit u het paneel (zie hoofdstuk “Functiebeschrijving”, paragraaf “Paneel”).
	De deur gaat automatisch open met deze sensortoets. Om de deur te sluiten, drukt u de deur met de hand of met een pannelap dicht. De deur moet vastklikken.

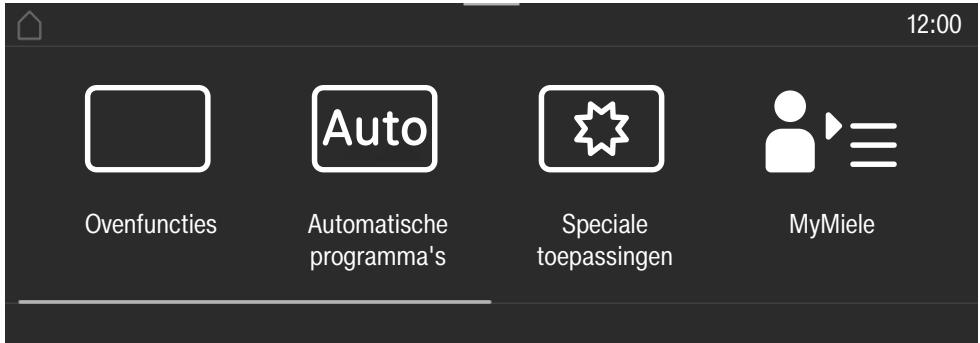
Touchdisplay

Het gevoelige oppervlak van het touchdisplay kan door puntige of scherpe voorwerpen (zoals pennen) bekrast raken.


Raak het touchdisplay alleen met uw vingers aan.

Er mag geen water achter het touchdisplay komen.

Het touchdisplay bestaat uit meerdere delen.



In de **kopregel** wordt links het menupad weergegeven. De afzonderlijke menu-punten zijn door een verticaal streepje van elkaar gescheiden. Als het menupad wegens ruimtegebrek niet meer volledig kan worden weergegeven, worden hogere menupunten door ... I vervangen.

Wanneer u een menunaam in de kopregel aanraakt, wisselt de weergave naar het betreffende menu. Raak  aan om naar het startscherm te wisselen.

De dagtijd wordt rechts in de kopregel weergegeven. U kunt de actuele dagtijd instellen door aanraking.

Daarnaast kunnen ook meer symbolen verschijnen, bijvoorbeeld SuperVision .

Aan de bovenste rand van de kopregel bevindt zich een oranje lijn vanwaar u het pull down menu naar beneden kunt trekken. Zo kunt u tijdens een bereiding instellingen in- of uitschakelen.











In het **midden** verschijnt het actuele menu met de menupunten. Door hier over het display te swipen, bladert u naar rechts of links. Als u een menupunt aanraakt, kiest u dit (zie hoofdstuk "Principe van de bediening").

In de **voetregel** verschijnen afhankelijk van het menu verschillende velden voor de bediening, zoals Timer, Opslaan of OK.

Bedieningselementen

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	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> .
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.
	Weergave waterniveau
	Alarm
	Kookwekker
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	De ingebruiknamebeveiliging of de toetsvergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”). De bediening is geblokkeerd.
	Kerntemperatuur bij gebruik van de bratometer
	Afstandsbediening (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling Afstandsbediening Aan hebt gekozen)
	SuperVision (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling SuperVision SuperVision-weergave Aan hebt gekozen)

U bedient de stoomoven met het touchdisplay door de gewenste menupunten aan te raken.

Als u een mogelijke keuze aanraakt, kleurt de betreffende optie (woord en/of symbool) **oranje**.

De velden waarmee u een bedieningsstap kunt bevestigen, zijn **groen** gemarkeerd (bijvoorbeeld *OK*).

Menupunt kiezen

- Raak op het touchdisplay het gewenste veld of de gewenste waarde aan.

Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te swipen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchdisplay en swipe met de vinger in de gewenste richting.

De balk onderin toont waar in het huidige menu u zich bevindt.

Menuniveau verlaten

- Raak de sensortoets \leftarrow of het symbool ... I in het menupad aan.
- Raak het symbool \square aan om naar het startscherm te wisselen.

Alle instellingen die u tot dat moment hebt uitgevoerd en niet met *OK* hebt bevestigd, worden niet opgeslagen.

Waarde of instelling wijzigen

Instelling in een keuzelijst wijzigen

De actueel gekozen instelling wordt oranje gemarkeerd.

- Kies de gewenste instelling.

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

Cijfers invoeren met de cijferrol

- Swipe op de cijferrol naar boven of naar beneden, totdat de gewenste waarde in het midden staat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Cijfers invoeren met het cijferblok

- Druk op de waarde die in het midden van de cijferrol staat.

Het cijferblok verschijnt.

- Druk op de betreffende cijfers.


Als u een geldige waarde hebt ingevoerd, wordt de achtergrond van de toets *OK* groen.

Met de pijl wist u het laatst ingevoerde cijfer.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

Pull down menu weergeven

Zo kunt u tijdens een bereiding instellingen zoals bijvoorbeeld **Booster** of **Voorverwarmen** of de **WiFi-functie**  in- of uitschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden vanaf de oranje lijn onder de kopregel.
- Kies de instelling die u wilt wijzigen. Actieve instellingen zijn oranje gemarkeerd. Instellingen die niet actief zijn, worden naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Display”).
- Sleep het pull down menu weer naar boven of raak het touchdisplay aan buiten het menuvenster om het pull down menu te sluiten.

Help weergeven

Bij sommige functies is een helpfunctie beschikbaar. Op de onderste regel verschijnt **Help**.

- Raak **Help** aan om de aanwijzingen met afbeeldingen en tekst weer te geven.
- Raak **Sluiten** aan om naar het vorige menu terug te gaan.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.


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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Functiebeschrijving

Bedieningspaneel

Achter het paneel bevinden zich het waterreservoir, het condensreservoir en de bratometer. Het bedieningspaneel wordt geopend en gesloten door aanraking van de sensortoets . Het paneel heeft een klembeveiliging. Treedt er bij het openen/sluiten van het paneel weerstand op, dan wordt het proces afgebroken.

Waterreservoir

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

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

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

Condensreservoir

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

Bratometer

De bratometer (kerntemperatuurvoeler) meet de temperatuur in de kern van het gerecht (de kerntemperatuur). Met deze voeler kunt u het temperatuurverloop gedurende de bereiding nauwkeurig volgen.

Temperatuur/kerntemperatuur

Sommige functies hebben een voorgeprogrammeerde temperatuur. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding, een bereidingsstap of permanent binnen het aangegeven bereik wijzigen (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Voorgeprogrammeerde temperaturen").

Ook de kerntemperatuur kan binnen het aangegeven bereik voor een enkel bereidingsproces of een bereidingsstap worden gewijzigd.

Vocht

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

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

Sommige levensmiddelen geven tijdens de bereiding vocht af. Dit uit het levensmiddel zelf afkomstige vocht wordt eveneens gebruikt voor het regelen van de vochtigheidsgraad. Het kan dus voorkomen dat de stoomopwekker niet wordt geactiveerd als een lage vochtwaarde ingesteld is.

Bereidingstijd

Afhankelijk van de functie kunt u een bereidingstijd instellen tussen 1 minuut en 6, 10 of 12 uur.

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

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


Geluiden


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

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

Funcatiebeschrijving

Opwarmfase

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

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

Bereidingsfase

Tijdens het bereiden wordt in het display de aflopende resttijd weergegeven. Bij het stomen begint de bereidingsfase zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij alle andere functies, programma's en toepassingen meteen.

Stoomreductie

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


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

Ovenverlichting

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

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

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

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

Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

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

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

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

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

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

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

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

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand 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 stoomoven wordt bij gebruik heet.

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

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

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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.

Miele@home installeren

In het display verschijnt Miele@home instellen?.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, kiest u Verder.
- Als u dit later wilt instellen, kiest u Overslaan.
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.

Datum instellen

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

Tijd instellen

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

Ingebruikneming van het apparaat

Waterhardheid instellen

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

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

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

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.


Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Apparaat voor de eerste keer reinigen

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



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

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

 **Gevaar voor letsel door het paneel.**

Als het paneel open of dicht gaat, kunnen uw vingers bekneld raken.

Raak bij het openen en sluiten van het paneel de bovenkant van de deur niet aan.

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

Ingebruikneming van het apparaat

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

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

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

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

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

Kookpunt aanpassen

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

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

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


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


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

Kookpunt na verhuizing aanpassen

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

Stoomoven opwarmen

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

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**





Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en het glas van de deur. Draag ovenwanten wanneer u in de hete ovenruimte bezig bent en bij het sluiten van de hete deur.

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


Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan* Uit Nachtschakeling Kloktype Analoog* Digitaal Tijdformaat 24 h* 12 h (am/pm) Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Startscherm	Hoofdmenu* Ovenfuncties Automatische programma's Speciale toepassingen Eigen programma's MyMiele
Display	Lichtsterkte  Kleurenschema Licht Donker* QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb lb:oz Temperatuur °C* °F

* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogram. temperaturen	
Booster	Aan* Uit
Automatisch spoelen	Aan* Uit
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Naderingssensor	Bij nadering licht aan Tijdens een bereiding* Bij dagtijd aan / bij apparaat aan Uit Bij nadering display aan Aan Uit* Bij nadering signalen uit Aan* Uit
Veiligheid	Vergrendeling  Aan Uit* Toetsvergrendeling Aan Uit*
Meubelfrontherkenning	Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
SuperVision	SuperVisionweergave Aan Uit* Weergave bij stand-by Aan Alleen foutmeldingen* Apparatenlijst Apparaat weergeven Geluidssignalen

* Fabrieksinstelling

Instellingen


Menupunt	Mogelijke instellingen
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Juridische informatie	Open source licenties
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Eigen programma's MyMiele Voorgeprogram. temperaturen

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- 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, kiest u  in het hoofdmenu. Gebruik het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

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

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

Instellingen

Kloktype

U kunt de dagtijd *Analoog* (in de vorm van een klok met wijzerplaat) of *Digitaal* (h:min) laten weergeven.

Bij digitale weergave verschijnt in het display ook de datum.

Tijdformaat

U kunt de dagtijd in een 24- of 12-uursformaat (24 h of 12 h (am/pm)) laten weergeven.

Instellen

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

Tip: Als er geen bereiding bezig is, selecteert u de dagtijd in de kopregel om deze te wijzigen.

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



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

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

De datum verschijnt bij uitgeschakelde stoomoven alleen als u kiest voor de instelling *Dagtijd* | *Kloktype* | *Digitaal*.

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.

Startschermb

Standaard verschijnt bij het inschakelen van de stoomoven het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startschermb ook bijvoorbeeld meteen de functies of de instellingen onder MyMiele kiezen (zie hoofdstuk "MyMiele").

Het gewijzigde startschermb wordt pas na het opnieuw inschakelen van de stoomoven getoond.

U komt door ↵ te kiezen of via het menupad in de kopregel in het hoofdmenu.

Display

Lichtsterkte

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

- ■■■■■■■■
maximale lichtsterkte
- ■■■■■■■
minimale lichtsterkte

Kleurenschema

Kies of in het display een licht of donker kleurenschema moet worden weergegeven.

- Licht
Het display heeft een lichte achtergrond met donker opschrift.
- Donker
Het display heeft een donkere achtergrond met licht opschrift.

QuickTouch

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

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

Instellingen

Volume

Geluidssignalen

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

Als u de deur op afstand via een spraakassistent wilt openen, moet u er rekening mee houden dat niemand zich bij het openen in de buurt van de deur bevindt. De geluidssignalen moeten beslist ingeschakeld blijven.

De geluidssterkte van het signaal wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■■
maximaal volume

- □□□□□□
Geluidssignalen zijn uitgeschakeld


Toetsignaal

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

- ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte

- □□□□□□
toetsignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

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

Eenheden

Gewicht

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

Temperatuur

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

Warmhouden

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

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

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

Stoomreductie

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

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

Voorgeprogrammeerde temperaturen

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

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

- Kies de gewenste functie.

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

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

Instellingen

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 verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig voor op de gewenste 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.

U kunt de functie **Booster** voor een bereiding ook in- of uitschakelen via het pull down menu.

Automatisch spoelen

Nadat u de stoomoven hebt uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding **Het apparaat wordt gespoeld in het display**.

Met deze functie worden eventuele voedselresten uit het systeem gespoeld.

U kunt het automatische spoelen uit- of inschakelen.

Waterhardheid

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

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

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

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

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

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

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

Instellingen

Naderingssensor


De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert.

Als u wilt dat de naderingssensor ook bij uitgeschakelde stoomoven reageert, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

Bij nadering licht aan

- Tijdens een bereiding
Zodra u tijdens een bereiding in de buurt van het touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Bij dagtijd aan / bij apparaat aan
Zodra u in de buurt van het touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting voor 15 seconden in.

Bij nadering display aan

- Aan
Als de dagtijd wordt weergegeven, wordt de stoomoven ingeschakeld en verschijnt het hoofdmenu zodra u in de buurt van het touchscreen komt.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert. Schakel de stoomoven in met de Aan/Uit-toets .

Bij nadering signalen uit

- Aan
Zodra u in de buurt van het touchdisplay komt, worden de geluidssignalen uitgeschakeld.
- Uit
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchdisplay nadert. Schakel de geluidssignalen handmatig uit.


Veiligheid

Vergrendeling


De vergrendeling voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan
De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken, moet u het apparaat inschakelen en het symbool  minimaal 6 seconden ingedrukt houden.
- Uit
De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

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 *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.

Instellingen

Meubelfrontherkenning

- Aan
De meubelfrontherkenning is actief. De stoomoven registreert automatisch via de naderingssensor of de deur van het meubel gesloten is.

Als de deur van het meubel gesloten is, wordt de stoomoven na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.
- Uit
De meubelfrontherkenning is niet actief. De stoomoven herkent niet of de deur van het meubel gesloten is.

Als de stoomoven achter een meubelfront (bijv. een deur) is geplaatst, kunnen de stoomoven, ombouwkast en vloer beschadigd raken door warmte- en vochtophoping achter een gesloten meubelfront. Laat de meubeldeur altijd open als de stoomoven in gebruik is. Sluit de deur pas als de stoomoven volledig is afgekoeld.

Miele@home

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de SuperVision-functie.

Uw stoomoven is in de fabriek al voorzien van een WiFi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

U kunt uw stoomoven op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen. Wij adviseren u om uw stoomoven met de Miele-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 geïnstalleerd. Reset de netwerkinstellingen en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.

- Resetten

De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is geïnstalleerd. 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.

Reset de netwerkinstellingen wanneer u de stoomoven afvoert, verkoopt of een gebruikte 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 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 mobiele eindapparaat geïnstalleerd heeft, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijv. aanwijzingen m.b.t. lopende bereidingsprocessen van uw stoomoven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.


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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Instellingen

SuperVision

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de functie SuperVision voor het bewaken van andere huishoudelijke apparaten via Miele@home.

U kunt de functie SuperVision pas activeren nadat u een Miele@home-systeem hebt geïnstalleerd.

SuperVisionweergave

- Aan
De functie SuperVision is ingeschakeld.
Het symbool  verschijnt rechtsboven in het display.
- Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld.

Weergave bij stand-by

De functie SuperVision is ook beschikbaar als de oven in stand-by staat. Voorwaarde is dat de dagtijdweergave van de oven is ingeschakeld (Instellingen | Dagtijd | Weergave | Aan).

- Aan
Actieve apparaten die zijn aangemeld in het Miele@home-systeem, worden altijd weergegeven.
- Alleen foutmeldingen
Alleen storingen van actieve apparaten worden weergegeven.

Apparatenlijst

Alle in het Miele@home-systeem aangemelde huishoudelijke apparaten worden weergegeven. Als u een apparaat selecteert, kunt u meer instellingen oproepen:

- Apparaat weergeven
 - Aan
De functie SuperVision is ingeschakeld voor dit apparaat.
 - Uit
De functie SuperVision is uitgeschakeld voor dit apparaat. Het apparaat is verder bij het Miele@home-systeem aangemeld. Storingen worden weergegeven, ook als de functie SuperVision voor dit apparaat is uitgeschakeld.
- Geluidssignalen
U kunt instellen of de geluidssignalen voor dit apparaat ingeschakeld (Aan) of uitgeschakeld (Uit) zijn.

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 “Eerste ingebruikname”, paragraaf “Miele@home”).

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

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

Inschakelen/uitschakelen

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

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

Verloop van de Remote update

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

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

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

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

Instellingen

Softwareversie

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

- Bevestig met *OK*.

Juridische informatie

Onder Open source licenties vindt u een overzicht van de geïntegreerde open source componenten.

- Bevestig met *OK*.

Handelaar

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


Demo-functie

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

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

Fabrieksinstellingen

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

Met de sensortoets  kunt u een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen.

U kunt tegelijkertijd twee alarmen, twee kookwekkertijden of één alarm en één kookwekkertijd instellen.


De functie Alarm gebruiken

De alarmfunctie  kunt u gebruiken om een vast tijdstip in te stellen, waarop een akoestisch signaal moet worden afgegeven.


Alarm instellen


Als u voor de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u eerst de stoomoven inschakelen om het alarm te kunnen instellen. Het tijdstip van het alarm wordt dan weergegeven, terwijl de stoomoven uitgeschakeld is.

- Kies de sensortoets .
- Kies  Alarm.
- Stel het tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met Sluiten.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen het symbool  en het tijdstip van het alarm in plaats van de tijd.


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen het tijdstip van het alarm en het symbool  rechtsboven in het display.

Als de ingestelde tijd voor het alarm is bereikt, knippert  naast de tijd in het display en klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets  of de ingestelde tijd voor het alarm in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Alarm wijzigen


- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Stel het nieuwe tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met Sluiten.

Het gewijzigde alarm wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Alarm wissen

- Kies het alarm in het display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

Het alarm wordt gewist.

Alarm + kookwekker

De functie Kookwekker gebruiken

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



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


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


Kookwekker instellen


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


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

- Kies de sensortoets .
- Kies  Kookwekker.
- Stel de kookwekker in.
- Bevestig met Sluiten.

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


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en  rechtsboven in het display.

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

- Kies de sensortoets  of de gewenste kookwekkertijd in het display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen


- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Stel de nieuwe kookwekkertijd in.
- Bevestig met Sluiten.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in minuten af. Kookwekkertijden van minder dan 10 minuten tellen af per seconde.

Kookwekkertijd wissen





















- Kies de kookwekkertijd in het display of kies de sensortoets  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.







- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

De kookwekkertijd wordt gewist.





Hoofd- en submenu's

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

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Speciale toepassingen 		
Mix & Match		
Bereiden, knapperig	–	–
Bereiden, behoedzaam	–	–
Verwarmen, knapperig	–	–
Verwarmen, behoedzaam	–	–
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Drogen	50 °C	30–70 °C
Gistdeeg laten rijzen	–	–
Koken menu	–	–
Serviesgoed steriliseren	–	–
Servies verwarmen	50 °C	50–80 °C
Warmhouden	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Eigen programma's 		
Instellingen 		
Onderhoud 		
Ontkalken		
Inweken		
Drogen		
Spoelen		

Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires die u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het gerecht na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere vormen. Deze zijn beter in staat om warmte op te nemen en geven deze sneller af aan het deeg. Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht minder goed bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het bak- en braadrooster ook nooit met warmte-reflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energievervalsing bij het bereiden van gerechten te voorkomen. Stel een bereidingstijd in of gebruik een bratometer, indien aanwezig.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht plus  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij Boven-/Onderwarmte , omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten bij voorkeur de functie Circulatiegrill . U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Met de functie Eco-hetelucht  bespaart u energie en maakt u optimaal gebruik van de warmte. Gebruik deze functie om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizzeria of uitsteekkoekjes, te bakken. Open de deur niet tijdens het bereidingsproces.
- Voor het energiebesparend stomen kunt u de functie Eco-stomen  gebruiken. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Tips om energie te besparen

Instellingen

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

Energiebesparende functie

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

Storing door ontbrekende bodemzeef.

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

Controleer voor elk bereidingsproces of de bodemzeef aanwezig is.

- Schakel de stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

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

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

- Schuif het gerecht in de oven.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies de gewenste functie.

De functie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden en eventueel de vochtigheidsgraad worden weergegeven.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde waarden.


De voorgeprogrammeerde waarden worden binnen enkele seconden automatisch overgenomen. U kunt de temperatuur en de vochtigheidsgraad nadien wijzigen door de temperatuur- of de vochtigheidsweergave te selecteren.

- Bevestig met *OK*.

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

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


- Kies na de bereiding *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 oven.

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan het glas van de deur.

Draag ovenwanten bij het sluiten van de hete deur.

Bediening

Stoomoven reinigen

- Neem indien nodig het waterreservoir en/of condensreservoir uit het apparaat en giet het reservoir leeg.
- Schakel de stoomoven uit.

Na een bereiding met stoom verschijnt Het apparaat wordt gespoeld.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Voer het spoelprogramma altijd uit om eventuele voedselresten uit het systeem te spoelen.

Als u de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u de stoomoven inschakelen om de deur te kunnen openen.

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

Water bijvullen

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

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

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen


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


Naargelang de functie kunt u volgende instellingen wijzigen:

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

Temperatuur en kerntemperatuur wijzigen

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

De kerntemperatuur  verschijnt alleen als u de bratometer gebruikt (zie hoofdstuk “Braden”, paragraaf “Bratometer”).

- Raak de temperatuurweergave aan.
- Wijzig zo nodig de temperatuur en de kerntemperatuur .
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Vochtigheid wijzigen

- Raak de vochtigheidsweergave aan.
- Wijzig de vochtigheidsgraad.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces wordt met de gewijzigde vochtigheidsgraad voortgezet.

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, kunt u het bereidingsproces automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.
- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

Bediening

- 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  of Timer.
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met OK.

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

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


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

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies , de tijdweergave of Timer.
- Kies de gewenste tijd en wijzig deze.
- Bevestig met OK.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies , de tijdweergave of Timer.
- Kies de gewenste tijd.
- Kies Wissen.
- Bevestig met OK.

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

De verwarming en de verlichting worden uitgeschakeld wanneer u een bereiding afbreekt. De ingestelde bereidings-tijden worden gewist.

Bereiding zonder ingestelde berei-dingstijd afbreken

- Kies Beëindigen.

Het hoofdmenu verschijnt.

Bereiding met ingestelde bereidings-tijd afbreken

- Kies Afbreken.


Functie afbreken? verschijnt.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt.


Bereidingsproces onderbreken

Het bereidingsproces wordt onderbro-ken als u de deur opent. De ovenver-warming wordt uitgeschakeld. Bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom wer-ken, wordt de ingestelde bereidingstijd opgeslagen.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

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

Neem afstand en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.

 Gevaar voor letsel door hete op-pervlakken en hete gerechten.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwar-mingselementen, de ovenruimte, de geleiderails, de accessoires, de ge-rechten en het glas van de deur.

Draag altijd ovenwanten als u ge-rechten in de oven zet of eruit haalt, als u in de hete oven bezig bent en bij het sluiten van de hete deur.

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

Het bereidingsproces wordt voortgezet als u de deur sluit.

De verwarming wordt weer ingescha-keld en de oplopende temperatuur is in het display te zien.

Pas als de ingestelde temperatuur is bereikt, begint de bereidingstijd bij het stomen en bij programma's en toepas-singen die alleen met stoom werken af te lopen.

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


Bediening

Ovenruimte voorverwarmen

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

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

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

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

Booster

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

- Hetelucht plus 
- Boven-/ Onderwarmte 

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

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

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

Booster om een bereiding in- of uit te schakelen

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

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

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

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

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Booster is oranje gemarkeerd.

- Kies **Booster**.

Booster is naargelang het gekozen kleurschema zwart of wit gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

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

Voorverwarmen

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

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

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

Voorverwarmen inschakelen

De functie Voorverwarmen moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

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

U wilt de functie Voorverwarmen voor deze bereiding inschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Voorverwarmen is naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd.

- Kies Voorverwarmen.

Voorverwarmen is oranje gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

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

- Plaats het gerecht in de oven zodra u dit gevraagd wordt.
- Bevestig met OK.

Crisp function

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

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

Vooraf gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

Voor de volgende functies kan Crisp function worden gebruikt:

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

Bediening

Crisp function inschakelen

Crisp function kan bij elke functie gebruikt worden en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

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

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

- Sleep het pull down menu naar beneden.

Crisp function is naargelang het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd.


- Kies Crisp function.

Crisp function is oranje gemarkeerd.

- Sluit het pull down menu.

De functie Crisp function is ingeschakeld. Via het pull down menu kan de functie Crisp function op ieder gewenst moment weer worden uitgeschakeld.

Stoominjecties uitvoeren

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

U kunt de stoominjecties initiëren zodra Stoominjectie verschijnt en Start groen gemarkeerd is.

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

- Kies Start.

De stoominjectie wordt geïnitieerd. Het programma duurt ca. 1 minuut.

- Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk zodra Start weer groen gemarkeerd is.

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies het symbool van de gekozen functie.
- Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, bevestigt u de melding *Functie afbreken?* met *Ja*.
- Kies de nieuwe functie.

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

- Stel de waarden voor het bereidingsproces in en bevestig met *OK*.

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Ovenpannen

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

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

Eigen kookgerei

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

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

Niveau

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

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

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bereidingstijd

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

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

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

Koken met vloeistoffen

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

Eigen recepten – stomen

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

Belangrijke opmerkingen en informatie

Universele bakplaat en combirooster


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

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

Uittrekbeveiliging


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

Eco-stomen

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

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

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

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

Instelling

Ovenfuncties | Eco-stomen 

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

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

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

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

Stomen

Groente

Verse producten

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

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld:


vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Automatische programma's  | Groente
| ... |

of


Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

Stomen

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

 bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

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

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het 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 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Automatische programma's  | Vis | ... |
Stomen

of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “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 ovenpan met gaatjes. Plaats een ovenpan zonder gaatjes of de universele bakplaat eronder om het concentraat op te vangen. U kunt het concentraat gebruiken om sauzen te verfijnen. Ook kunt u het invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

Automatische programma's  | Vlees
| ... | Stomen

of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 bereidingstijd

Stomen

Rijst

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

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

Stoomovenpan

Gebruik een stoomovenpan zonder gaatjes. Kleinere hoeveelheden rijst (maximaal een beker, ca. 50–150 g) kunt u ook in een geschikte roestvrijstalen schaal op het bak- en braadrooster bereiden.

Vorbereiding

Was de rijst voor de bereiding. Giet het water weer zorgvuldig af als u de rijst in de stoomovenpan wast.

Tip: De benodigde hoeveelheid vloeistof kunt u met een weegschaal of de “bekermethode” bepalen.

Voor de “bekermethode” doet u de gewenste hoeveelheid rijst eerst in een beker en daarna doet u de rijst in de stoomovenpan. Vervolgens meet u de benodigde hoeveelheid vloeistof (zie de tabel) met de beker af en voegt u deze aan de rijst toe.

Zorg dat de rijst gelijkmatig over de stoomovenpan is verdeeld.

Instellingen




Automatische programma's Auto | Rijst | ... |




of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	 : 	 [min]
Rijst met lange korrel		
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	23–25
Volkoren rijst	1 : 1,5	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	26–29
Rijst met ronde korrel		
Rijstepap	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  verhouding tussen rijst en vocht,
 bereidingstijd

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Automatische programma's Auto | Graan | ... |

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Deegwaren | ... |

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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


🕒 Bereidingstijd

Knoedels

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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen


Automatische programma's  | Deegwaren | ... |

of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Peulvruchten | ... |

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen


Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen


Automatische programma's  | Kippeneieren | ... |

of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Fruit

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Fruit | ... |

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen

Automatische programma's Auto | Worstwaren | ... |

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

Maak de schaaldieren schoon, verwijder de darm en reinig ze.

Stoomovenpannen


Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

Hoe langer u schaaldieren kookt, des te steviger worden ze. Houdt u zich aan de aangegeven bereidingstijden.

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

Instellingen



Automatische programma's  | Schaaldieren | ... |



of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: zie tabel


Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

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


Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

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

Instellingen



Automatische programma's  | Mosselen | ... |



of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Koken menu – handmatig

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

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

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

Niveau

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

Temperatuur

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

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

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Parboiled rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Menu koken

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

Sous-vide

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

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

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

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.

Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

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

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Neem voor een optimaal bereidingsresultaat de volgende aanwijzingen in acht:


- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat de invloed op de smaak van het gerecht groter is. U kunt het gerecht ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zuurhoudende ingrediënten zoals citroen en azijn, wordt het gerecht steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijsmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het gerecht passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere levensmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u ze naast elkaar in de zak.
- Als u levensmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het gerecht.
- Houd de deur tijdens de bereiding gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd 1:1 overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de aanduiding in het display.

Sous-vide

Tips

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

Functie Sous-vide gebruiken

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

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

Het voedingsmiddel heeft een onaangename bijmaak of een vreemde smaak:

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

Sous-vide

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

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 2–3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groente				
Bloemkoolrosjes, gemiddeld tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Asperge, wit, heel	x	x	85	22–27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
Fruit				
Ananas, in stukken	x		85	75
Appels, in schijfjes	x		80	20
Babybananen, heel			62	10
Perziken, gehalveerd	x		62	25–30
Rabarber, in stukjes			75	13
Pruimen, gehalveerd	x		70	10–12
Diversen				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darm		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Jakobsschelpen, losgehaald			52	25
Sjalot, heel	x	x	85	45–60

🌡️ temperatuur, ⌚ bereidingstijd

Sous-vide

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

* Gaarheid

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

Sous-vide

Opwarmen

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

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

Vorbereiding

Leg de bereide voedingsmiddelen meteen na afloop circa 1 uur in ijswater. Het snelle afkoelen voorkomt dat de voedingsmiddelen verder garen. Zo blijft de optimale gaarheid behouden.

Bewaar de voedingsmiddelen daarna in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C.

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

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

Instellingen

Ovenfuncties | Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Opwarmen met de functie Sous-vide

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

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

🌡️ temperatuur, 🕒 tijd

¹ Gaarheid


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

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

³ Alleen in saus opwarmen.

Speciale toepassingen

Verwarmen

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

Voedingsmiddelen kunnen in de stoom-
oven behoedzaam worden verwarmd.
Ze drogen niet uit en worden niet gaar-
der. Het product wordt gelijkmatig ver-
hit en hoeft niet te worden doorgeroerd.

U kunt bordmaaltijden (vlees, groente,
aardappelen) net zo verwarmen als af-
zonderlijke voedingsmiddelen.

Kookgerei

Kleine hoeveelheden kunt u op een
bord, grote hoeveelheden in een oven-
pan verwarmen.

Tijd

Stel voor een bordmaaltijd
10–12 minuten in. Meerdere borden
hebben iets meer tijd nodig.
Als u meerdere gerechten na elkaar wilt
verwarmen, kunt u bij de tweede en vol-
gende bereiding de tijd met ca. 5 minu-
ten verkorten, omdat de ovenruimte nog
warm is.

Vochtigheid





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

Tips

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

U hoeft de levensmiddelen bij het ver-
warmen niet af te dekken.

Instellingen

Speciale toepassingen  | Verwarmen
of
Ovenfuncties  | Combi-koken  |
Combi-koken + Hetelucht plus 

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: zie tabel

Tijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

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

🌡️ temperatuur, 💧 vochtigheid, ⌚ tijd

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

Speciale toepassingen

Ontdooien

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen, zoals salmonella, kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

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

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

Ovenpannen

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

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

Tips

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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Ontdooien of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

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

Speciale toepassingen

Diepvriesproducten	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Vlees				
Braadvlees, plakken	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/karbonade/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbouten	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbouten	500 g	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
Brood/broodjes				
Broodjes	–	60	30	2
Duits brood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Witbrood, gesneden	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, 🕒 ontdooitijd, ⌚ doorwarmtijd

Mix & Match

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

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

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

Kookgerei

Gebruik:

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

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

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

Gebruik voor kant-en-klaarmaaltijden geschikt kookgerei.

Speciale toepassingen

Aanwijzingen voor het verwarmen van bordmaaltijden

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

Aanwijzingen voor het bereiden van bordmaaltijden

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

Een bordmaaltijd uit verschillende onderdelen samenstellen

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

Wij raden aan om als volgt te werk te gaan:

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

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

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

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

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

Symbool	Betekenis
—	ongeschikt
□	onder voorbehoud geschikt
■	geschikt

Speciale toepassingen

Speciale toepassing Mix & Match gebruiken

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

- Bereid de levensmiddelen zo nodig voor.
 - Kies Speciale toepassingen | Mix & Match.
 - Voor het bereiden van reeds **gare** levensmiddelen kiest u Verwarmen, behoedzaam of Verwarmen, knapperig.
 - Voor het bereiden van **verse** of slechts kort gekookte levensmiddelen kiest u Bereiden, behoedzaam of Bereiden, knapperig.
 - Wijzig zo nodig de instelling voor het bruineren.
 - Bevestig met *OK*.
 - Plaats het gerecht op het rooster op niveau 2.
 - Bevestig met *OK*.
- U kunt de bereiding meteen of uitgesteld starten.
- Als een gerecht na afloop van het bereidingsproces nog niet helemaal gaar is, kiest u Nakoken.

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

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

Speciale toepassingen

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

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

Speciale toepassingen

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

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

Speciale toepassingen

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

Speciale toepassingen

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

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

² voornamelijk vastkokend

Speciale toepassingen

Geschikte levensmiddelen voor de speciale toepassing “Bereiden, behoedzaam”

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

Speciale toepassingen

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

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

² voornamelijk vastkokend

Speciale toepassingen

Blancheren

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

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

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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Blancheren

of

Ovenfuncties | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groente

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

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

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

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

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


Tips

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

Gerechten inmaken

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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Inmaken of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Speciale toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden.

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

Taart/cake inmaken

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

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





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

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



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

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

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


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

🌡️ temperatuur, ΔΔ vochtigheid, 🕒 inmaaktijd

 Boven-Onderwarmte,  Combi-koken + Boven-Onderwarmte

Speciale toepassingen

Drogen

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

Bananen, ananassen en cantharellen zijn niet geschikt om te drogen.

- Snijd de te drogen levensmiddelen in even grote stukken.
- Leg bakpapier op het bak- en braadrooster en verdeel de te drogen levensmiddelen gelijkmatig en zo mogelijk in een enkele laag over het rooster.
- Laat het fruit en de groente na het drogen afkoelen.
- Bewaar de gedroogde levensmiddelen in een afgesloten pot of blik. Let erop dat er geen vocht in de pot/het blik terechtkomt om schimmelvorming en bederf te voorkomen.

Instellingen

Speciale toepassingen  | Drogen

Temperatuur: zie tabel

Droogtijd: zie tabel

of

Ovenfuncties  | Combi-koken  |

Combi-koken + Hetelucht plus 

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheidsgraad: 0%

Droogtijd: zie tabel

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

Te drogen levensmiddelen	 [°C]	 [h]
Appels, in ringen	70	6–8
Abrikozen, gehalveerd, zonder pit	60–70	10–12
Peren, in partjes	70	7–9
Kruiden	40	1,5–2,5
Paddenstoelen*	50	5–7
Tomaten, in schijven	70	7–9
Citrusvruchten, in schijven	70	8–9
Pruimen, zonder pit	60–70	10–12

 temperatuur,  droogtijd (uren)

*Eekhoortjesbrood, shiitakes, morieljes, judasoren en kastanjeboleten zijn geschikt om te drogen. De paddenstoelen zijn voldoende gedroogd als ze “ritseldroog” zijn.

Gistdeeg laten rijzen

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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Gistdeeg laten rijzen

of

Ovenfuncties  | Combi-koken  |
Combi-koken + Hetelucht plus 

Temperatuur: 30 °C
Vochtigheid: 100%
Tijd: conform recept

Koken menu – automatisch


Bij het automatisch koken van een menu kunt u maximaal 3 verschillende levensmiddelen in één menu combineren, bijv. vis met rijst en groente.

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

U kunt de levensmiddelen in een willekeurige volgorde kiezen. De stoomoven sorteert namelijk automatisch op de duur van de bereidingstijd en geeft aan wanneer welk levensmiddel in de oven moet worden geschoven.

De functies Einde om en Start om kunnen bij Koken menu niet gekozen worden.

Speciale toepassing Koken menu gebruiken

- Kies Speciale toepassingen  | Koken menu.

- Kies het gewenste levensmiddel.

Afhankelijk van het levensmiddel wordt gevraagd naar de grootte, het gewicht en de mate van gaarheid.

- Kies de gewenste waarden en bevestig deze met *OK*.

- Kies Levensmiddelen toevoegen.

- Kies het gewenste levensmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste levensmiddel.

- Herhaal de procedure eventueel voor het derde levensmiddel.

Speciale toepassingen

Na de bevestiging van Menubereiding starten wordt u gevraagd om het levensmiddel met de langste bereidingstijd in de ovenruimte te schuiven.

- Als u levensmiddelen die druppelen of kleur afgeven in een stoomovenpan met gaatjes bereidt, plaats deze dan vlak boven de universele bakplaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

Na afloop van de opwarmfase geeft de combi-stoomoven aan op welk tijdstip het volgende levensmiddel in de oven moet worden geschoven. Als dit tijdstip is bereikt, hoort u een signaal.

Dit proces wordt eventueel herhaald voor het derde levensmiddel.

U kunt uiteraard ook een menu samenstellen van levensmiddelen die niet zijn genoemd. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Koken menu – handmatig”.

Steriliseren

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

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

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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Serviesgoed steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Ovenfuncties  | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Servies verwarmen

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

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen. Draag altijd ovenwanten als u gerechten uit de oven haalt.

Warmhouden

U kunt gerechten maximaal 2 uur warmhouden in de oven.

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

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

Speciale toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal | Vochtige doekjes verwarmen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten

Gelatine weken of oplossen

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal | Gelatine smelten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: 1 minuut

Honing vloeibaar maken

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

Bij het vloeibaar maken (dekristalliseren) van honing op een temperatuur van 60 °C is het belangrijkste doel de honing weer smeerbaar te maken.

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal |
Honing vloeibaar maken

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 60 °C

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

Om de voedingsstoffen en het aroma van de honing te behouden, kunt u de volgende instellingen kiezen:

Ovenfuncties | Combi-koken |
Combi-koken + Boven-/Onderw.

Temperatuur: 37 °C

Vocht: 100%

Tijd: tot de honing er weer homogeen uitziet

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal |
Chocolade smelten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Speciale toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal | Yoghurt bereiden

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:

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

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal |
Spek uitsmelten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal |
Uien fruiten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Speciale toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

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

Tips

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

Sap maken van fruit

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

Instellingen

Ovenfuncties | Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Confiture

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

Vorbereiding

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

Verwijder eventuele stelen en pitten.

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

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

Confiture bereiden

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

Instellingen

Ovenfuncties | Combi-koken |
Combi-koken + Hetelucht plus

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 0%

Tijd: 35–45 minuten

Speciale toepassingen

Levensmiddelen pellen

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

Instellingen

Ovenfuncties | Grill groot

Niveau: 3

Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	⌚ [min]
Paprika	10
Tomaten	7

⌚ Tijd

Instellingen

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

⌚ Tijd

Appels conserveren

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Fruit | Appels | Heel

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 50 °C

Conserveringstijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen

Ovenfuncties | Stomen


Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Automatische programma's

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

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automatische 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.

Bij sommige automatische programma's wordt u verzocht de bratometer te gebruiken. Zie ook de aanwijzingen in het hoofdstuk "Braden", paragraaf "Bratometer".

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

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

Tips voor het gebruik

- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm à 250 g bereiden, maar ook tien moten à 250 g tegelijk.
- De mate van gaarheid en de bruining worden door een balkje met zeven segmenten weergegeven. U stelt de gewenste gaarheid of bruining in door het betreffende segment aan te raken.
- Bij sommige braadprogramma's kunt u ook kiezen voor Gourmetbraden. Het vlees wordt vervolgens op een lage temperatuur en met een lange bereidingstijd behoedzaam en rustig bereid. Het aanvullende gebruik van vocht draagt bij tot optimale gaarheid en bruining: het vlees wordt bijzonder mals en sappig. Het is van binnen gelijkmatig gaar en voorzien van een dun bruin korstje dat tijdens het braadprogramma wordt gevormd. Vooraf aanbraden van het vlees is dan ook niet nodig. In tegenstelling tot wanneer u Braden gekozen heeft, vervalt het gebruik van de bratometer en kunt u een start- of eindtijd kiezen die past bij de menuplanning.
- Gebruik voor het bakken de bakvormen die in de recepten worden genoemd.

- In de categorie **Rijst** kunt u naast de programma's voor rijst met lange korrel en rijst met ronde korrel ook **Algemeen** kiezen. Gebruik dit automatische programma als u rijstsoorten met lange korrel of met ronde korrel wilt bereiden, die geen eigen automatisch programma hebben.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de start- of eindtijd via **Start om** of **Einde om** wijzigen.
- Onder **Stappen** weergeven in het menu staan de afzonderlijke stappen van het automatische programma. Bij sommige automatische programma's staat ook **Acties** weergegeven in het menu. Noodzakelijke acties, zoals het gerecht in de oven schuiven of ingrediënten toevoegen, kunt u met dit menupunt oproepen. Tijdens de bereiding kunt u de acties via **i** **Info** laten weergeven.
- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd. Let erop dat u niet met de hete stoom en niet met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich branden.
- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie **Nakoken** of **Nabakken**.
- Automatische programma's kunnen ook als **Eigen programma's** worden opgeslagen.

Zoeken

(afhankelijk van de taal)

U kunt bij de functie **Automatische programma's zoeken** naar de naam van een categorie of van een automatisch programma.

De complete tekst wordt doorzocht. U kunt ook een deel van een woord zoeken.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies **Automatische programma's** **Auto**.

De keuzelijst van de categorieën verschijnt.

- Kies **Zoeken**.

- Voer met het toetsenbord de tekst in die u wilt zoeken, bijvoorbeeld "Brood".

In de voetregel verschijnt het aantal zoekresultaten.

Als er geen of meer dan 40 zoekresultaten zijn, is het veld **treffers** gedeactiveerd en moet u de zoektekst wijzigen.

- Kies **XX treffers**.

De gevonden categorieën en automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma of de categorie en daarna het gewenste automatische programma.

Het automatische programma start.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Onder MyMiele  kunt u vaak gebruikte toepassingen opslaan.

Vooraf bij automatische programma's hoeft u dan niet meer alle menuniveaus te doorlopen om een programma te starten.

Tip: U kunt de menupunten die u onder MyMiele opneemt ook als startscherm vastleggen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Startscherm”).






Functies toevoegen

U kunt maximaal 20 functies toevoegen.

■ Kies MyMiele .

■ Kies Functie toevoegen

U kunt punten uit de volgende rubrieken kiezen:

- Ovenfuncties 
- Automatische programma's 
- Speciale toepassingen 
- Eigen programma's 
- Onderhoud 

■ Bevestig met *OK*.

In de lijst verschijnt het gekozen punt met het bijbehorende symbool.

■ Als u nog meer functies wilt toevoegen, gaat u op dezelfde manier te werk. U kunt alleen kiezen uit punten die u nog niet heeft toegevoegd.

Functies wissen

■ Kies MyMiele .

■ Raak de functie die u wilt wissen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.

■ Kies Wissen.

De functie wordt uit de lijst verwijderd.

Functies verplaatsen

■ Kies MyMiele .

■ Raak de functie die u wilt verplaatsen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.

■ Kies Verschuiven.

Rond de functie verschijnt een oranje kader.

■ Versleep de functie.

De functie staat op de gekozen positie.

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

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


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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmanaam in.

Eigen programma's samenstellen

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

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen in het display:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.

Als u de functie Voorverwarmen kiest, voegt u via Toevoegen een volgende bereidingsstap toe waarin u een bereidingstijd instelt. Pas dan kunt u het programma opslaan of starten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

- Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven bij de eerste bereidingsstap.

Als u de instellingen wilt controleren of alsnog wijzigen, kies dan de betreffende bereidingsstap.

- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Opslaan.
- Voer de programmanaam via het toetsenbord in.

Met het symbool] kunt u naar de volgende regel gaan, als u een lange programmanaam wilt gebruiken.

Eigen programma's


- Als u de programmaam hebt ingevoerd, kiest u Opslaan.

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

- Bevestig met *OK*.

U kunt het opgeslagen programma meteen of uitgesteld starten of de bereidingsstappen wijzigen.

Eigen programma's starten


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

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

- Meteen starten
Het programma wordt meteen gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
- Einde om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Stappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Acties weergeven
De vereiste acties, bijvoorbeeld het plaatsen van het gerecht, verschijnen.

- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

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

- Als het programma afgelopen is, kiest u Sluiten.

Bereidingsstappen wijzigen

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

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of Toevoegen om een bereidingsstap toe te voegen.
- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Als u het gewijzigde programma wilt starten zonder het te wijzigen, kies dan Starten.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

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

- Bevestig met OK.

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

Eigen programma's hernoemen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Hernoemen.
- Wijzig de programmanaam via het toetsenbord.

Met het teken] kunt u naar de volgende regel gaan, als u een lange programmanaam wilt gebruiken.

- Als u de programmanaam hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

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

- Bevestig met OK.

Het programma wordt hernoemd.

Eigen programma's

Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's .
- Raak het programma aan dat u wilt verwijderen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wissen.
- Bevestig de vraag met Ja.

Het programma wordt gewist.

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

Eigen programma's verplaatsen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt verplaatsen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Verschuiven.

Rond de functie verschijnt een oranje kader.

- Verschuif het programma.

Het programma staat op de gekozen positie.

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Aanwijzingen voor het bakken

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

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

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

Bakpapier gebruiken

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

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

Bakken

Tips voor het bakken

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



Informatie over de functies

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

Combi-koken

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

U kunt kiezen uit verschillende verwarmingssoorten:

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

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

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


Automatische programma's

Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

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

Boven-/Onderwarmte

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

Bak op één niveau. Als u plaatgebak maakt, gebruik dan niveau 2.

Intensief bakken

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

Onderwarmte

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

Bovenwarmte

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

Deze ovenfunctie is ideaal voor het gratineren en bruineren van ovenschotels.

Taart/cake speciaal

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

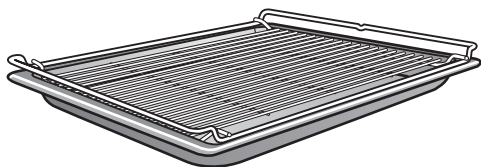
Eco-hetelucht

Deze functie is geschikt om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza of uitsteekkoekjes, energiebesparend te bakken.

Braden

Aanwijzingen voor het braden

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




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


Informatie over de functies

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

Combi-koken

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

U kunt kiezen uit verschillende verwarmingssoorten:

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

Wij raden u aan om vlees langzaam en behoedzaam in meerdere stappen te bereiden: tijdens de 1e bereidingsstap met een hoge temperatuur wordt de buitenkant gebruid. Tijdens de 2e bereidingsstap wordt de vochtigheidsgraad verhoogd en de temperatuur verlaagd. Het vlees wordt gelijkmatig gaar en het spiereiwit wordt ontsloten waardoor het vlees extra mals wordt.


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

Automatische programma's

Volg de aanwijzingen in het display.


Hetelucht plus


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

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

Boven-/ Onderwarmte

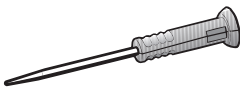
Gebruik deze functie voor het bereiden van traditionele recepten. Kies voor het bereiden van recepten uit oudere kookboeken een temperatuur die 10 °C lager is dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.

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

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

Braden

Bratometer



Met de bratometer kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren.

Principe

De metalen punt van de bratometer wordt in het gerecht gestoken. In de metalen punt bevindt zich een temperatuursensor die tijdens de bereiding de kerntemperatuur meet. Dat is de temperatuur binnenin het gerecht.


De in te stellen kerntemperatuur hangt af van de gewenste gaarheid en het type vlees. Er kan een temperatuur tussen 30 en 99 °C worden gekozen.

De bereidingstijd is afhankelijk van verschillende factoren: hoe hoger de temperatuur en de vochtigheid in de oven en hoe dunner het gerecht, hoe sneller de ingestelde kerntemperatuur wordt bereikt.

Zodra u het gerecht met de bratometer in de oven plaatst, worden de kerntemperaturen via radiosignalen tussen de greep van de bratometer en de ontvangstantenne doorgegeven aan de stoomovenelektronica.

Voor een optimale signaaloverdracht moet de ovendeur gesloten zijn. Als u tijdens een bereidingsproces de deur opent (bijvoorbeeld om het vlees te besprenkelen), wordt de signaaloverdracht onderbroken.

De overdracht begint weer, zodra u de deur sluit. Het duurt enkele seconden voordat de actuele kerntemperatuur weer in het display verschijnt.

 Beschadigingen door hoge temperaturen.







De temperatuursensor van de bratometer kan bij temperaturen boven 100 °C beschadigd raken.

Plaats de bratometer altijd terug in de daarvoor bestemde opbergruimte als u hem niet gebruikt.

Gebruiksmogelijkheden

Bij sommige automatische programma's en speciale toepassingen wordt u verzocht de bratometer te gebruiken.

U kunt de bratometer ook voor uw eigen programma's en voor de volgende functies gebruiken:

- Hetelucht plus 
- Boven-/ Onderwarmte 
- Combi-koken + Hetelucht plus 
- Combi-koken + Boven-/Onderw. 
- Stomen 
- Intensief bakken 
- Circulatiegrill 
- Taart/cake speciaal 

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Voor een optimaal resultaat moet u beslist de volgende aanwijzingen in acht nemen.

De metalen punt van de bratometer kan afbreken.

Gebruik de bratometer niet om het gerecht te dragen.

- Gebruik geen hoge, smalle metalen pannen en schalen, omdat deze de radiosignalen kunnen afzwakken.
- Vermijd metalen voorwerpen boven de draadloze bratometer, zoals deksels of aluminiumfolie. Gebruik ook geen draagrooster of de universele bakplaat op de niveaus erboven. Glazen deksels kunt u wel gebruiken.
- Gebruik niet tegelijk een andere metalen bratometer (zoals voelers die in de handel verkrijgbaar zijn).
- Voorkom dat de greep van de bratometer in het kookvocht, op het gerecht of op de rand van de pan of schaal komt te liggen.
- U kunt vlees in een pan of op het draagrooster bereiden.
- De metalen punt van de bratometer moet tot aan de greep in het gerecht worden gestoken, zodat de temperatuursensor ongeveer de kern van het gerecht bereikt. De greep dient schuin omhoog te wijzen en niet horizontaal richting ovenhoeken of deur.
- Bij gevogelte kunt u de metalen punt het beste in het dikste stuk van het borstgedeelte steken. Met uw duim en wijsvinger vindt u het dikste punt eenvoudig.
- De metalen punt mag niet in aanraking komen met botten of zeer vetrijke delen. Vetweefsel en botten kunnen ertoe leiden dat de oven te vroeg wordt uitgeschakeld.
- Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van de in de bereidingstabel vermelde kerntemperatuur.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, braadfolie of een braadzak steekt u de bratometer door de folie tot in de kern van het gerecht. U kunt de bratometer ook ingestoken in het vlees in de folie doen. Houdt u zich hierbij aan de aanwijzingen van de foliefabrikant.
- De bratometer moet in zeer platte producten, zoals vis, bijna horizontaal worden ingestoken. Bereid platte producten daarom in schalen van glas of keramiek, omdat de wanden van een metalen schaal de radiosignalen kunnen storen.

Als de bratometer tijdens een bereiding niet meer wordt herkend, verschijnt in het display een betreffende melding. Wijzig de positie van de bratometer.

Braden

Bratometer gebruiken

- Haal de bratometer uit het opbergvakje achter het paneel.
- Steek de metalen punt van de bratometer tot aan de greep in het gerecht.

Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, steek de bratometer dan in het dikste stuk.

De greep moet schuin omhoog wijzen.

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Kies de functie of het automatische programma.
- Stel indien nodig de temperatuur en de kerntemperatuur in.

Bij automatische programma's liggen de kerntemperatuurwaarden vast.

Volg de aanwijzingen in het display.

De bereiding wordt beëindigd zodra de kerntemperatuur is bereikt.



Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De greep van de bratometer kan heet worden. U kunt zich aan de greep branden.

Trek bij het verwijderen van de bratometer ovenwanten aan.

Tip: Steek de bratometer op een andere plaats in het gerecht of verhoog de kerntemperatuur en herhaal de procedure als het gerecht nog niet naar wens is gegaard nadat de kerntemperatuur is bereikt.

Bereiding met bratometer uitgesteld starten


U kunt de bereiding ook op een later tijdstip laten starten.

- Kies Start om.

Het tijdstip waarop het programma eindigt kan worden geschat, omdat de duur van een bereiding met en zonder bratometer ongeveer gelijk is.

Bereidingstijd en Einde om kunnen niet worden ingesteld, omdat de totale tijd afhankelijk is van het bereiken van de kerntemperatuur.

Tabel met kerntemperaturen

Vlees	 [°C]
Braadvlees (kalf)	75–80
Casselerrib	63
Lamsbout rosé medium doorbakken	64 76 82
Lamsrug rosé medium doorbakken	53 65 80
Reerug rosé medium doorbakken	60 72 81
Braadvlees (rund)	80
Runderfilet/ roastbeef rosé medium doorbakken	45 54 75
Gebraden ham/ varkensgebraad	85
Varkenshaas rosé medium doorbakken	60 66 75
Wild/bout	85

 Kerntemperatuur

Grillen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

Houd de deur tijdens het grillen gesloten.

Aanwijzingen voor het grillen

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



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

Tips voor het grillen

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

Informatie over de functies

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

De kunststof van de bratometer kan smelten bij zeer hoge temperaturen. Gebruik de bratometer niet bij grillfuncties. Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.

Combi-koken + Grill

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

Grill groot

Gebruik deze functie voor het grillen van grote hoeveelheden dun vlees en voor het gratineren van grote ovenschotels.

Grill klein






Gebruik deze functie voor het grillen van kleinere hoeveelheden en voor het bruineren van kleine ovenschotels.

Circulatiegrill



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

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (stoomfuncties)


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


 3 niveau,  functie, ⌚ 1 temperatuur, ⌚ bereidingstijd

 Stomen,  Eco-stomen

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

Testgerechten Koken menu¹ (functie Stomen
















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

 3 niveau, ⌚ 1 temperatuur, ⌚ bereidingstijd

- 1 Bereiding zie hoofdstuk “Stomen”; paragraaf “Koken menu – handmatig”.
- 2 Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.
- 3 Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude ovenruimte (voordat de opwarmfase begint).

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

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

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

³ niveau,  functie,  temperatuur/grillstand, ² bereidingstijd,  Booster


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

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

2 De waarde tussen haakjes is de optimale bereidingstijd.

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van de stoomoven tot gevolg hebben.

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

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

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

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

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- 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
- roestvrijstalen spiraalsponsjes
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers en -sprays

Front reinigen

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

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

Reiniging en onderhoud

PerfectClean

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ovenruimte

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

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

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

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

Reinigen na een bereidingsproces met stoom

- Verwijder:
 - condens met een spons of sponsdoekje,
 - lichte vetresten met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.

Tip: Daarna kunt u de ovenruimte met het onderhoudsprogramma *Drogen* automatisch laten drogen (zie paragraaf “Onderhoud”).

Reinigen na braden, grillen of bakken

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

- Reinig de ovenruimte en de binnenkant van de deur met een schone afwasspons, heet water en afwasmiddel. Indien nodig kunt u voor de reiniging ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.

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

Reiniging en onderhoud

Bodemzeef reinigen

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

Deurdichting reinigen

De afdichting van de deur kan door vetresten broos worden en barsten. Reinig de deurdichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte na elk bak- of braadproces.

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

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

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

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

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

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

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

Accessoires

Universele bakplaat en combirooster reinigen

De oppervlakken van de universele bakplaat en het combirooster hebben een PerfectClean-coating. Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "PerfectClean" in acht.

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

Ovenpannen en bratometer reinigen

De ovenpannen en de bratometer mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

- Reinig de ovenpannen en de bratometer na elk gebruik. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Verwijder blauwe verkleuringen van de ovenpannen met azijn en spoel de ovenpannen daarna met schoon water af.

Reiniging en onderhoud

Geleiderails reinigen

De geleiderails hebben een PerfectClean-coating.

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

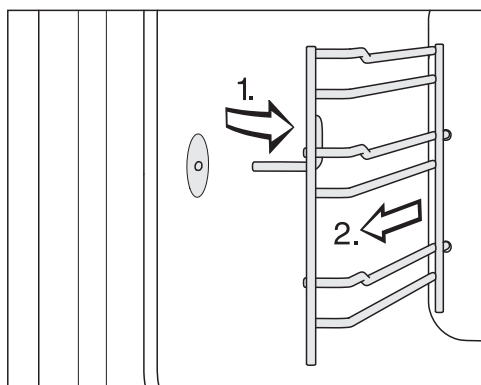
U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.

Als u de FlexiClip-geleiders eerst apart wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Overzicht”, paragraaf “FlexiClip-gleiders plaatsen en verwijderen”.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden 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.).

- Verwijder:

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

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

- Droog de geleiderails vervolgens af met een doek.


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

- Plaats de geleiderails zorgvuldig terug.

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

Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

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

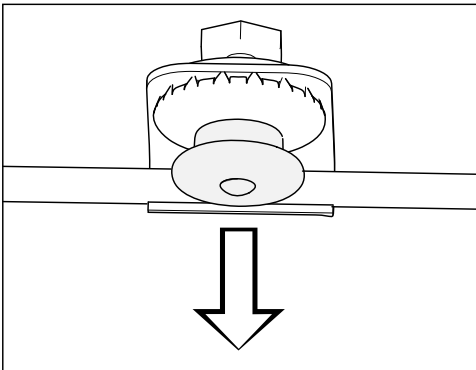
 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.

Trek het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.



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

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


Reiniging en onderhoud

Onderhoud

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

Inweken


Sterke verontreinigingen kunt u met dit onderhoudsprogramma laten inweken.

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

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Drogen


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

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

Het droogproces duurt ca. 20 minuten.

Spoelen

Met dit onderhoudsprogramma wordt het watergeleidende systeem gespoeld. Eventueel aanwezige voedselresten worden weggespoeld.

- Kies Onderhoud  | Spoelen.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Het spoelproces duurt ca. 10 minuten.

Stoomoven ontkalken

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


Als het ontkalkingsmiddel op metalen delen terecht komt, kunnen er vlekken ontstaan.

Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.


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

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

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

- Schakel de stoomoven in en kies Onderhoud  | Ontkalken.

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

- Vul het waterreservoir tot aan de markering  met lauw water en voeg 2 Miele-ontkalkingstabletten toe.
- Wacht totdat de ontkalkingstabletten zijn opgelost.
- Plaats het waterreservoir terug.
- Bevestig met *OK*.
- Leeg het condensreservoir.
- Bevestig met *OK*.

De resttijd wordt weergegeven. Het ontkalken begint.

Zet het apparaat niet voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Tijdens het programma moet u het waterreservoir twee keer omspoelen en met vers water vullen. Giet het condensreservoir leeg.

- Volg de aanwijzingen in het display.
- Bevestig telkens met *OK*.

Na afloop van de resttijd verschijnt in het display *Condensreservoir legen*.

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

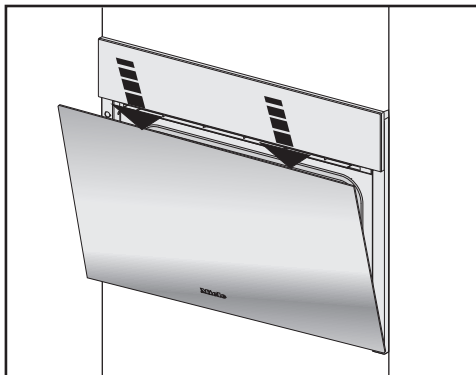
Het ontkalkingsproces is beëindigd.

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

Reiniging en onderhoud

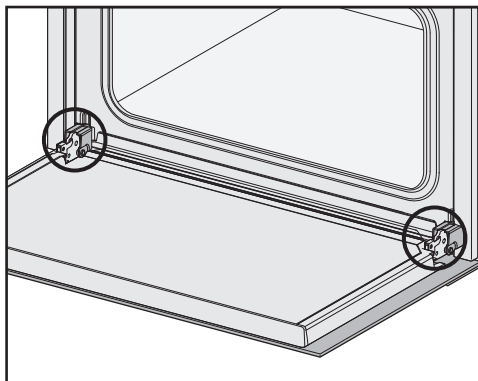
Deur uitbouwen

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

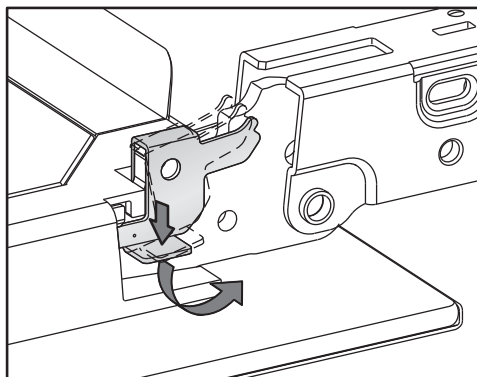


- Druk de deur met beide handen aan de bovenrand iets naar beneden.

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



- Open de deur helemaal.

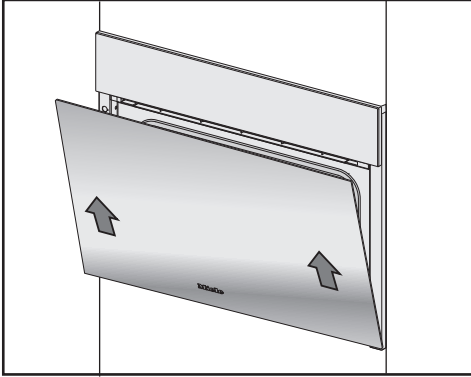


- Ontgrendel de beugels door beide deurscharnieren tot aan de aanslag in de schuine stand te draaien.

De stoomoven raakt beschadigd als u de deur verkeerd uitbouwt.

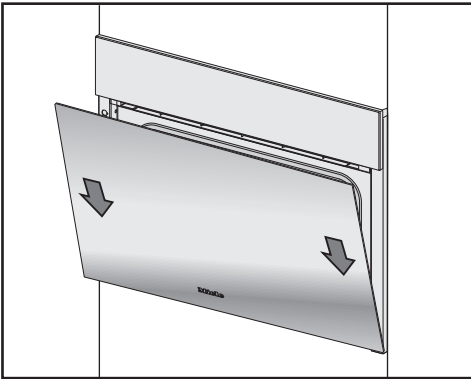
Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders klappen dan tegen de stoomoven.

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.



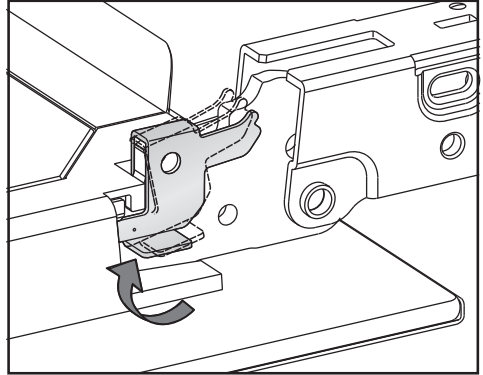
- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur voorzichtig, schuin naar boven van de houders. Pas op dat de deur niet kantelt.
- Leg de deur op de daarvoor voorbereide plaats.

Deur inbouwen



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

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



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

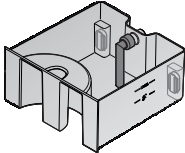
Nuttige tips


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

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.

Meldingen in de indicaties/het display


Probleem	Oorzaak en oplossing
F10	<p>De aanzuigslang in het waterreservoir is niet correct aangebracht of niet verticaal.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrigeer de positie van de aanzuigslang: 
F11 F20	<p>De afvoerslangen zijn verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met Miele.
F44	<p>Er is een technische storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de stoomoven uit en na enkele minuten weer in.■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F55	<p>De maximale bedrijfsduur voor een ovenfunctie is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel het apparaat uit en weer in. <p>De stoomoven is meteen weer klaar voor gebruik.</p>

Probleem	Oorzaak en oplossing
F196	<p>Er is een storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en weer in. <hr/> <p>De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet goed geplaatst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de stoomoven uit. <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positioneer de zeef goed: ■ Schakel de stoomoven weer in. ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
<p>In het display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.</p>	<p>Er is een storing opgetreden in de elektronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de stoomoven gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele.

Nuttige tips

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenruimte wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”).
	De ovenruimte is door het gebruik van een warmhoudlade warm geworden. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).
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.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De sensortoetsen of naderingssensor reageren niet.</p>	<p>U heeft de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen en de naderingssensor niet als de stoomoven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen en de naderingssensor. Als u wilt dat de sensortoetsen en de naderingssensor ook reageren als de stoomoven is uitgeschakeld, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan.
	<p>De instellingen voor de naderingssensor zijn uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wijzig de instellingen voor de naderingssensor via Instellingen Naderingssensor.
	<p>De naderingssensor is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.
	<p>De stoomoven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de stekker van de stoomoven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
	<p>Als het display ook niet reageert, is er een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.

Nuttige tips


Geluiden

Probleem	Oorzaak en oplossing
Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de stoomoven is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.


Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept. ■ Wijzig de temperatuur.
	U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, neemt de bereidingstijd toe. ■ Pas de temperatuur dan wel de bereidingstijd aan het gewijzigde recept aan.
Gebak wordt zeer ongelijkmatig bruin.	De ingestelde temperatuur was te hoog.
	Er is op meer dan twee niveaus gebakken. ■ Gebruik voor bakken maximaal twee niveaus.

Algemene problemen of technische storingen

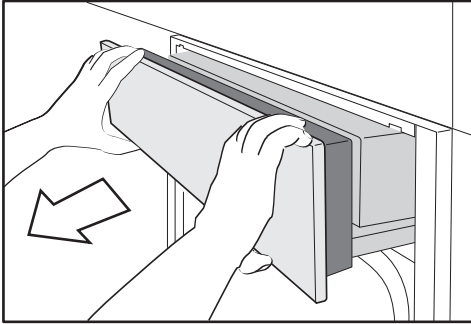
Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>U kunt de stoomoven niet inschakelen.</p>	<p>De zekering heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
<p>De ovenverlichting functioneert niet.</p>	<p>De lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
<p>Het bedieningspaneel opent/sluit niet automatisch, ondanks dat de sensortoets  meermaals is aangeraakt.</p>	<p>Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel bevindt zich een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het voorwerp. <p>De klembeveiliging reageert zeer gevoelig. Daarom kan het soms zijn dat het bedieningspaneel niet opent of sluit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open/sluit het bedieningspaneel handmatig (zie einde hoofdstuk). ■ Doet het probleem zich zeer frequent voor, neem dan contact op met Miele.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
De deur kan niet worden geopend.	<p>U hebt de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageert de sensortoets  niet als de stoomoven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Wilt u dat de sensortoetsen altijd reageren, ook bij een uitgeschakelde stoomoven, kies dan de instelling Display QuickTouch Aan. <hr/> <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Als u de deur moet openen, omdat zich bijvoorbeeld nog gerechten in de oven bevinden, moet u de deur handmatig openen (zie einde van dit hoofdstuk).■ Doet het probleem zich opnieuw voor, neem dan contact op met Miele.

Paneel handmatig openen

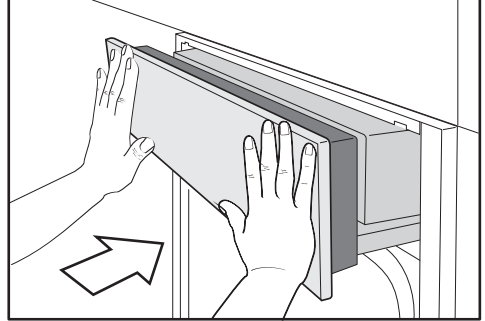
- Open de deur voorzichtig.



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

Paneel handmatig sluiten

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



- Schuif het paneel naar binnen.

Nuttige tips

Deur handmatig openen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De glasplaat van de deur kan heet zijn. U kunt zich branden aan het glas van de deur.

Trek ovenhandschoenen aan als u de hete deur opent.

⚠ Gevaar voor letsel door hete stoom.

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

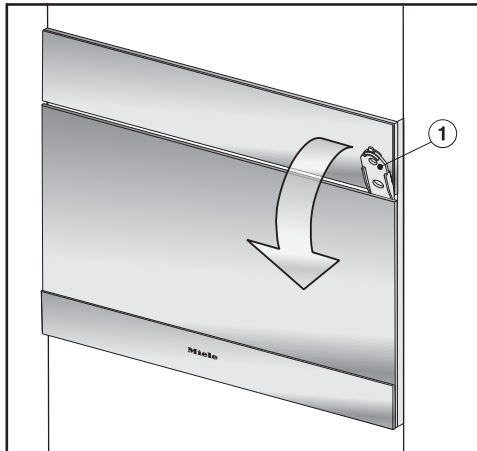
Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd, voordat u het gerecht uit de oven haalt.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, als u in de hete oven bezig bent en bij het sluiten van de hete deur.

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten uit de oven haalt, als u in de hete oven bezig bent en als u de hete deur sluit.



- Steek de bijgeleverde opener ① aan de rechter kant ca. 3 cm in de spleet tussen de deur en het paneel en trek de deur naar voren toe open.

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

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

Kookgerei

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

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

Overige

- Bakplaten
- Ronde bakvorm
- FlexiClip-geleiders HFC 71
- Geleiderail voor ovenpan met een breedte van 325 mm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

Service

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.


Als het apparaat is ingebouwd, vindt u de typeaanduiding en het serienummer op het kleine plaatje bovenaan op het geopende paneel.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de stoomoven beschadigd raken. Laat de stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman inbouwen.

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

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

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

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

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

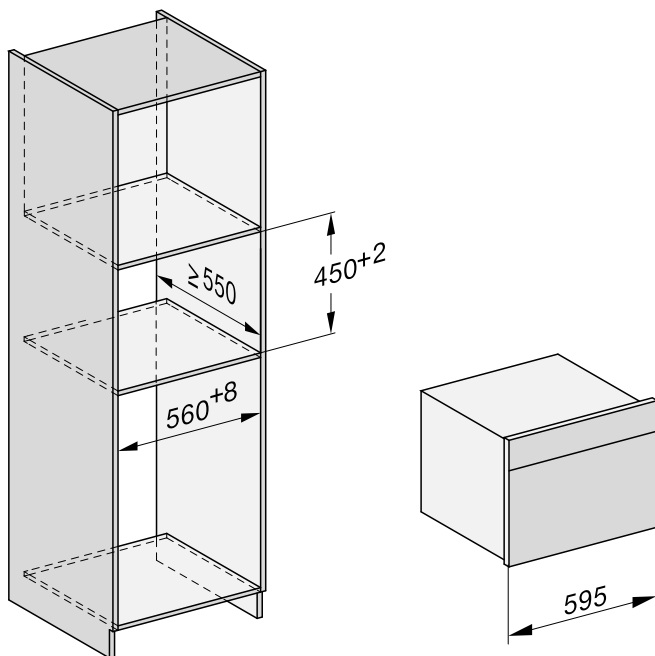
Installatie

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

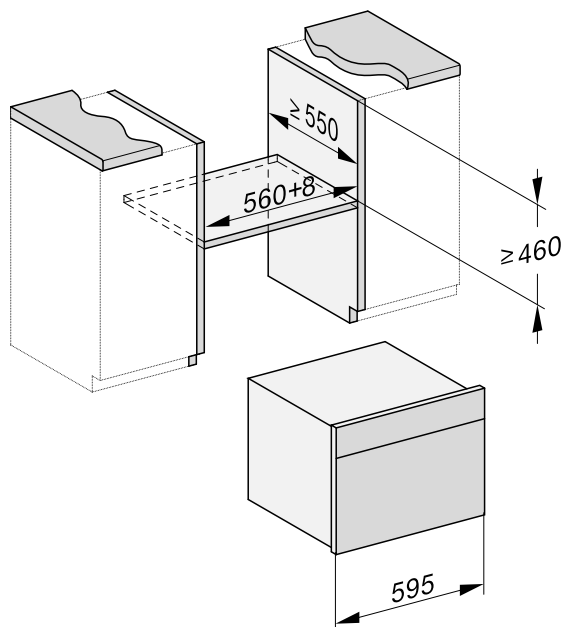
Inbouw in een hoge kast

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



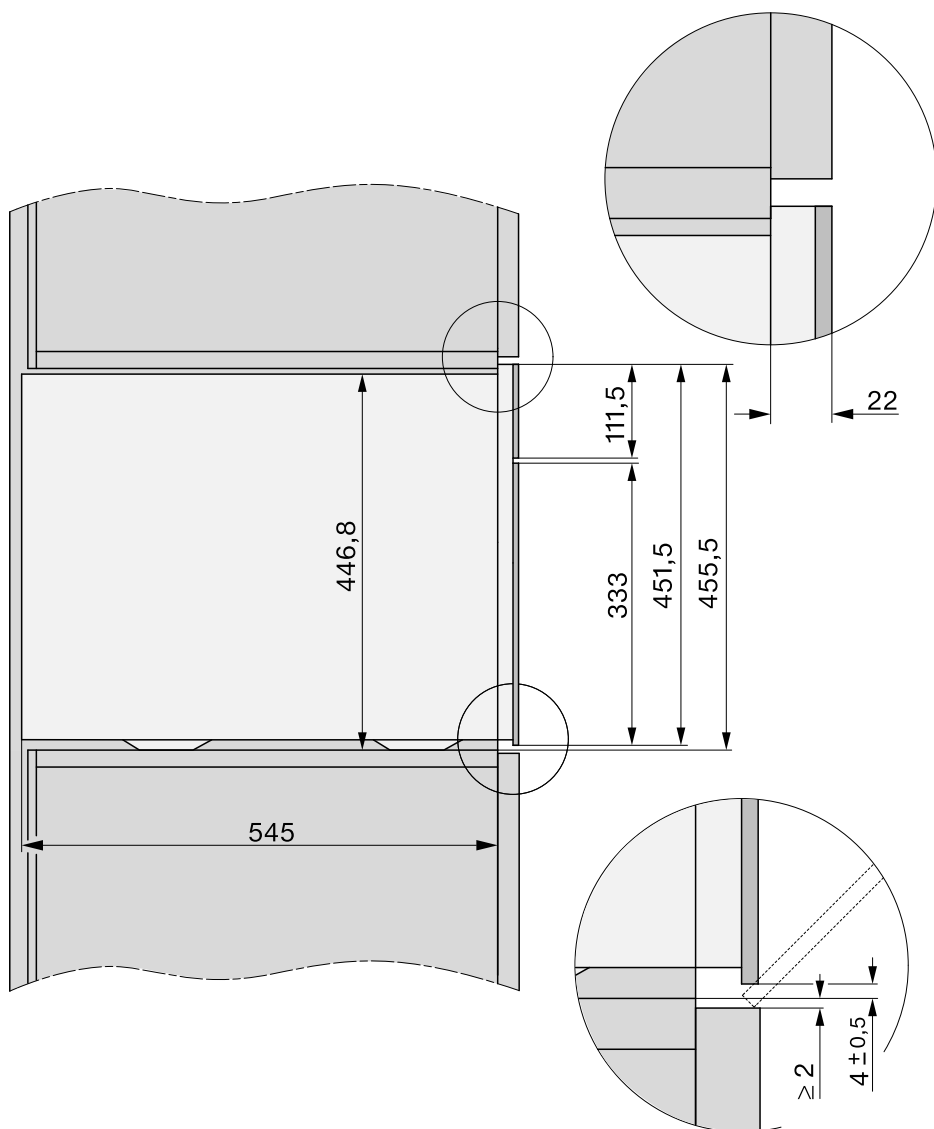
Inbouw in een onderkast

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



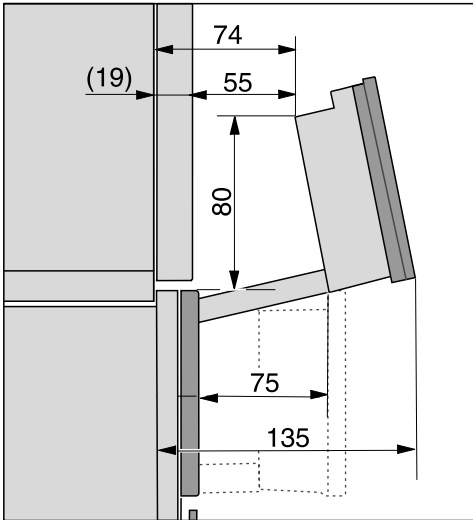
Installatie

Zijkant



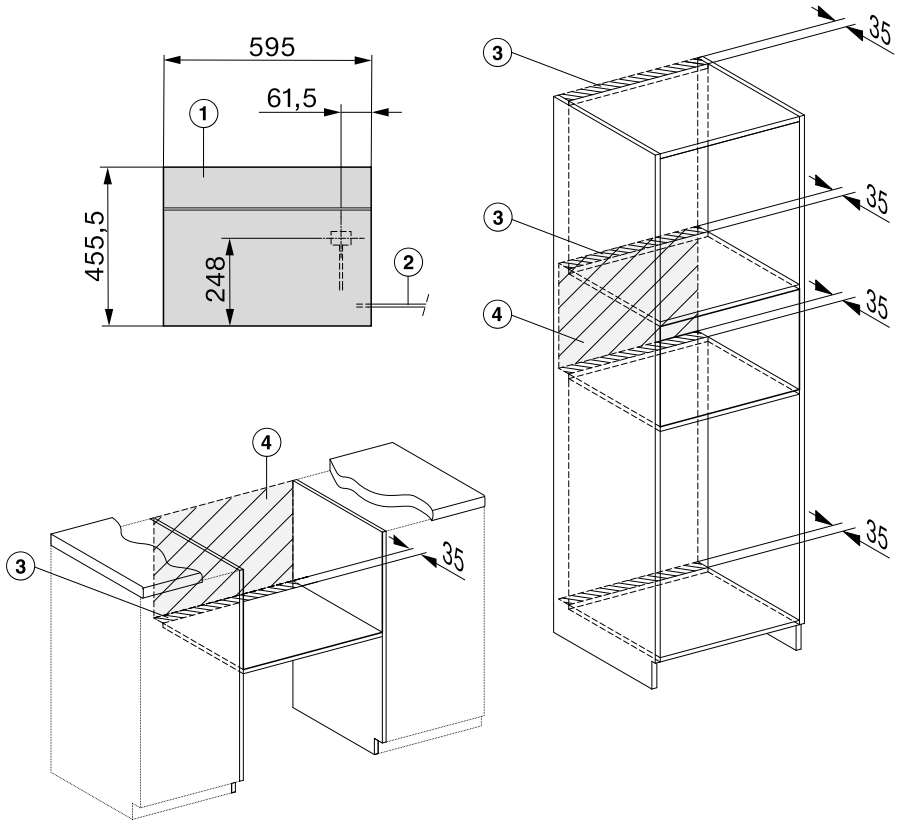
Zwenkbereik paneel

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



Installatie

Aansluiting en ventilatie



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

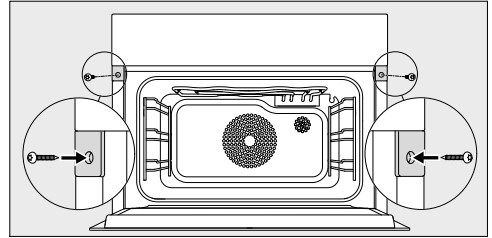
Stoomoven inbouwen

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

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

De stoomoven moet waterpas staan, zodat de stoomopwekker probleemloos kan functioneren.
De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

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




- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer alle functies van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

Installatie


Elektrische aansluiting

De stoomoven is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een geaard stopcontact.

Plaats de stoomoven zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet goed bereikbaar is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar is.

 **Brandgevaar door oververhitting.**
Het gebruik van de stoomoven via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.
Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengkabels.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

Om veiligheidsredenen raden we aan een aardlekschakelaar (RCD) van het type  te gebruiken in de huisinstallatie waarin u de stoomoven installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag alleen een door Miele geautoriseerde vakman/-vrouw of een technicus van Miele de kabel vervangen.

Op het typeplaatje en in deze gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) 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.

Hiermee verklaart Miele, dat deze combi-stoomoven voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads) of [www.miele.be/nl Downloads](http://www.miele.be/nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm of www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm

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

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

Frequentieband van de bratometer	433,2 MHz – 434,6 MHz
----------------------------------	-----------------------

Maximaal zendvermogen van de bratometer	< 10 mW
---	---------

Auteursrechten en licenties

Voor de bediening en besturing van het apparaat gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen open source licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat dit apparaat softwarecomponenten die onder open source licentievoorwaarden worden doorgegeven. U kunt de ontvangen open source componenten en de bijbehorende auteursrechtmededelingen, kopieën van de telkens toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie in het apparaat onder Instellingen | Juridische informatie | Open-source-licenties oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregeling van de open source licentievoorwaarden geldt slechts in verhouding tot de betreffende rechthebbenden.

Het apparaat bevat met name softwarecomponenten waarvoor de rechthebbenden volgens de GNU General Public License, versie 2 resp. de GNU Lesser General Public License, versie 2.1, een licentie hebben verstrekt. Miele biedt u of derden gedurende een periode van minimaal 3 jaar na aankoop resp. levering van het apparaat aan een machineleesbare kopie van de broncode van de open source componenten in het apparaat waarvoor volgens de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, of de GNU Lesser General Public License, versie 2.1, een licentie is verstrekt, op een gegevensdrager (cd-rom, dvd of USB-stick) ter beschikking te stellen. Om deze broncode te verkrijgen, verzoeken wij u contact met ons op te nemen onder vermelding van de productnaam, het serienummer en de koopdatum, hetzij per e-mail (info@miele.com), hetzij op het onderstaande postadres:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Wij willen u wijzen op de beperkte garantie ten gunste van de rechthebbenden volgens de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, en de GNU Lesser General Public License, versie 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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-licentievoorwaarde 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-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (*https://<ip adresse>/Licenses*) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden 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

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**

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

DGC 7840 X

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 222 830 / 05