

## Gebruiks- en montagehandleiding Combi-stoomoven



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

# Inhoud

---



<b>Opmerkingen omtrent uw veiligheid</b> .....	6
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	15
<b>Overzicht</b> .....	16
<b>Bedieningselementen</b> .....	17
Aan/Uit-toets .....	18
Display .....	18
Sensortoetsen .....	18
Symbolen .....	20
<b>Principe van de bediening</b> .....	21
Menupunt kiezen .....	21
Instelling in een keuzelijst wijzigen .....	21
De instelling met een segmentbalkje wijzigen.....	21
Functie kiezen.....	22
Cijfers invoeren.....	22
MobileStart activeren .....	22
Water opzuigen .....	23
<b>Uitvoering</b> .....	24
Typeplaatje .....	24
Levering.....	24
Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires.....	24
Veiligheidsfuncties.....	31
PerfectClean-veredelde oppervlakken .....	31
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	32
Miele@home .....	32
Basisinstellingen.....	33
De combi-stoomoven voor het eerst opwarmen en het stoomsysteem spoelen	34
<b>Instellingen</b> .....	36
Overzicht van de instellingen .....	36
Menu “Instellingen” oproepen.....	38
Taal  .....	38
Dagtijd .....	38
Verlichting.....	39
Display.....	39
Volume.....	39
Eenheden .....	40
Booster .....	40
Snel afkoelfase .....	40
Warmhouden .....	41
Voorgeprogr. temp.....	41
Naloop ventilator .....	41

Waterhardheid .....	42
Hoogte.....	44
Veiligheid .....	44
Miele@home .....	45
Afstandsbesturing .....	46
MobileStart activeren .....	46
Remote Update .....	46
Softwareversie.....	47
Handelaar .....	47
Fabrieksinstellingen .....	47
<b>Kookwekker</b> .....	48
<b>Hoofd- en submenu's</b> .....	50
<b>Tips om energie te besparen</b> .....	51
<b>Bediening</b> .....	53
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	54
Temperatuur wijzigen .....	54
Bereidingstijden instellen.....	55
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	55
Ingestelde bereidingstijden wissen .....	56
Bereiding afbreken .....	56
Bereidingsproces bij de functie Koken met stoom  onderbreken .....	57
Ovenruimte voorverwarmen .....	58
Booster.....	58
Snel afkoelfase .....	59
Warmhouden .....	59
<b>Stomen</b> .....	60
Koken met stoom  gebruiken .....	60
Diepvriesproducten .....	61
Bereiden met vloeistoffen.....	61
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	61
Niveau .....	61
Temperatuur .....	61
Bereidingstijd.....	61
Groente.....	61
Vis.....	62
Vlees .....	63
Rijst.....	64
Graan .....	64
Deegwaren .....	64
Fruit .....	64

# Inhoud

---

<b>Profi</b> .....	65
Profi  gebruiken.....	65
<b>Automat. programma's</b> .....	67
Categorieën .....	67
Automatische programma's gebruiken .....	67
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik .....	67
<b>Nog meer toepassingen</b> .....	68
Ontdooien.....	68
Slow cooking.....	69
Inmaken.....	70
Drogen.....	72
Diepvriesproducten/kant-en-klaargerechten.....	73
Servies verwarmen.....	73
<b>Bakken</b> .....	74
Tips bij het bakken .....	74
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	74
Informatie over de ovenfuncties .....	75
<b>Braden</b> .....	76
Tips voor het braden .....	76
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	77
Informatie over de ovenfuncties .....	78
<b>Grillen</b> .....	79
Tips voor het grillen.....	79
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	79
Informatie over de ovenfuncties .....	80
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	81
Ongeschikte reinigingsmiddelen .....	81
Normale verontreinigingen verwijderen .....	82
Hardnekkige verontreiniging (behalve bij de FlexiClip-geleiders).....	83
Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders.....	84
Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen .....	84
Reinigen, verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke.....	84
Olie- en vetspatten verwijderen.....	85
Bovenwand ovenruimte reinigen .....	85
Restwater verdampen .....	86
Onderhoud .....	88
Inweken .....	88
Drogen.....	88
Ontkalken .....	89
Deur verwijderen .....	92

Deur uit elkaar halen.....	93
Deur terugplaatsen.....	95
Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren.....	95
Achterwand verwijderen.....	96
<b>Nuttige tips.....</b>	<b>97</b>
<b>Klantendienst.....</b>	<b>102</b>
Contact bij storingen.....	102
Garantie.....	102
<b>Installatie.....</b>	<b>103</b>
Inbouwmaten.....	103
Inbouw in een boven- of onderkast.....	103
Zijaanzicht.....	104
Aansluitingen en ventilatie.....	105
Combi-stoomoven inbouwen.....	106
Elektrische aansluiting.....	107
<b>Bereidingstabellen.....</b>	<b>108</b>
Groenten 	108
Vis 	109
Vlees 	109
Deegwaren 	109
Rijst 	109
Roerdeeg.....	110
Kneeddeeg.....	111
Gistdeeg.....	112
Kwark-oliedeeg.....	113
Biscuitdeeg.....	113
Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak.....	114
Hartig.....	115
Rund.....	116
Kalf.....	117
Varken.....	118
Lam, wild.....	119
Gevogelte, vis.....	120
<b>Gegevens voor testinstellingen.....</b>	<b>121</b>
Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Koken met stoom  ).....	121
Testgerechten menu koken (functie Koken met stoom  ).....	122
Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfuncties).....	123
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.....	124
<b>Verklaring van overeenstemming.....</b>	<b>125</b>
<b>Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule.....</b>	<b>126</b>

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de combi-stoomoven in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de combi-stoomoven.

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

Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet opgevolgd worden, kan Miele niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die hieruit voortvloeit.

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

### Verantwoord gebruik

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

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

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

Deze personen mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.

- ▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor het beoogde doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden.
- ▶ Deze combi-stoomoven heeft een 1 lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

### **Kinderen in het huishouden**

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de combi-stoomoven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de combi-stoomoven veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de combi-stoomoven niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de combi-stoomoven bevinden. Laat kinderen nooit met de combi-stoomoven spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de combi-stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de combi-stoomoven niet aanraken als hij aan staat.  
Houd kinderen op afstand van de combi-stoomoven, totdat het toestel voldoende afgekoeld is en er geen risico op letsel meer bestaat.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

► Letselrisico door de geopende deur.

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

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

### 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 deskundige worden uitgevoerd.

► Schade aan de combi-stoomoven kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de combi-stoomoven op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigde combi-stoomoven.

► Tijdelijke of permanente werking op een autonoom of niet-netgekoppeld stroomvoorzieningssysteem (zoals stand-alononetten, back-ups systemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De maatregelen voorzien in de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook in hun functie en werking gegarandeerd zijn in geïsoleerd of niet netsynchroom bedrijf of de veiligheidsmaatregelen in de installatie moeten door gelijkwaardige maatregelen vervangen worden. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de huidige publicatie van VDE-AR-E 2510-2.

► De elektrische veiligheid van de combi-stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, als hij aangesloten wordt op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften geïnstalleerd is. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet voldaan worden. Laat de elektrische aansluiting bij twijfel door een elektricien inspecteren.



## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de combi-stoomoven moeten steeds met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de combi-stoomoven te voorkomen. Vergelijk deze aansluitgegevens voordat u het toestel aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Verdeelstekkers of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties. Gebruik deze niet om de combi-stoomoven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- ▶ Gebruik de combi-stoomoven alleen wanneer deze ingebouwd is. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.
- ▶ Deze combi-stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) gebruikt worden.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan aangeraakt worden of wanneer elektrische en mechanische onderdelen aangepast worden, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er ook toe leiden dat de combi-stoomoven niet meer goed functioneert.  
Open nooit de ommanteling van de combi-stoomoven.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de combi-stoomoven door iemand hersteld wordt die niet door Miele erkend is.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de combi-stoomoven zonder aansluitkabel geleverd wordt, moet een speciale aansluitkabel geïnstalleerd worden door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen door een vakman of vakvrouw die door Miele erkend is (zie rubriek “Elektrische aansluiting”).

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstelwerkzaamheden moet de combi-stoomoven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn, bijv. als de ovenverlichting defect is (zie het hoofdstuk “Nuttige tips”). Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit; of
  - draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit; of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de stekker.
- ▶ Voor een correcte werking van de combi-stoomoven moet voldoende koellucht aangevoerd worden. De aanvoer van koellucht mag niet belemmerd worden (bijvoorbeeld door inbouw van warmte-werende lijsten in de keukenkast). Andere warmtebronnen (zoals een open haard) mogen de benodigde koellucht niet te veel verwarmen.
- ▶ Als de combi-stoomoven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit dan nooit wanneer u de combi-stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de combi-stoomoven, de ombouwkast en de vloer beschadigd raken. Sluit het meubelfront pas als de combi-stoomoven volledig afgekoeld is.

### Veilig gebruik



- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De combi-stoomoven wordt heet bij gebruik. U kunt zich verbranden aan de stoom, de verwarmingselementen, de ovenruimte, het gerecht en de accessoires.

Draag altijd ovenhandschoenen als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen.

Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan men morsen met de gerechten. U kunt zich aan het gerecht verbranden. Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat u niet morst.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---



- ▶ Laat de deur van de combi-stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo geëlofd. Breek het proces af door de combi-stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde combi-stoomoven kunnen door de hoge temperaturen vuur vatten. Gebruik de combi-stoomoven nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd de combi-stoomoven goed in de gaten wanneer u met olie en/of vetten werkt. Blus olie- en vetbranden nooit met water. Schakel de combi-stoomoven uit en verstik de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen vuur vatten door de hoge grilltemperaturen. Gebruik nooit functies met grill voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht Plus  of Boven-onderwarmte .
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.
- ▶ Als u de restwarmte voor het warmhouden van gerechten wilt gebruiken, kan door hoge luchtvochtigheid en condenswater corrosie in de combi-stoomoven ontstaan. Er kan ook schade ontstaan aan het bedieningspaneel, het werkblad en de ombouwkast. Schakel de combi-stoomoven in geen geval uit, maar stel de laagste temperatuur van de gekozen functie in. De ventilator blijft dan automatisch ingeschakeld.
- ▶ Voedingsmiddelen die in de ovenruimte warm gehouden of bewaard worden, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in de combi-stoomoven corrosie veroorzaken. Dek de voedingsmiddelen daarom af.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

▶ Als gevolg van warmteophoping kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen.

Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte.

Als u de bodem van het toestel wilt gebruiken voor een bereiding of om borden voor te verwarmen, gebruik dan uitsluitend de ovenfuncties Hetelucht Plus  of Eco-hetelucht  zonder de functie Booster.

▶ De bodem van de ovenruimte kan door het verschuiven van voorwerpen beschadigd raken. Als u pannen of ander kookgerei op de bodem van de ovenruimte zet, schuif deze voorwerpen dan niet over de bodem heen en weer.

▶ Kans op letsel door waterdamp. Wanneer een koude vloeistof op een heet oppervlak wordt gegoten, ontstaat damp die verbrandingen kan veroorzaken. Daarnaast kunnen hete oppervlakken door het plotselinge temperatuurverschil beschadigd raken. Giet nooit koude vloeistoffen rechtstreeks op hete oppervlakken.

▶ Gevaar voor letsel door stoom. Bij stomen, bij bereidingen met vochttoevoer en tijdens de restwaterverdamping ontstaat stoom die ernstige verbrandingen kan veroorzaken. Open de deur nooit tijdens de restwaterverdamping of tijdens een bereiding met stoom.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Keer of roer het gerecht regelmatig om zodat het gelijkmatig verwarmd wordt.

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

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

- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor ze kunnen ontploffen. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 15 kg belast worden. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets tussen de deur en de ovenruimte klemt. De combi-stoomoven kan beschadigd raken.
- ▶ De stoom kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen verstoord raken. Gebruik nooit een combi-stoomoven zonder lampafdekking.

### **Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:**

- ▶ De coating van het roestvrij staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen. Plak geen notitieblaadjes, plakband of andere kleefmiddelen op de roestvrijstalen delen.
- ▶ Magneten kunnen krassen veroorzaken. Gebruik het roestvrijstalen oppervlak niet als magneetbord.

### **Reiniging en onderhoud**

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.
- ▶ Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaat dan ook geen schuurmiddelen, harde sponzen, harde borstels of metalen schrapers.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “FlexiClip verwijderen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.

## Opmerkingen omtrent uw veiligheid

---

- ▶ U kunt de katalytisch geëmailleerde achterwand bij het reinigen, verwijderen (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Achterwand verwijderen”). Plaats de achterwand correct terug en gebruik de combi-stoomoven nooit zonder ingebouwde achterwand.
- ▶ Op plaatsen waar het warm en vochtig is, is er meer kans op ongedierte (bijvoorbeeld kakkerlakken). Houd de combi-stoomoven en de omgeving errond altijd schoon. Schade ten gevolge van ongedierte valt niet onder de garantie.

### Accessoires

- ▶ Gebruik enkel originele Miele onderdelen. Worden andere accessoires aan- of ingebouwd, dan kan Miele niet voor de gevolgen instaan en kan geen beroep meer worden gedaan op bepalingen met betrekking tot garantie en productaansprakelijkheid.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de combi-stoomoven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor onderdelen.
- ▶ De Miele braadsledes HUB 5000/HUB 5001 (indien u deze hebt) mogen niet op niveau 1 worden geplaatst. De bodem van de ovenruimte raakt anders beschadigd. Door de beperkte afstand ontstaat warmteophoping en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loskomen. Plaats de braadpannen ook niet op de bovenste spijl niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt. Gebruik in het algemeen niveau 2.

## Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het toestel kunt hanteren en beschermt het toestel tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recyclage.

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

## Het oude toestel afdanken

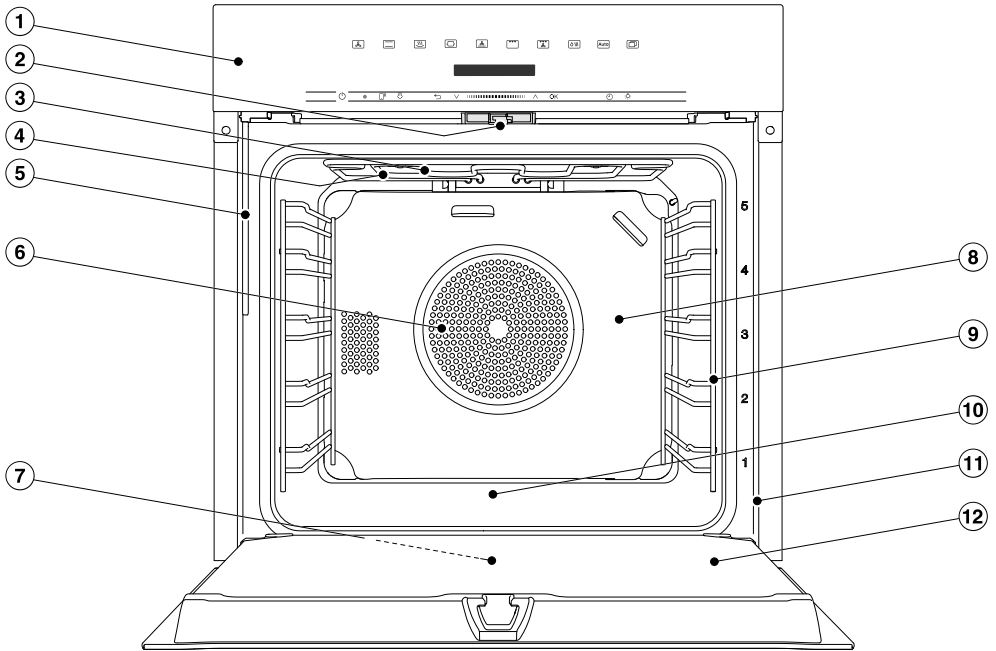
Elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig waren om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone huisvuil gooit of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Gooi uw oude toestellen daarom nooit weg met het gewone huisvuil.



Lever het toestel in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische toestellen, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het oude toestel. 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 oude toestel moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

# Overzicht

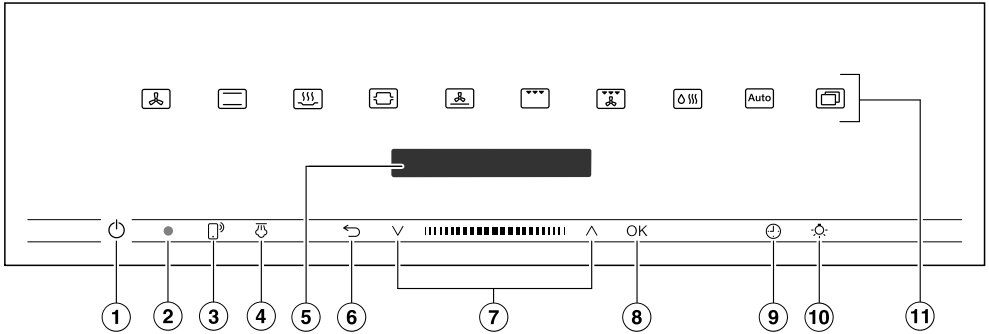
## Combi-stoomoven













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



# Bedieningselementen




- ① Aan/Uit-toets  verzonken  
Voor het in- en uitschakelen van de combi-stoomoven
- ② Optische interface  
(alleen voor Miele-technici)
- ③ Sensortoets   
Voor het aansturen van uw combi-stoomoven via uw smartphone/tablet
- ④ Sensortoets   
Voor het uitvoeren van stoomstoten bij de functie Profi 
- ⑤ Display  
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets   
Voor stapsgewijs terugspringen en wijzigen van menupunten tijdens een bereiding
- ⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en   
Voor het bladeren in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑧ Sensortoets OK  
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑨ Sensortoets   
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑩ Sensortoets   
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑪ Sensortoetsen   
Voor het kiezen van ovenfuncties, automatische programma's en instellingen

# Bedieningselementen

---


## Aan/Uit-toets

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

Met deze toets kunt u de combi-stoomoven in- en uitschakelen.

## Display

Op de display wordt de dagtijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, de temperaturen, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen.

Na het inschakelen van de combi-stoomoven met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Kies de gewenste functie.

## Sensortoetsen










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

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

## Sensortoetsen boven de display

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

## Sensortoetsen onder de display






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

## Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
OK	<p>Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u kunt bevestigen, gaat de sensortoets OK oranje branden.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u functies oproepen zoals de kookwekker, gewijzigde waarden of instellingen opslaan of instructies bevestigen.</p>
	<p>Als er geen bereiding afloopt, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken).</p> <p>Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.</p>
	<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 hij blijft continu aan of uit.</p>

## Symbolen

Op de 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 OK.
	Kookwekker
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van de display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de combi-stoomoven onbedoeld ingeschakeld wordt (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”).

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

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

## Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met **OK**.

## Instelling in een keuzelijst wijzigen

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

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

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

## De instelling met een segmentbalkje wijzigen

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

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


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

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

# Principe van de bediening


---

## Functie kiezen

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

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Bij functies: stel de juiste waarden in zoals de temperatuur.
- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.
- Bevestig met *OK*.

## Een andere ovenfunctie kiezen


U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

Op de display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.

## Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

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


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

- Bevestig met *OK*.


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

## MobileStart activeren



- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

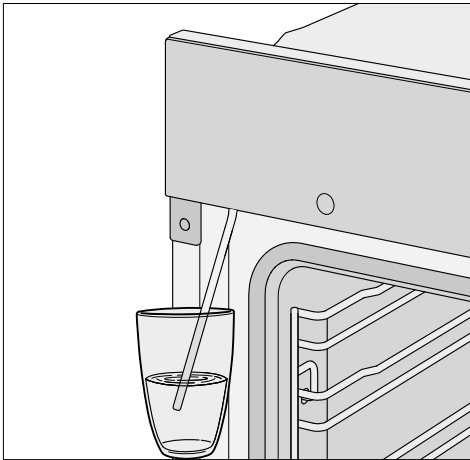
## Water opzuigen

Bij de functies Koken met stoom  en Profi  wordt u gevraagd om het water voor de bereiding klaar te zetten.

- Vul een reservoir met de benodigde hoeveelheid vers water.

Gedestilleerd water, water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de combi-stoomoven beschadigen. Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater** (kouder dan 20 °C).

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



- Steek de vulbuis in het reservoir met vers water.
- Bevestig met *OK*.

Het opzuigen begint.


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

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

- Haal het reservoir weg als het water opgezogen is en sluit de deur.

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

De bereiding start. Het water wordt tijdens de bereiding in de vorm van stoom in de ovenruimte geïnjecteerd. De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich achteraan links in de hoek van de bovenwand van de oven.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom verdampt is.

# Uitvoering

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

## Typeplaatje

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

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

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

## Levering

- De gebruiks- en montagehandleiding van de combi-stoomovenfuncties
- Kookboek met recepten voor de automatische programma's en functies
- Schroeven voor de bevestiging van de combi-stoomoven in de keukenkast
- Ontkalkingstabletten en een kunststof slang met zuignap voor het ontkalken van het stoomsysteem
- diverse accessoires

## Bijgeleverde en bij te bestellen accessoires


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

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

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

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

### Geleiderails

In de ovenruimte bevinden zich rechts en links de geleiderails met de niveaus  om de accessoires in te schuiven.

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

Elk niveau bestaat uit 2 spijlen boven elkaar.

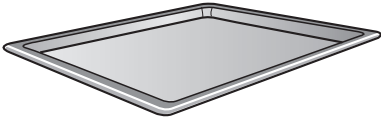
De accessoires (bijvoorbeeld de rooster) worden tussen de spijlen ingeschoven.

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

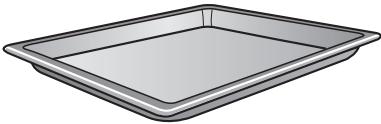


## Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

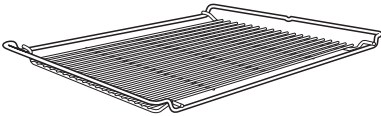
Bakplaat HBB 71:



Universele bakplaat HUBB 71:



Rooster HBBR 71:




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

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

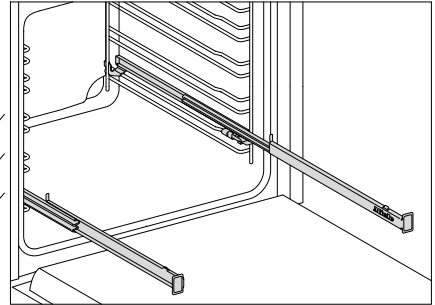
Aan de korte kanten van deze onderdelen bevindt zich in het midden de uittrekbeveiliging. De beveiliging voorkomt dat u de onderdelen helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u ze slechts gedeeltelijk wilde uittrekken.



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

Schuif bij de functie **Koken met stoom**  **altijd** de universele bakplaat in het niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

## FlexiClip-geleiders HFC 70-C

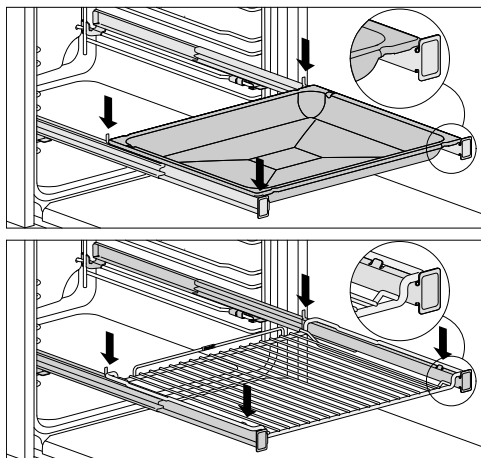


De FlexiClip-geleiders kunnen enkel in de niveaus 1, 2 en 3 ingebouwd worden.

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

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

## Uitvoering



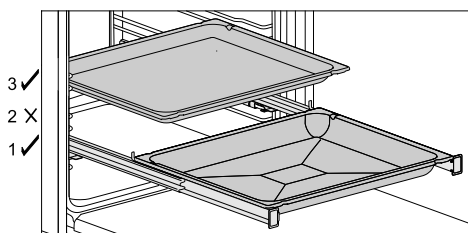
Om te voorkomen dat de accessoires onbedoeld wegglijden:

- Moeten de accessoires zich altijd tussen de voor- en achterkant van de opstaande lipjes van de geleiders bevinden.
- Moet u de rooster altijd met het opzetgedeelte naar beneden op de FlexiClip-geleiders plaatsen.

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

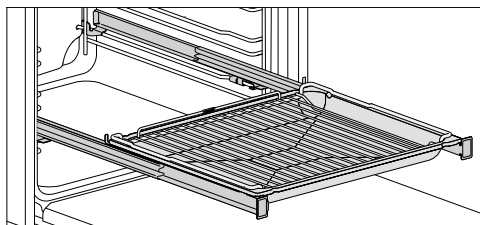
Omdat u de FlexiClip-geleiders op de bovenste spijl van een niveau plaatst, neemt de afstand tot het niveau erboven af. Een te kleine afstand kan het bereidingsresultaat beïnvloeden.

Als u meerdere (universele) bakplaten of roosters tegelijk wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:



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

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggend rooster op de FlexiClip-geleiders.



- Plaats de universele bakplaat met de rooster op de FlexiClip-geleiders. De rooster glijdt bij het inschuiven automatisch tussen de spijlen van het niveau boven de FlexiClip-geleiders.
- Houd bij het inschuiven van andere accessoires een afstand aan van minimaal één niveau ten opzichte van de FlexiClip-geleiders.

## FlexiClip-geleiders plaatsen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

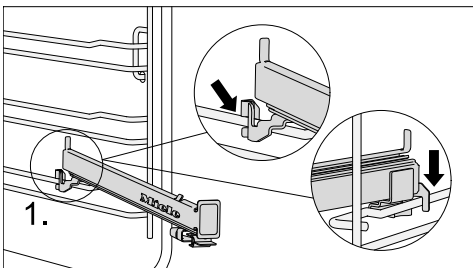
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u de FlexiClip-geleiders plaatst of verwijdert.

De FlexiClip-geleiders worden ibij voorkeur op niveau 1 geplaatst. Zo kunnen ze voor alle gerechten gebruikt worden die op niveau 2 bereid worden.

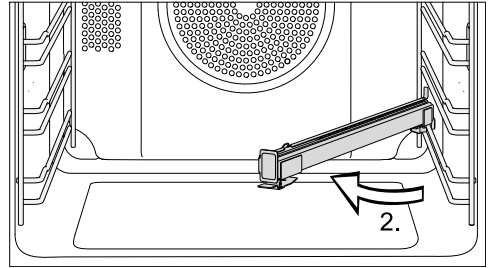
Een niveau van een geleiderail heeft twee spijlen. De uitschuifbare FlexiClip-geleiders worden altijd op de bovenste spijlen van een niveau ingebouwd.

Plaats de uitschuifbare FlexiClip-geleider met het Miele-opschrift, rechts.

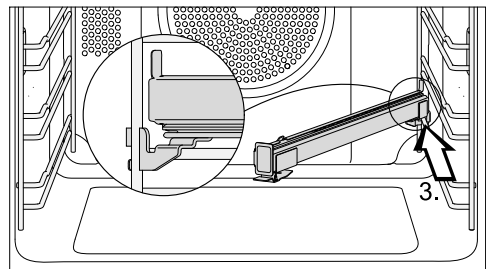
Trek de uitschuifbare FlexiClip-geleiders bij het plaatsen of verwijderen **niet** uit elkaar.



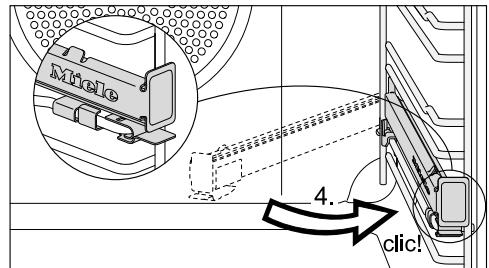
- Haak de FlexiClip-geleider aan de voorkant van de bovenste spijl van een niveau in (1).



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



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



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

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

# Uitvoering

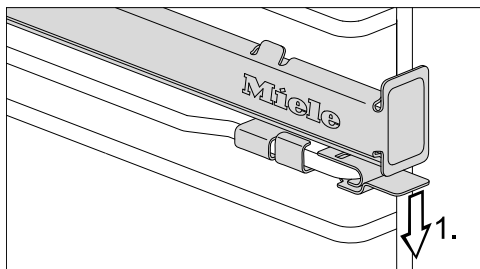
## FlexiClip-geleiders verwijderen

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

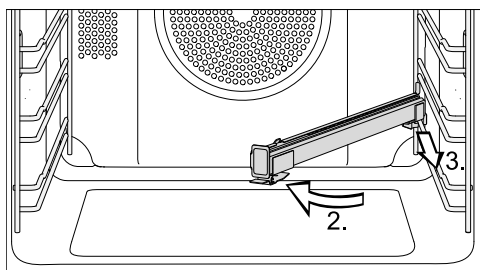
De oven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenwanden en de accessoires.

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

- Schuif de uitschuifbare FlexiClip-geleider er volledig in.



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



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

## Ronde bakvormen



### De ronde bakvorm zonder gaten

**HBF 27-1** is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, zoete en hartige gebakjes en taartjes, gratineerde desserts of plat brood te bereiden, of om diepgevroren taart/cake of pizza af te bakken.

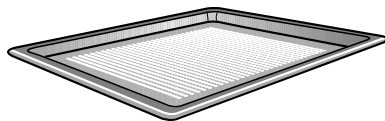
### De ronde bakvorm met gaten **HB-**

**FP 27-1** is speciaal ontworpen voor het bereiden van gebak van vers gist- of kwark-oliedeeg, brood en broodjes. De speciale perforatie zorgt voor dat de onderkant ook kan bruinen. De bakvorm is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak van beide bakvormen is van een PerfectClean-afwerking voorzien.

- Schuif de rooster in de oven en zet de bakvorm op de rooster.

### Bakplaat, met gaten **HBBL 71**




De geperforeerde bakplaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van gebak gemaakt van van verse gist- of kwark-oliedeeg en voor brood en broodjes. De speciale perforatie zorgt voor het bruineren van de onderkant.

De gourmetplaat is ook geschikt voor het drogen van voedingsmiddelen.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

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

De gourmetbakplaat met gaatjes en de ronde bakvorm met gaatjes zijn niet geschikt voor gebruik bij de functies Koken met stoom .

Gebruik de gourmetbakplaat met gaatjes en de ronde bakvorm met gaatjes uitsluitend om te bakken.

## Gourmetbaksteen HBS 70

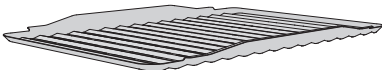


Met de gourmetbaksteen bereikt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokante bodem moeten hebben, zoals pizza, quiche, brood, broodjes, hartig gebak en dergelijke.

De gourmetbaksteen is van vuurvaste keramiek en voorzien van een glazuurlaag. Bij de gourmetbaksteen hoort een spatel van onbehandeld hout waarmee u de gerechten op de steen legt en na afloop er weer afhaalt.

- Schuif de rooster in de oven en zet de baksteen op de rooster.

## Grill- en braadplaat HGBB 71



De grill- en braadplaat wordt in de universele bakplaat gelegd.

De plaat voorkomt bij het grillen of braden dat het vocht dat uit het vlees loopt, verbrandt, zodat het nog kan worden gebruikt.

Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

## Braadslede HUB Deksel braadslede HBD

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

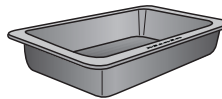
Het oppervlak van de braadslede heeft een anti-aanbaklaag.

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

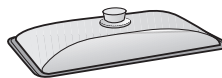
Bijpassende deksels zijn afzonderlijk verkrijgbaar. Vermeld bij het bestellen het type.

### Diepte: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

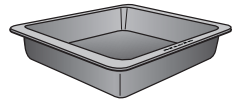


HBD 60-22

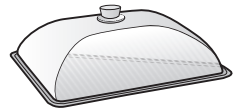


### Diepte: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* geschikt voor inductiekookplaten

# Uitvoering

## Stoomovenpan

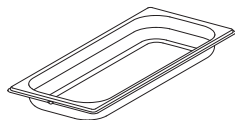
Bij de combi-stoomoven ontvangt u roestvrijstalen kookgerei. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaatjes en van verschillende groottes.

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

De stoomovenpan met het gerecht schuift u in niveau 3.

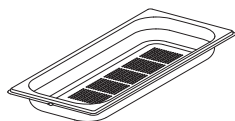
Schuif **altijd** de universele bakplaat in het niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

## DGG 20



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

## DGGL 20



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

## DGGL 12



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

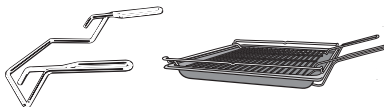
## Katalytisch geëmailleerde accessoires

### Achterpaneel

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

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

### Koudhandgreep HEG



De koudhandgreep vergemakkelijkt het uit de oven nemen van universele bakplaat, bakplaat en rooster.

## Accessoires voor reiniging en onderhoud

- Ontkalkingstabletten, kunststof slang met zuignap voor het ontkalken van de combi-stoomoven
- Miele-microvezeldoek
- Ovenreiniger van Miele

## Veiligheidsfuncties

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

## PerfectClean-veredelde oppervlakken

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-veredelde oppervlakken:

- Ovenruimte
- Geleiderails
- Rooster
- Universele bakplaat
- Bakplaat
- Grill- en braadplaat
- Bakplaat, met gaten
- Ronde bakvorm, met gaten
- Ronde bakvorm

# Eerste ingebruikneming

## Miele@home

Uw combi-stoomoven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om hem te kunnen gebruiken, heeft u het volgende nodig:

- een WiFi-netwerk;
- de Miele app;
- een gebruikersaccount bij Miele. De gebruikersaccount kunt u via de Miele app aanmaken.

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

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

- Informatie over de status van uw combi-stoomoven opvragen
- Aanwijzingen aangaande lopende bereidingen van uw combi-stoomoven opvragen
- Lopende bereidingen beëindigen

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

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

## Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingfouten 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](http://www.miele.com).

## Miele-app


De Miele-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store<sup>®</sup> of de Google Play Store<sup>™</sup>.





## Basisinstellingen

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.


De combi-stoomoven wordt heet bij gebruik.

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

De combi-stoomoven wordt automatisch ingeschakeld als hij op de netspanning aangesloten wordt.

## Taal instellen

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

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

## Locatie instellen

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

## Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home instellen.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, bevestigt u met *OK*.
- Als u dit later wilt instellen, kiest u *Overslaan* en bevestigt u met *OK*. Informatie om op een later tijdstip in

te stellen, vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.

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

De display en de Miele-app leiden u door de verdere stappen.

## Tijd instellen

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

## Waterhardheid instellen

De watermaatschappij kan u informatie over de waterhardheid in uw regio verschaffen.

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

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

## Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen op de display.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

# Eerste ingebruikneming

## De combi-stoomoven voor het eerst opwarmen en het stoomsysteem spoelen

Als u de combi-stoomoven voor het eerst opwarmt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. Als u de lege combi-stoomoven gedurende minimaal één uur verhit, verdwijnen deze geurtjes snel. Het is ook zinvol om het stoomsysteem te spoelen.

Zorg tijdens het opwarmen voor een goede ventilatie van de keuken. U voorkomt zo dat u de geurtjes in andere ruimtes zult ruiken.

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie van de combi-stoomoven en van de accessoires.
- Reinig de ovenruimte voor het opwarmen met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakkingsresten.
- Monteer de FlexiClip-geleiders op de geleiderails en schuif alle platen, alsook de rooster in de oven.
- Schakel de combi-stoomoven in met de Aan/Uit-toets .

Kies de gewenste functie **verschijnt**.

- Kies Profi .

De voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnt (160 °C).

De ovenverwarming, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

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


U wordt gevraagd het water te laten opzuigen.

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

Verhit de combi-stoomoven gedurende minimaal één uur.

- Schakel na minstens één uur de combi-stoomoven met de Aan/Uit-toets  uit.

## Ovenruimte reinigen na de eerste opwarming

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

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






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

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


Sluit de deur pas als de ovenruimte droog is.

# Instellingen

## Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	...   deutsch   english   ... Locatie
Dagtijd	Weergave Aan*   Uit   Nachtuitschakeling Tijdformaat 12u   24u* Instellen
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan   Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo toon  Toetssignaal  Melodie Aan*   Uit
Eenheden	Temperatuur °C*   °F
Booster	Aan* Uit
Snel afkoelfase	Aan* Uit
Warmhouden	Aan Uit*


\* Fabrieksinstelling



Menupunt	Mogelijke instellingen
Voorgeprogr. temp.	
Naloopt ventilator	Temperatuurgestuurd* Tijdgestuurd
Waterhardheid	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
Hoogte	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan   Uit* Vergrendeling  Aan   Uit*
Miele@home	Activeren   Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Herstellen Instellen
Afstandsbesturing	Aan* Uit
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan   Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel Voorgeprogr. temp.

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

## Menu “Instellingen” oproepen

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

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




U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen gerecht bereid wordt.

## Taal

U kunt uw eigen taal en uw locatie instellen.

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

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

## Dagtijd

### Weergave

Kies de gewenste weergave van de dagtijd voor de uitgeschakelde combi-stoomoven:

- Aan  
De dagtijd wordt altijd op de display weergegeven.  
Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer ze

aangeraakt worden.

Als u bijkomend de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.

- Uit  
De display blijft donker om energie te besparen. U moet de combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtuitschakeling  
Om energie te besparen, wordt de dagtijd alleen van 5 tot 23 uur op de display weergegeven. De rest van de tijd is de display donker.

## Tijdformaat

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



## Instellen

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

Na een stroomuitval verschijnt de huidige dagtijd opnieuw. De dagtijd wordt voor zo'n 150 uren bewaard.

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



## Verlichting

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

## Display

### Lichtsterkte

De lichtsterkte van de display wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

-   
maximale lichtsterkte
-   
minimale lichtsterkte

### QuickTouch

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

- Aan  
Als u bijkomend de instelling Dagtijd | Weergave | Aan of Nachtuitschakeling gekozen heeft, reageren de sensortoetsen ook als de combi-stoomoven uitgeschakeld is.

- Uit  
Onafhankelijk van de instelling Dagtijd | Weergave reageren de sensortoetsen enkel wanneer de oven ingeschakeld is en nog een bepaalde tijd na het uitschakelen van de combi-stoomoven.

## Volume



### Geluidssignalen

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

### Melodie

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



De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

-   
maximale geluidssterkte
-   
De melodie is uitgeschakeld

### Solo toon

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

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven op een segmentbalkje.

-   
maximale toonhoogte
-   
minimale toonhoogte

# Instellingen


---

## Toetssignaal

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

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

## Melodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de aan-uittoets  hoort uit- of inschakelen.

## Eenheden

### Temperatuur

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

## Booster

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

- Aan  
De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen van een bereiding automatisch ingeschakeld. De bovenste verwarmin/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig op tot de ingestelde temperatuur.
- Uit  
De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctiehoren, kunnen de oven voorverwarmen. .

## Snel afkoelfase

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

Deze functie is nuttig wanneer u bijvoorbeeld direct aansluitend een automatisch programma wilt starten waarvoor de ovenruimte koud moet zijn.

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

- Aan  
De functie **Snel afkoelfase** is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af.
- Uit  
De functie **Snel afkoelfase** is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.



## Warmhouden

Met de functie Warmhouden kunt u het gerecht warm houden na de bereiding, zonder het ongewild te laten nagaren. Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warm gehouden (Instellingen | Voorgeprogr. temp. | Warmhouden).

U kunt de functie Warmhouden enkel samen met de functie Snel afkoelfase gebruiken.

- Aan  
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af tot de vooraf ingestelde temperatuur. Zodra de temperatuur bereikt is, sluit de deur weer automatisch om het gerecht warm te houden.
- Uit  
De functie Warmhouden is uitgeschakeld. Na afloop van de bereiding blijft de deur gesloten. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte af.

## Voorgeprogr. temp.

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

Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties en de betreffende voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Kies de gewenste ovenfunctie.
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.

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

## Nalooп ventilator

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

- Temperatuurgestuurd  
De ventilator wordt uitgeschakeld bij een oventemperatuur van minder dan ong. 70 °C .
- Tijdgestuurd  
De ventilator wordt na ong. 25 minuten uitgeschakeld.

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

Als u in de oven gerechten warm houdt, zal bij de instelling Tijdgestuurd de luchtvochtigheid toenemen. Hierdoor kunnen het bedieningspaneel en het meubelfront beslaan en kan er zich condens onder het werkblad vormen.

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

# Instellingen

---

## Waterhardheid

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

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. Het calciumgehalte staat op het etiket van de fles in mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  of ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l) vermeld.

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

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l $\text{Ca}^{2+}$ of ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /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
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

# Instellingen

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca <sup>2+</sup> of ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Instelling
°dH	mmol/l		
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


---

## Hoogte

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

## Veiligheid

### Toetsenvergrendeling

De toetsenvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd. Als de toetsenvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden op de display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de aan- uit-toets .

- Aan  
De toetsenvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsenvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit  
De toetsenvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.

### Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de combi-stoomoven onbedoeld ingeschakeld wordt.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomuitval actief.

- Aan  
De ingebruiknamebeveiliging wordt geactiveerd. Alvorens de stoomoven te kunnen gebruiken, raakt u de sensortoets *OK* minstens 6 seconden lang aan.
- Uit  
De ingebruiknamebeveiliging is gedeactiveerd. U kunt de combi-stoomoven gewoon gebruiken.

## Miele@home

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

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

- Activeren  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De WiFi-functie wordt opnieuw ingeschakeld.
- Deactiveren  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft ingesteld, de WiFi-functie wordt uitgeschakeld.
- Verbindingsstatus  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In de display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de WiFi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.
- Opnieuw instellen  
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. Zet de netwerkinstellingen terug en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
- Herstellen  
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. De WiFi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het WiFi-netwerk wordt teruggezet naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.  
Herstel de netwerkinstellingen wanneer u de combi-stoomoven afvoert, verkoopt of een gebruikte combi-stoomoven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens hebt verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de combi-stoomoven.
- Instellen  
Deze instelling is alleen zichtbaar als er nog geen verbinding met een WiFi-netwerk bestaat. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.

# Instellingen

---


## Afstandsbesturing

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

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

### MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

## Remote Update

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

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

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

### Inschakelen/uitschakelen

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

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

## Verloop van de RemoteUpdates

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

Als er een update beschikbaar is, dan wordt op de display van de combi-stoomoven een melding weergegeven.

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

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

## Softwareversie

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

## Handelaar

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

## Demo-functie

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


- Aan  
De demofunctie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit  
De demofunctie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de combi-stoomoven gewoon gebruiken.

## Fabrieksinstellingen

- Instellingen toestel  
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprogr. temp.  
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

# Kookwekker

## De functie Kookwekker gebruiken

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

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


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

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

## Kookwekker instellen

Als u voor de instelling **Display | QuickTouch | Uit** gekozen heeft, moet u eerst de combi-stoomoven inschakelen om een kookwekker te kunnen instellen. De aftellende kookwekker wordt dan weergegeven terwijl de combi-stoomoven uitgeschakeld is.


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


- Kies de sensortoets .
- Kies **Kookwekker** wanneer een bereiding al actief is.

Op de display verschijnt **Instellen 00:00 min.**

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


De kookwekker wordt opgeslagen.


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

Als op dat moment een bereiding actief is **zonder** ingestelde bereidingstijd, verschijnen de aflopende kookwekker en het symbool  van zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Als op dat moment een bereiding actief is **met** ingestelde bereidingstijd, loopt de kookwekker op de achtergrond verder, omdat de bereidingstijd voorrang krijgt op de display.

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

Als de kookwekker afgelopen is, knippert , de tijd wordt bijgeteld en er klinkt een geluidssignaal.

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

De geluidssignalen en optische signalen worden uitgeschakeld.



## Kookwekker wijzigen

- Kies de toets  $\oplus$ .
- Kies Kookwekker wanneer de bereiding al actief is.
- Kies Wijzigen.
- Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd verschijnt.

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












De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

## Kookwekker wissen

- Kies de toets  $\oplus$ .
- Kies Kookwekker wanneer de bereiding al actief is.
- Kies Wissen.
- Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd wordt gewist.

## Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Gebied
Ovenfuncties		
Hetelucht Plus 	160 °C	30–250 °C
Boven-onderwarmte 	180 °C	30–250 °C
Koken met stoom 	100 °C	70–100 °C
Braadautomaat 	160 °C	100–230 °C
Intensief bakken 	170 °C	50–250 °C
Grote grill 	240 °C	200–250 °C
Circulatiegrill 	200 °C	100–250 °C
Profi 	160 °C	130–250 °C
Automat. programma's 		
Meer 		
Onderwarmte	190 °C	100–250 °C
Eco-hetelucht	190 °C	100–250 °C
Ontdooien	25 °C	25–50 °C
Onderhoud		
Ontkalken		
Inweken		
Drogen		
Instellingen 		

## Bereidingsprocessen

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


# Tips om energie te besparen

---

## Restwarmtebenutting

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

## Instellingen aanpassen

- Selecteer de bedieningselementen Display | QuickTouch | Uit om het energieverbruik te verlagen.
- Selecteer Verlichting | Uit of 15 seconden “Aan” voor de ovenverlichting U kunt op elk moment de ovenverlichting weer inschakelen met de sensor-toets .

## Energiebesparende modus

De combi-stoomoven schakelt om energie te sparen automatisch uit als er geen bereiding bezig is en de oven niet bediend wordt. De tijd wordt weergegeven of de display wordt donker (zie hoofdstuk “Instellingen”).

- Schakel de combi-stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.


- Kies de gewenste functie.

Eerst verschijnt de functie en daarna de voorgeprogrammeerde temperatuur.

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

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

- Bevestig met *OK*.
- Kies bij de functie Profi  de gewenste stoomstoot (zie hoofdstuk "Profi").


Bij de functies Koken met stoom  en Profi  wordt u gevraagd om het water voor de bereiding klaar te zetten.

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

De werkelijke temperatuur verschijnt en de opwarmfase begint.

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

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


 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom verdampt is.

- Haal het gerecht uit de oven.

## Ovenruimte drogen na afloop van een stoomprogramma

We raden aan om na afloop van een bereiding in de functie Koken met stoom  de ovenruimte te drogen met het onderhoudsprogramma Dro-  
gen.

Het onderhoudsprogramma Dro-  
gen bestaat uit 3 fasen: restwaterverdamping in de lege ovenruimte, drogen door de ovenruimte te verwarmen en snel afkoelen met de deur op een kier.

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

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

# Bediening

## Water bijvullen

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

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom verdampt is.

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

De bereiding gaat verder bij de huidige oventemperatuur, maar de combi-stoomoven produceert geen stoom meer. De resterende tijd telt verder af.


## Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

Naargelang de ovenfunctie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Klaar om
- Start om

## Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Meer  | Instellingen  | Voorgeprogr. temp. ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

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

Op de display verschijnt de ingestelde temperatuur.

- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

## Bereidingstijden instellen

Het bereidingsresultaat kan negatief worden beïnvloed als er tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd te veel tijd zit. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen. Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.

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

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

- Bereidingstijd  
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Als deze tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen ovenfunctie.
- Klaar om  
Bepaal het tijdstip waarop de bereiding klaar moet zijn. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

- Start om  
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Klaar om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Kies de sensortoets  $\odot$ .
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met OK.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de toets  $\odot$ .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies Wijzigen.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met OK.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

# Bediening

---

## Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies de toets  $\odot$ .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies *Wissen*.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  $\leftarrow$  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

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

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

## Bereiding afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie of de sensortoets  $\leftarrow$ .
- Bevestig met *OK* wanneer *Functie afbreken* verschijnt.

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

Het hoofdmenu verschijnt.


Wanneer de functie *Snel afkoelfase* ingeschakeld is, opent de deur automatisch op een kier en koelt de koelventilator de oven en het gerecht snel af.

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



## Bereidingsproces bij de functie Koken met stoom onderbreken

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

U kunt een bereiding bij de functie Koken met stoom  en bij programma's die gebruikmaken van stoom onderbreken en de bereidingstijd behouden.


 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom verdampt is.

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

Het bereidingsproces wordt onderbroken en de bereidingstijd wordt behouden.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

De combi-stoomoven wordt heet bij gebruik. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, geleiderails, de accessoires en de gerechten.

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

Let erop dat de ovenpan niet overloopt wanneer u deze in de oven schuift.

- Sluit de deur als u de bereiding wilt voortzetten.




De bereiding gaat verder bij de huidige oventemperatuur, maar de combi-stoomoven produceert geen stoom meer. De resterende tijd telt verder af.

# Bediening

## Ovenruimte voorverwarmen

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



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

- De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.
- Bij de volgende bereidingen en functies moet u de oven wel voorverwarmen:
  - Donker brooddeeg en rosbeef en filet met de functies **Hotelucht Plus** , **Profi**  en **Boven-onderwarmte** 
  - Taart en gebak met korte bereidingstijd (tot ca. 30 minuten) en gevoelig deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de ovenfunctie **Boven-onderwarmte**  (zonder de functie **Booster**)

## Booster

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

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

- **Hotelucht Plus** 
- **Boven-onderwarmte** 
- **Braadautomaat** 
- **Profi** 

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

Gevoelige deegsoorten (zoals biscuit en koekjes) worden met de functie **Booster** te snel bruin vanboven. Bij deze bereidingen schakelt u de functie **Booster** uit.

## Booster voor één bereiding uitzetten

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

De functie **Booster** is tijdens het voorverwarmen uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctie horen, kunnen de oven voorverwarmen.

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

## Snel afkoelfase

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

Deze functie is niet beschikbaar bij de functie Koken met stoom .

## Snel afkoelfase voor één bereiding uitzetten

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

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

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


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

## Warmhouden

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

Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur warm gehouden (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Voorgeprogr. temp.”).

U kunt de functie Warmhouden enkel samen met de functie Snel afkoelfase gebruiken.

Deze functie is niet beschikbaar bij de functie Koken met stoom .

## Warmhouden voor één bereiding inschakelen

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

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

- Bevestig de melding met OK, indien nodig.


De functies Warmhouden en Snel afkoelfase zijn ingeschakeld. Na afloop van de bereiding opent de deur automatisch op een kier. De koelventilator koelt het gerecht en de ovenruimte snel af tot de vooraf ingestelde temperatuur. Zodra de temperatuur bereikt is, sluit de deur weer automatisch om het gerecht warm te houden.


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

De instelling voor de functie Snel afkoelfase verandert niet.

# Stomen

## Koken met stoom gebruiken

Bij de functie Koken met stoom  bereidt u de voedingsmiddelen uitsluitend met stoom (zie hoofdstuk “Principe van de bediening”, deel “Water opzuigen”).

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

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

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

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

## Geschikte gerechten

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

- **Groenten** zijn uitermate geschikt om te stomen, en zeker ook om te blancheren. Bij stomen gaan nauwelijks vitamines en mineralen verloren, omdat het gerecht niet in het water ligt.
- **Rijst** wordt in vloeistof gekookt en neemt deze vloeistof tijdens de bereiding helemaal op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan. **Rijstpap** is heel eenvoudig te bereiden, omdat u er niet in moet roeren en het brandt ook niet aan.

- Bij het bereiden van **eiergerechten** (bijv. bouillon met ei, crème brûlée of soufflés) krijgt u een zeer gelijkmatig en stevig bereidingsresultaat.

## Ovenpannen

Kies de juiste ovenpannen voor de betreffende voedingsmiddelen (zie hoofdstuk “Uitrusting”, paragraaf “Meegeleverde en nabestelbare accessoires”).

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

## Eigen servies

U kunt uw eigen servies gebruiken. Neem daarbij het volgende in acht:

- Schuif **altijd** de universele bakplaat in het niveau 1 om de vloeistof op te vangen. Plaats het servies op de ingeschoven rooster of in een ovenpan in niveau 3.
- Het servies moet geschikt voor gebruik in de oven en stoombestendig zijn. Als u voor het stomen servies van kunststof wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het beoogde gebruik.
- Servies met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het gerecht kan.

## Diepvriesproducten

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

## Bereiden met vloeistoffen

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

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

## Niveau

Schuif **altijd** de universele bakplaat in het niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

Schuif de rooster of de stoomovenpan in het niveau 3.

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

## Temperatuur

Bij het stomen wordt maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle voedingsmiddelen bereiden. Sommige gevoelige voedingsmiddelen, zoals bessen, moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat deze anders uiteenspatten.

## 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 voedingsmiddelen. De bereidingstijd voor bijvoorbeeld 1 kg aardappelen is gelijk aan die voor 500 g.

## Groente

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

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

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

### Ovenpannen

Levensmiddelen met een kleine doorsnede per stuk (bijv. erwten, asperges) bieden weinig of geen ruimte, zodat de stoom er amper in kan doordringen. Om een gelijkmatige bereiding te bekomen

# Stomen

---

kiest u voor deze voedingsmiddelen een vlakke ovenpan. Deze vult u slechts 3–5 cm hoog. Verdeel de grotere voedingsmiddelen over meerdere vlakke ovenpannen.

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

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

## Niveau

Als u ovenpannen met gaatjes gebruikt om groenten te bereiden die kleur afgeven, bijv. rode biet, plaatst u hier best geen andere voedingsmiddelen onder. Zo voorkomt u verkleuringen veroorzaakt door naar beneden druppelend vocht.

## 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. 25 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:  
ong. 30 minuten

## Vis

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

### 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 voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door naar beneden 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 de vis, niet van het gewicht. Hoe dikker de vis 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.

## Tips

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

## Vlees

### Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

### 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. Het concentraat dat in de universele bakplaat opgevangen wordt, kunt u gebruiken om sauzen te verfijnen. U kunt het ook invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een runderbout, runderborstvlees, dikke runderrib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroenten en koud water, in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

# Stomen

---

## Rijst

Rijst zwelt op tijdens de bereiding en moet daarom in vocht worden bereid. Afhankelijk van de rijstsoort is de vocht-opname verschillend en daarmee ook de verhouding rijst/vocht.

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

## Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

## Deegwaren

### Droge pasta/deegwaren

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

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

### Verse producten

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

Haal aan elkaar klevende pasta en deegwaren los en verdeel het voedingsmiddel gelijkmatig in de ovenpan.

## Fruit


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


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

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



## Profi gebruiken

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

Het opgezogen water wordt tijdens de bereiding middels 1 tot 3 stoomstoten in de ovenruimte geïnjecteerd. De voedingsmiddelen worden gelijkmatig bereid en in tegenstelling tot de functie Koken met stoom  door de hoge temperaturen gelijkmatig bruin gebakken.

Het is normaal dat er tijdens een stoomstoot vocht op de binnenkant van de deur neerslaat. Tijdens de bereiding verdampt dit vocht.

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


## Geschikte gerechten

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

- Bij **gistdeeg** bereikt u het beste resultaat als een stoomstoot bij het begin van de bereiding plaatsvindt.
- **Brood en broodjes** rijzen beter als aan het begin van het proces een stoomstoot plaatsvindt. De korst wordt extra glanzend als tegen het einde van de bereiding nog een stoomstoot plaatsvindt.
- Als u **vet vlees braadt**, wordt het vet beter geroosterd als een stoomstoot bij het begin van de bereiding plaatsvindt.

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

**Tip:** Gebruik de bijhorende recepten of de Miele app als basis.

 Gevaar voor letsel door stoom. Stoom kan brandwonden veroorzaken. Bovendien leidt neerslag van stoom op het bedieningspaneel tot een vertraagde reactietijd van de sensortoetsen. Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

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

Als u meer dan één stoomstoot heeft gekozen, voer de tweede stoomstoot dan op zijn vroegst uit bij een oven-temperatuur van minstens 130 °C.

## Automatische stoomstoot


Na de opwarmfase wordt de stoomstoot automatisch uitgevoerd.

Het water wordt in de ovenruimte verdampt. Op de display verschijnt .


Na de stoomstoot gaat  uit.

- Laat het gerecht gaar worden.



## 1 stoomstoot, 2 stoomstoten of 3 stoomstoten


U kunt de stoomstoten zelf uitvoeren, zodra de sensortoets  brandt.



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

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

- Kies de sensortoets .

De stoomstoot wordt uitgevoerd.  verschijnt op de display en de sensortoets  gaat uit.


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

Na de laatste stoomstoot gaan de sensortoets  en  op de display uit.

- Laat het gerecht gaar worden.


Met de vele automatische programma's krijgt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat.

## Categorieën

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

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

## Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie.

De bij de gekozen categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de instructies op de display op.

## Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

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

- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig als u de deur opent. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap achteruit en wacht totdat de stoom verdampst is. Let op dat u niet in contact komt met de hete stoom en de hete wanden van de ovenruimte niet aanraakt. U kunt zich verbranden.
- Bij sommige automatische programma's moet de oven voorverwarmd worden voordat u het gerecht in de oven kunt zetten. Er verschijnt een melding daarvan met tijdsaanduiding op de display.
- Bij sommige automatische programma's moet er na enige tijd vocht toegevoegd worden. Er verschijnt een melding daarvan met tijdsaanduiding op de display (bijvoorbeeld om vocht toe te voegen).
- De weergave van de programmaduur van automatische programma's is een benadering. Afhankelijk van het bereidingsproces kan de bereiding langer of korter duren. Tijdswijzigingen kunnen daarbij reeds ontstaan door de uitgangstemperatuur van het vlees.

## Nog meer toepassingen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de volgende toepassingen:


- Ontdooien
- Slow cooking
- Inmaken
- Drogen
- Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten
- Servies verwarmen

### Ontdooien

Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven grotendeels behouden als bevroren voedsel voorzichtig wordt ontdooid.

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

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na het ontdooien.

### Tips

- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met de rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.
- Vis, vlees en gevogelte hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor de verdere bereiding. Het is voldoende als ze een beetje ontdooid zijn. Het oppervlak is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

### Slow cooking

Slow cooking is ideaal voor stukken rund, varken, kalf en lam dewelke zeer behoedzaam moeten worden bereid.

Korst het vlees eerst kort op hoge temperatuur rondom en gelijkmatig aan (op de kookplaat).

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

Hierbij ontspant het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen. Het resultaat is een heel mals en sappig stuk vlees.

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

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

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

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

### Boven-onderwarmte gebruiken

Gebruik daarvoor de kooktabellen aan het eind van dit document.

Gebruik de universele bakplaat met daarop liggende rooster.

- Schuif de universele bakplaat met de rooster in niveau 2 in de oven.
- Kies de functie Boven-onderwarmte  en een temperatuur van 120 °C.
- De ovenruimte, de universele bakplaat en de rooster circa 15 minuten voorverwarmen.
- Terwijl de oven voorverwarmt, korst u het vlees op een hoge stand op de kookplaat rondom aan.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.


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

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

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


# Nog meer toepassingen

## Inmaken

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

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

 Letselrisico door overdruk in afgesloten conservenblikken.

In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor ze kunnen ontploffen.

Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

## Groenten en fruit voorbereiden

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

Gebruik alleen speciale potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn (inmaakpotten of potten met schroefdeksel). Gebruik enkel onbeschadigde potten en rubberen ringen.

- Spoel de potten voor het inmaken met heet water en vul ze tot maximaal 2 cm onder de rand.
- Reinig de rand van de potten na het vullen met een schone doek en heet water en sluit de potten.
- Schuif de universele bakplaat in niveau 2 in de oven en zet de potten daarop.
- Kies de functie Hetelucht Plus  en een temperatuur van 160–170 °C.
- Wacht tot het water in de potten gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).





Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.



## Fruit en augurken inmaken

- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u de gespecificeerde temperatuur in en laat u de potten gedurende de aangegeven tijd in de oven opwarmen.

## Groenten inmaken


- Als het water in de potten gaat borrelen, stelt u de inkooktemperatuur in en kookt u de groenten gedurende de aangegeven tijd.
- Stel na het inkoken de gespecificeerde temperatuur voor het opnieuw verwarmen in en laat de potten opnieuw opwarmen in de oven gedurende de aangegeven tijd.

	 / 	 / 
Fruit	-/-	30 °C 25-35 min.
Augurken	-/-	30 °C 25-30 min.
Rode bieten	120 °C 30-40 min.	30 °C 25-30 min.
Bonen (groen, geel)	120 °C 90- 120 min.	30 °C 25-30 min.

 /  Inmaaktemperatuur en -tijd zodra het water in de potten gaat borrelen

 /  Naverwarmingstemperatuur en -tijd

## Potten na het inmaken uit de oven halen

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De potten zijn na het inmaken erg heet.

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

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

Ofwel maakt u de open potten opnieuw in ofwel bewaart u ze koel en gebruikt u het fruit of de groente onmiddellijk.

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

# Nog meer toepassingen

## Drogen

Drogen is een traditionele wijze om fruit, sommige groentesoorten en kruiden te bewaren.






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




- Schil het te drogen voedsel en verwijder de kern indien nodig. Snijd het voedsel in kleine stukken.
- Verdeel het te drogen voedsel zo gelijkmatig mogelijk over de rooster of de universele bakplaat, afhankelijk van de grootte.


**Tip:** U kunt ook de geperforeerde gourmet-bakplaat gebruiken (indien aanwezig).

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


Verleng de droogtijd bij volledig en gehalveerd te drogen voedsel.

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

 Functie, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Droogtijd,  
 Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte

- \* Droog kruiden alleen op de universele bakplaat op niveau 2 en gebruik de functie Boven-onderwarmte , omdat de ventilator ingeschakeld is bij de functie Hetelucht Plus.
- Verlaag de temperatuur als zich in de ovenruimte waterdruppels vormen.

## Gedroogde voedingsmiddelen uithalen

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

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

Gebruik ovenhandschoenen als u het gedroogde voedingsmiddel uit de oven haalt.

- Laat het gedroogde fruit of de gedroogde groenten afkoelen.

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

- Bewaar het gedroogde voedingsmiddel in een goed afgesloten pot of blik.



### Diepvriesproducten/ kant-en-klaargerechten

#### Tips voor taart, pizza en stokbrood

- Bak taart, pizza en stokbrood op de rooster, waarop u het bakpapier hebt gelegd.

Bij bereiding van deze diepvriesproducten op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze bakplaten zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Elk verder gebruik leidt tot meer vervorming.

- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

#### Tips voor frieten, kroketten en dergelijke

- Deze diepvriesproducten kunt u op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.  
Leg onder het diepvriesproduct bakpapier voor een behoedzame bereiding.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de voedingsmiddelen regelmatig om.

### Diepvriesproducten/kant-en-klaarge-rechten

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

- Kies de ovenfunctie en de temperatuur die op de verpakking vermeld staat.


- Verwarm de ovenruimte voor.
- Plaats het gerecht in de voorverwarmde oven op het niveau dat op de verpakking staat aangegeven.
- Controleer het gerecht na de kortste bereidingstijd.

### Servies verwarmen

Gebruik voor het verwarmen van servies de functie Hetelucht Plus .

Gebruik alleen hittebestendig servies.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De combi-stoomoven wordt heet bij gebruik. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires. Aan de onderkant van het servies kunnen zich waterdruppels vormen.

Draag altijd ovenhandschoenen als u servies uit de oven haalt.

- Haal het warme servies uit de ovenruimte.

# Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

## Tips bij het bakken

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

## Bakpapier gebruiken

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat zijn met PerfectClean vreedeld (zie ook "Uitvoering"). Gewoonlijk moeten, met PerfectClean-vereelde oppervlakken, niet worden ingevet of met bakpapier worden belegd.

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

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

### Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen dan aangegeven is de bereidingstijd weliswaar korter, maar zal het gerecht heel onregelmatig bruinen en wordt het in het slechtste geval zelfs niet gaar.

### Bereidingstijd kiezen

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

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

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


## Informatie over de ovenfuncties

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

### Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

### Hetelucht Plus gebruiken

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

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

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

### Tips

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

### Profi gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

### Intensief bakken gebruiken

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

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

- Plaats de taart op niveau 1 of 2.

### Boven-onderwarmte gebruiken

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 1 of 2.

### Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

# Braden

---

## Tips voor het braden


- U kunt elk soort servies van temperatuurbestendig materiaal gebruiken, zoals bijv. braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/ braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, de rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.
- Het **voorverwarmen** van de oven is enkel nodig bij het bereiden van rosbief en filet. Meestal is voorverwarmen niet nodig.
- Gebruik een **braadpan met deksel** voor het braden van vlees. Het vlees blijft dan lekker sappig. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op de rooster. Ook blijft er genoeg fond over om een saus mee te maken.
- Bij gebruik van een **braadfolie of -zak** neem dan de instructies op de verpakking in acht.
- Mager vlees kunt u met vet bestrijken, met plakjes spek bedekken of larderen indien u gebruikmaakt van de **rooster** of een **open braadpan**.
- **Kruid** het vlees en leg het in de pan. Leg er plakjes boter of margarine op of overgiet met olie of bakvet. Voeg bij grote magere stukken vlees (2 tot 3 kg) en vet gevogelte ongeveer 1/8 liter water toe.
- Voeg tijdens het braden niet te veel vocht bij. Dan wordt het vlees niet goed **bruin**. Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de bereidingstijd het deksel van de pan haalt.
- Haal het vlees na de bereiding uit de oven, dek het af en laat het circa 10 minuten **rusten**. Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.
- Het vel wordt extra knapperig als u het **gevogelte** 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperatuur-bereiken, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende braadpannen, vlees-soorten en gewoonten.

## Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar zal het niet altijd gaar zijn.
- Kies bij Hetelucht Plus , Profi  en Braadautomaat  een temperatuur die ca. 20 °C lager ligt dan bij Boven-onderwarmte .
- Kies voor stukken vlees die meer dan 3 kg wegen een temperatuur van ca. 10 °C lager dan in de tabel is aangegeven. Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.
- Stel bij braden op de rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een gesloten pan.

## Bereidingstijd kiezen

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

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

## Tips


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

# Braden

## Informatie over de ovenfuncties

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

Kies deze functie **Onderwarmte**  tegen het einde van de bereidingstijd, indien het voedingsmiddel aan de onderkant bruiner moet worden.



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


## Automat. programma's gebruiken

- Volg de instructies op de display op.

## Hetelucht Plus of Braadautomaat gebruiken

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

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

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Profi gebruiken

Gebruik deze functie om te koken met vochttoevoer.

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Boven-onderwarmte gebruiken


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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

## Eco-hetelucht gebruiken

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

- Plaats het gerecht op niveau 2.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

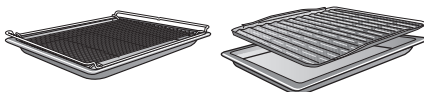
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet meer automatisch langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden heet.

Sluit de deur bij het grillen.

## Tips voor het grillen

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

Gebruik niet de gewone bakplaat.



## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

De bereidingstabellen vindt u aan het einde van dit document.

- Neem de aangegeven temperatuur bereiken, niveaus en tijden in acht. Daarbij is rekening gehouden met verschillende vleessoorten en bereidingsgewoonten.
- Controleer het voedingsmiddel na afloop van de kortste tijd.

## Temperatuur kiezen

- Doorgaans kiest u het best de lagere temperatuur. Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar zal het niet altijd gaar zijn.

## Niveau kiezen

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

# Grillen

---

## Bereidingstijd 🕒 kiezen

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

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

## Informatie over de ovenfuncties

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

### Grote grill gebruiken

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


Het bovenste verwarmings-/grillelement wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillen nodig is.

### Circulatiegrill gebruiken

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


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



 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

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

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel, reinigingssteen)
- 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
- selectieve reiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers
- spiraal- en staalsponsjes

Als verontreiniging lang inwerkt, kan u dit soms niet meer verwijderen. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging wordt het moeilijker om verontreiniging te verwijderen. U verwijdert verontreinig het best meteen.

# Reiniging en onderhoud


De accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser (met uitzondering van de ovenpannen).

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

Tips voor gemakkelijker reinigen:

- Verwijder de deur.
- U kunt de geleiderails samen met de FlexiClip-geleiders (indien aanwezig) verwijderen.
- Verwijder de katalytisch geëmailleerde achterwand.

## Normale verontreinigingen verwijderen

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

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

## Dichtingsring reinigen

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

De dichtingsring kan door vetresten broos worden en breken.

- Reinig de dichtingsring bij voorkeur na elke bereiding.

Als de dichtingsring niet correct is aangebracht, kan er tijdens het koken stoom uit de kookruimte ontsnappen.

Verwijder **nooit** de dichtingsring.

## Ovenpannen reinigen

De ovenpannen zijn vaatwasserbestendig.

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

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

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

Probeer niet hardnekkig deze vlekken te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

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

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

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

Haal de katalytisch geëmailleerde delen uit de oven, voordat u de ovenreiniger gebruikt.

## Ovenreinigers gebruiken

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

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

Spuit het product niet op de bovenwand van de ovenruimte.

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

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

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

- Indien nodig kunt u na de inwerkings-tijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met proper water.
- Wrijf de oppervlakken met een zachte doek droog.

# Reiniging en onderhoud

---

## Hardnekkige verontreinigingen op de FlexiClip-geleiders

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

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

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

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

## Katalytisch geëmailleerde achterwand reinigen

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

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

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

## Reinigen, verwijderen van kruiden, suiker en dergelijke


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

## Olie- en vetspatten verwijderen

- Haal alle accessoires (inclusief de geleiderails) uit de oven.
- Verwijder grof vuil van de binnenkant van de deur en van de PerfectClean-veredelde delen, voordat u het katalytische reinigingsproces start. Het vuil kan dan niet inbranden.
- Kies de functie **Hotelucht Plus**  en 250 °C.
- Verhit de lege ovenruimte gedurende minimaal 1 uur.

De benodigde tijd hangt af van hoe vuil de ovenruimte is.

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

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

De combi-stoomoven wordt heet bij gebruik. U kunt zich verbranden aan de verwarmingselementen en de ovenwanden.


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

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

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

## Bovenwand ovenruimte reinigen

Het is nuttig om de bovenkant van de ovenruimte regelmatig te reinigen.

 **Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.**

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

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

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

Gebruik nooit een combi-stoomoven waarvan de lampafdekking niet bevestigd is.

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.



Druk het bovenwarmte-/grillelement nooit omlaag.

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


# Reiniging en onderhoud

## Restwater verdampen

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

Bij een volgend gebruik van Koken met stoom , Profi  of een automatisch programma met vochttoevoer verschijnt Restwater verdampen.

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


 Gevaar voor letsel door stoom. Stoom kan brandwonden veroorzaken. Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

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

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

- Verwijder dit vocht uit de ovenruimte en van de deur nadat de ovenruimte afgekoeld is.

## Restwaterverdamping meteen uitvoeren

 Gevaar voor letsel door waterdamp. Stoom kan brandwonden veroorzaken. Open de deur niet tijdens een stoomstoot.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

De vraag Restwater verdampen verschijnt.

- Bevestig met *OK*.

Er verschijnt een tijdswaarde.

De restwaterverdamping start. U kunt het verloop volgen.

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

Na afloop van de verdamping van het resterende water, klinkt er een signaal en verschijnt *Einde*.

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

Bij de restwaterverdamping slaat vocht neer in de ovenruimte en op de oven deur. Verwijder dit vocht onmiddellijk na het afkoelen van de ovenruimte.

## Restwaterverdamping overslaan

 Gevaar voor infectie door besmet water in het waterreservoir.

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

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

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

Breek de restwaterverdamping dan ook niet af.

- Kies een functie of een automatisch programma met vochttoevoer.

Restwater verdampen *verschijnt*.

- Kies *Overslaan*.

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

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

# Reiniging en onderhoud


## Onderhoud

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

### Inweken

Met dit onderhoudsprogramma kunt u hardnekkige vervuilingen laten inweken.

- Verwijder het accessoire uit de ovenruimte.
- Verwijder grof vuil met een doekje.
- Kies Meer  | Onderhoud | Inweken.
- Volg de instructies op de display.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Na afloop van het onderhoudsprogramma kan bij het openen van de deur veel hete stoom vrijkomen. U kunt zich aan de stoom verbranden. Doe een stap achteruit en wacht totdat de hete stoom verdampst is.

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

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

## Drogen


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

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

 Gevaar voor infectie door besmet water in het waterreservoir.

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

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

- Kies Meer  | Onderhoud | Drogen.
- Volg de instructies op de display.
- Verwijder het water en de condens in de ovenruimte en de opvanggoot met een spons of sponsdoekje.
- Na afloop van het onderhoudsprogramma **Drogen** schakelt u de combi-stoomoven uit.



## Ontkalken

Het stoomsysteem moet regelmatig worden ontkalkt, afhankelijk van de waterhardheid.

U kunt de oven op elk moment ontkalken.

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

De laatste 10 bereidingen tot aan het ontkalken worden weergegeven en in mindering gebracht. Daarna wordt het gebruik van de functies en de automatische programma's met vochtregeling geblokkeerd.

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

## Verloop ontcalcingsprogramma

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

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

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

## Ontkalking voorbereiden

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

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

Voor een optimale reiniging adviseren wij de bijgeleverde, speciaal voor Miele ontwikkelde ontcalcingsstabletten, te gebruiken.

**Tip:** Nieuwe ontcalcingsstabletten zijn verkrijgbaar via de Miele webshop, bij de Miele klantendienst of uw Miele vakhandelaar.


Andere ontcalcingsmiddelen die buiten citroenzuur ook andere zuren en/of andere ongewenste stoffen bevatten, bijvoorbeeld chloriden, kunnen tot schade leiden.

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

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

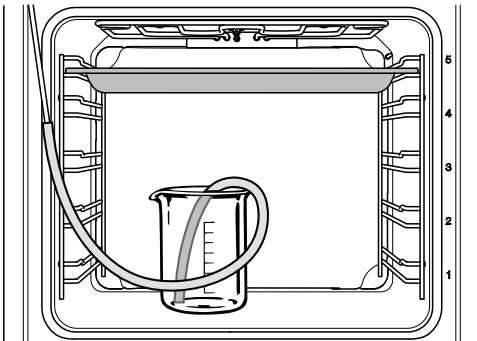
# Reiniging en onderhoud

## Ontkalkingsprogramma uitvoeren

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

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

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



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

Het opzuigen begint. U hoort pompge-luiden.

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

Er verschijnt een melding wanneer het opzuigen afgerond is.

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

De **inwerkfase** start. U kunt het aflopen van de tijd op de display volgen.

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

Tijdens de inwerkfase zuigt het systeem meermaals vloeistof aan. U hoort pompge-luiden.

Gedurende het hele proces blijven de ovenverlichting en de ventilator inge-schakeld.

Na de inwerkfase hoort u een signaal.

## Stoomsysteem spoelen na de inwerkfase

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

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

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

- Volg de aanwijzingen op de display.

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


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

Het spoelproces is voltooid.

## Restwater verdampen

Na de derde spoelgang begint de restwaterverdamping en het droogproces.

- Sluit de deur.

 Gevaar voor letsel door stoom. Stoom kan brandwonden veroorzaken. Open de deur niet tijdens de restwaterverdamping.

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


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


## Ontkalkingsprogramma afsluiten

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

- Bevestig met *OK*.

U hoort een signaal en *Einde* verschijnt.

- Schakel de combi-stoomoven uit met de *Aan/Uit*-toets .

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

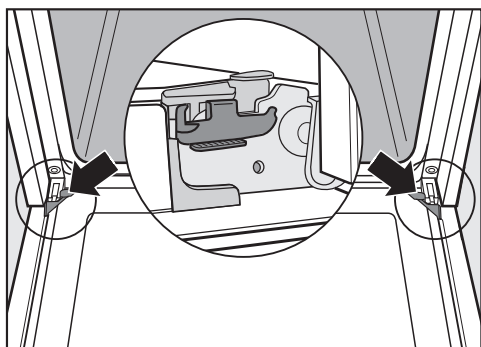
Laat de ovenruimte, verwarmingselementen en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

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

# Reiniging en onderhoud

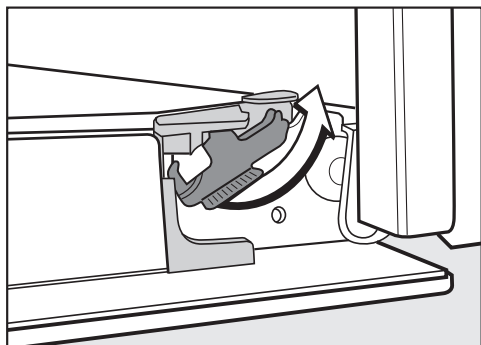
## Deur verwijderen

De deur weegt ong. 9 kg.



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

- Open de deur volledig.



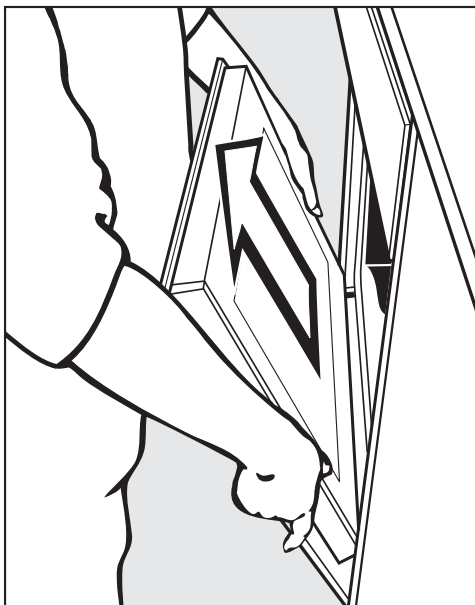
- Ontgrendel de beugels door deze tot aan de aanslag te draaien.

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

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

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

- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.



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

## Deur uit elkaar halen

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

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

Als er vuil in de ruimte tussen de deurpanelen zit, kunt u de deur demonteren om de binnenkant te reinigen.

Door krassen kan het glas van de deur beschadigd raken.

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

Volg bij de reiniging van de glasplaat ook de instructies die gelden voor het combi-stoomovenfront.

Het oppervlak van de aluminium profielen wordt door ovenreinigers beschadigd.

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

De deurruit kan breken als hij valt.

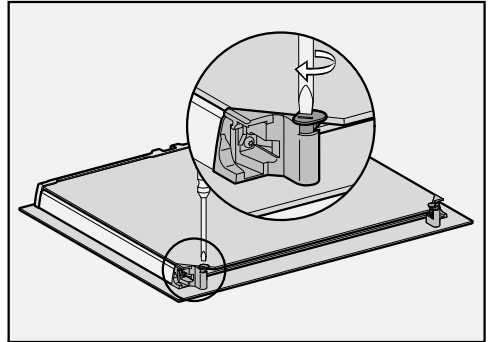
Berg de verwijderde deurruiten veilig op na verwijdering.

**⚠** Gevaar voor letsel door de dichtslaan de deur.

De deur kan dichtslaan als u deze in ingebouwde toestand uit elkaar haalt.

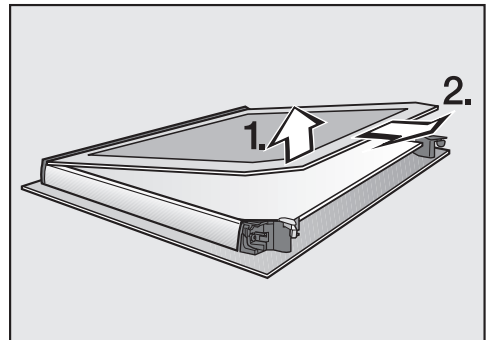
Verwijder de deur altijd, voordat u deze uit elkaar haalt.

- Leg de glasplaten op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een theedoek). Zo voorkomt u krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. Het deurglas ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



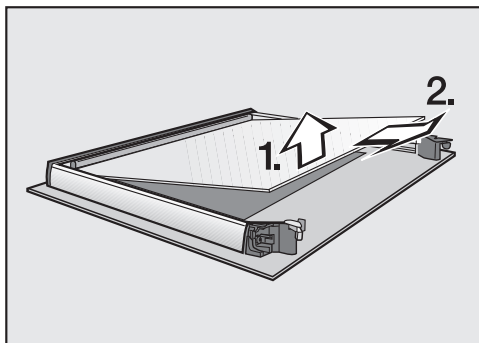
- Draai beide vergrendelingen voor de glasplaten met een platte schroevendraaier naar buiten.

Verwijder de binnenste glasplaat:



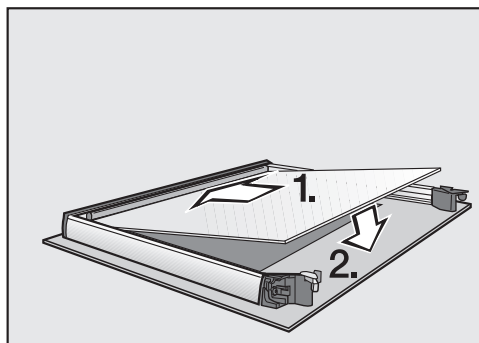
- Til de binnenste glasplaat **lichtjes** op en trek de glasplaat uit de kunststof lijst.

## Reiniging en onderhoud

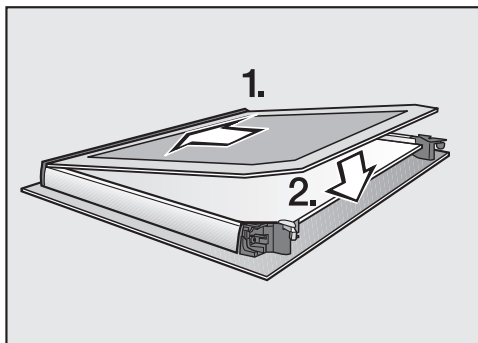


- Til de middelste glasplaat **lichtjes** op en trek deze eruit.
- Reinig de glasplaten van de deur en de andere delen met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

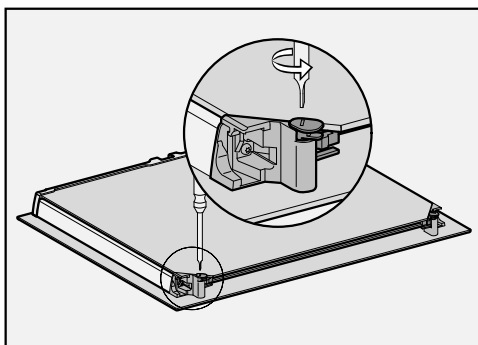
Zet de deur vervolgens zorgvuldig weer in elkaar:



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



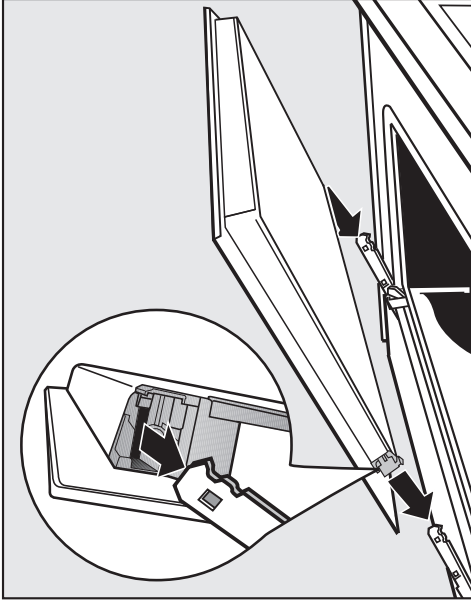
- Schuif de binnenste glasplaat met de mat bedrukte kant naar beneden wijzend in de kunststof lijst en leg de plaat tussen de vergrendelingen.



- Draai beide vergrendelingen voor de glasplaten met een platte schroevendraaier naar binnen.

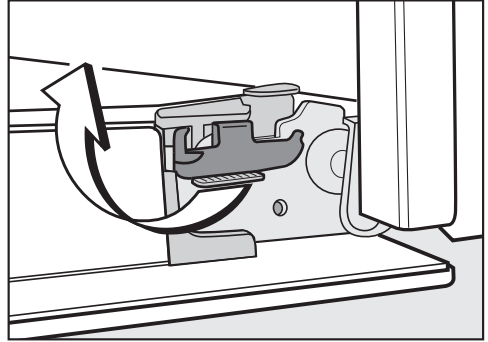
De deur is weer volledig gemonteerd.

## Deur terugplaatsen



- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.  
Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.
- Open de deur volledig.

De deur kan van de houders losraken en beschadigd raken, als de beugels niet zijn vergrendeld.  
Vergrendel de beugels altijd.



- Vergrendel de beugels door deze weer terug te draaien, tot aan de aanslag.

## Geleiderails met FlexiClip-geleiders demonteren

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

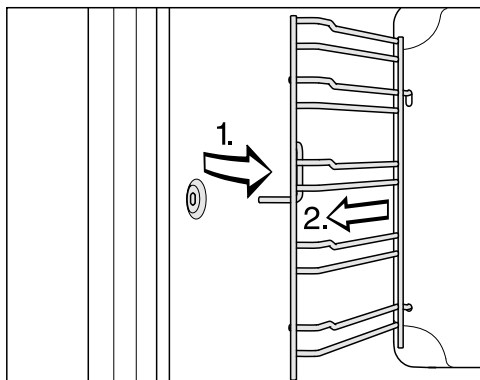
Als u de FlexiClip-geleiders eerst apart wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Uitvoering”, paragraaf “FlexiClip-geleiders plaatsen en verwijderen”.

**!** Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

## Reiniging en onderhoud




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

Het **inbouwen** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Plaats de onderdelen zorgvuldig terug.

### Achterwand verwijderen

U kunt de achterwand verwijderen om te reinigen.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door het roterende ventilatorwiel.

U kunt zich aan het ventilatorwiel van de heteluchtventilator verwonden.

Gebruik de combi-stoomoven nooit zonder achterwand.

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

Het **inbouwen** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Plaats de achterwand zorgvuldig terug.




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

- Plaats de geleiderails terug.
- Sluit de combi-stoomoven weer aan op het elektriciteitsnet.




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

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


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

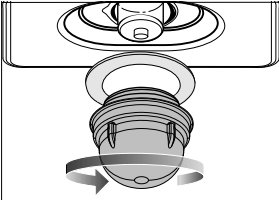
## Nuttige tips

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De functies</b> Start om en Klaar om <b>verschijnen niet op de display.</b>	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 aangeboden bij de onderhoudsprogramma's.
Deze functie is momenteel niet beschikbaar. <b>verschijnt op de display na kiezen van de functie ontkalken.</b>	Het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met Miele-technici.
<b>Voor een bereiding met vochttoevoer wordt geen water opgezogen.</b>	De demofunctie is ingeschakeld. U kunt sensortoetsen en menupunten op de display selecteren, maar de ovenverwarming functioneert niet. ■ Deactiveer de demofunctie via Instellingen   Handelaar   Demo-functie   Uit.
	De pomp van het stoomsysteem is defect. ■ Neem contact op met de Miele-technici.
<b>Na de bereiding is een geluid te horen.</b>	Na een bereiding blijft de ventilator ingeschakeld (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Naloop ventilator").
<b>De combi-stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</b>	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. ■ Pas het kookpunt van het water aan volgens de hoogteligging van de nieuwe plaats van opstelling (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Hoogte").
<b>Bij gebruik komt ongewoon veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</b>	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De dichtingsring is beschadigd of de dichtingsring is niet correct aangebracht. ■ Neem contact op met de Miele klantendienst.
	De binnenste glasplaat van de deur is zodanig sterk vervuild dat de dichting niet goed aansluit. ■ Reinig de binnenste glasplaat van de deur (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Deur demonteren").

## Nuttige tips

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

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

# Klantendienst

---

## Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

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

## Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

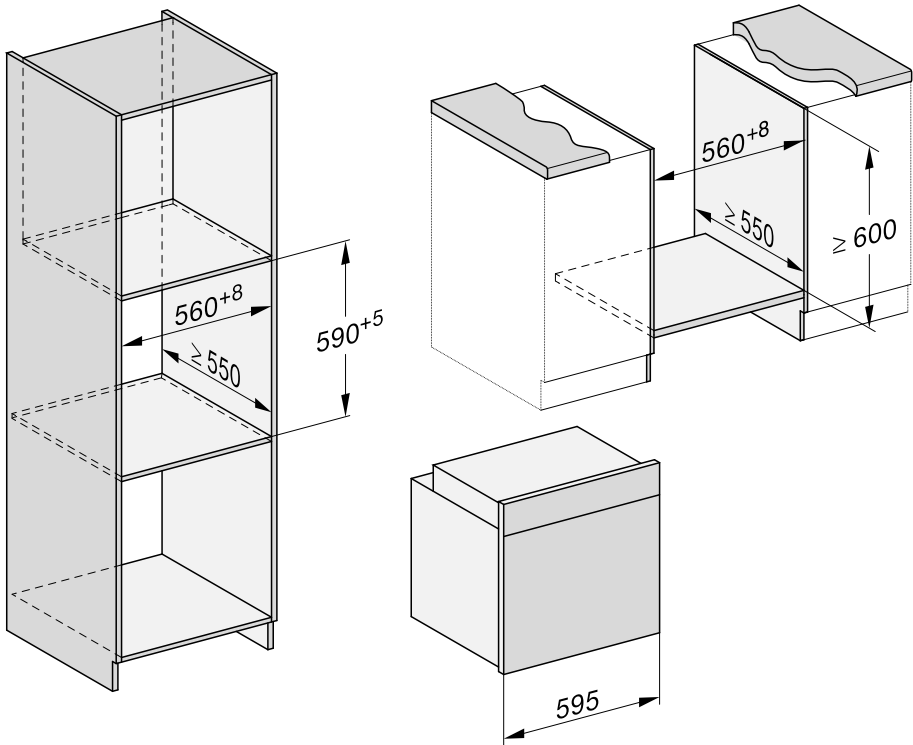
Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

## Inbouwmaten

De afmetingen zijn in mm aangegeven.

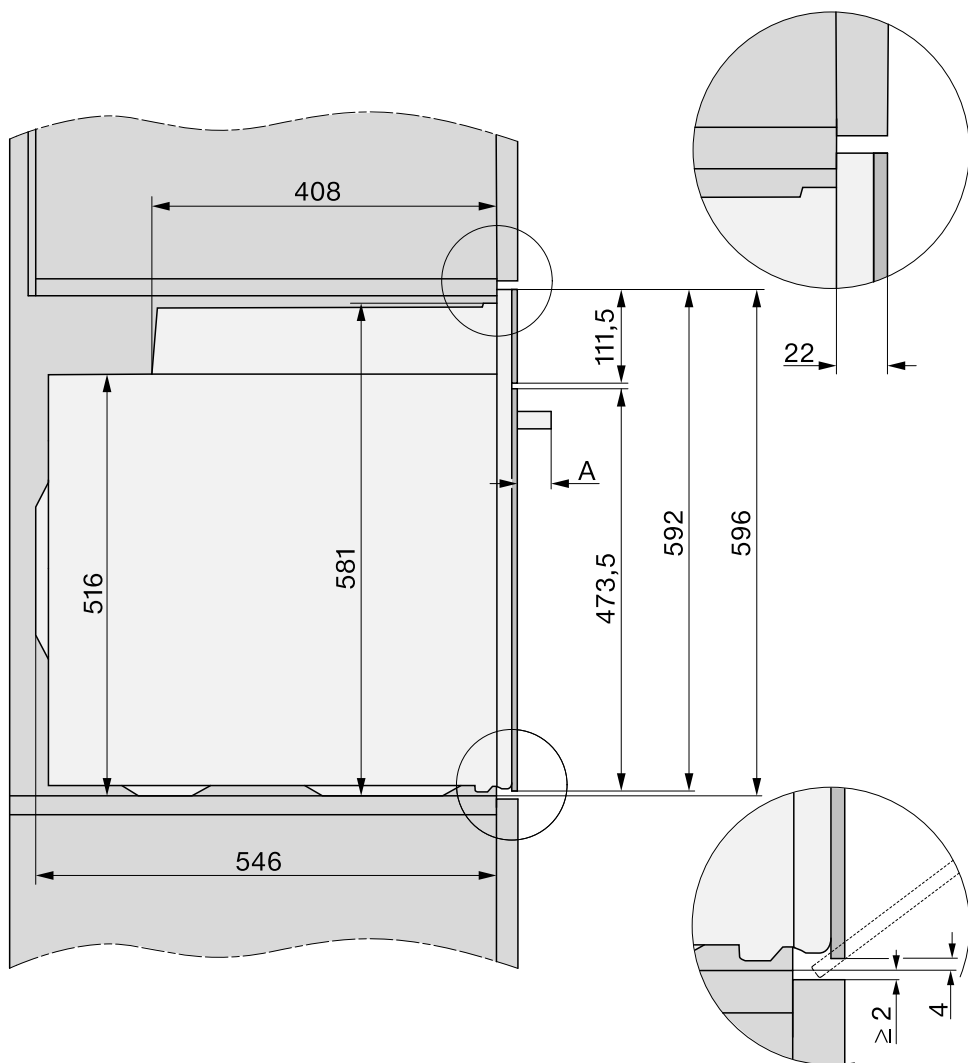
### Inbouw in een boven- of onderkast

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



# Installatie

## Zijaanzicht

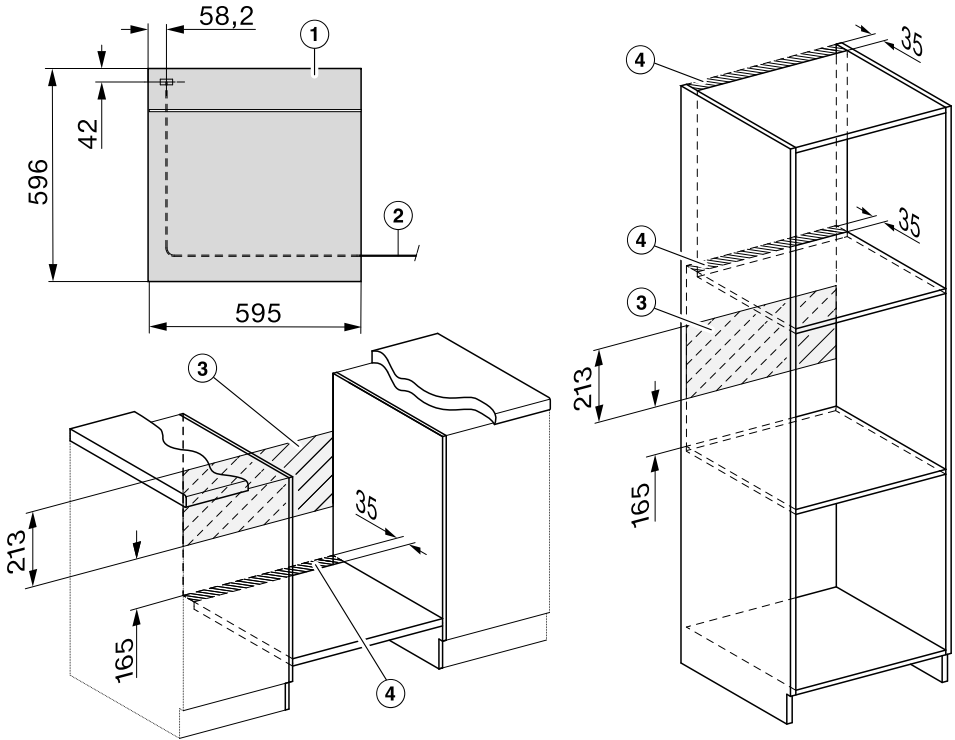


A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm



## Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Lengte van de aansluitkabel = 1.500 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ④ Ventilatieopening min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installatie

## Combi-stoomoven inbouwen

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

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

Let bij de inbouw zeker op het volgende:

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

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de keukenkast.

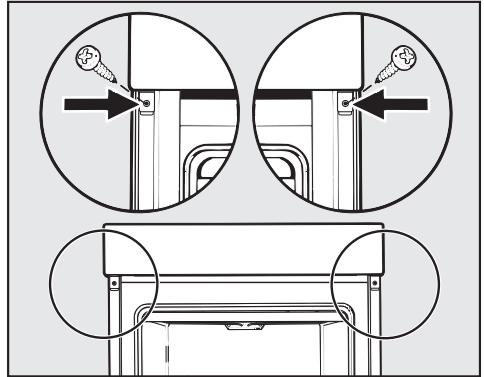
- Sluit de combi-stoomoven elektrisch aan.

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

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

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

- Schuif de combi-stoomoven in de keukenkast en stel hem bij.
- Open de deur als u ze niet verwijderd heeft.



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

## Elektrische aansluiting



### Letselrisico!

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

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

De elektrische installatie moet volgens VDE 0100 worden geïnstalleerd.

De **aansluiting op een stopcontact** (volgens VDE 0701) is aan te bevelen, aangezien dit eventuele werkzaamheden van een technicus vergemakkelijkt.

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

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte zelfuitschakelaars zijn automatische veiligheidsschakelaars, zekering en relais (EN 60335).

Voordat u het toestel aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. De waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten overeenkomen.

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

- Type-aanduiding
- Serienummer
- Aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde)

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

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorzieningsinstallatie 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 vervangen worden. Zoals beschreven in de laatste publicatie van de VDE-AR-E 2510-2.
































### Combi-stoomoven






De combi-stoomoven wordt standaard geleverd met een 3-aderige netaansluitkabel en een netstekker met randaarde, geschikt voor wisselstroom, 230 V, 50 Hz. De oven moet met 16 A beveiligd zijn en wordt aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften geïnstalleerd is.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

# Bereidingstabellen











## Groenten

Groenten		 [°C]	 5 1	 [min.]
Bloemkool   heel		100	3	20–40
Bloemkool   roosjes		100	3	10
Sperziebonen		100	3	15
Broccoli   roosjes		100	3	6
Erwten		100	3	4–6
Venkel   gehalveerd		100	3	20–28
Venkel   in reepjes gesneden		100	3	6–8
Koolrabi   in reepjes gesneden		100	3	8–10
Pompoen   in blokjes gesneden		100	3	4–6
Wortels   heel		100	3	7–18
Wortels   gehalveerd		100	3	7–9
Wortels   in stukken gesneden		100	3	6–10
Aardappelen in de schil, vastkokend		100	3	28–44
Prei   in ringen gesneden		100	3	6–10
Romanesco   heel		100	3	10–22
Romanesco   roosjes		100	3	7–10
Spruitjes		100	3	12–18
Gekookte aardappelen   geschild, heel		100	3	23–40
Gekookte aardappelen   geschild, gehalveerd		100	3	20–30
Gekookte aardappelen   geschild, in vieren		100	3	16–25
Knolselder   in staafjes gesneden		100	3	6–10
Groene asperges		100	3	5–14
Duimdikke witte asperges		100	3	13–19
Spinazie		100	3	3–4
Savooikool   gesneden		100	3	12–18
Courgette   in schijfjes gesneden		100	3	3–4
Peulerwten		100	3	8–10









 functie,  temperatuur,  niveau,  bereidingstijd  Koken met stoom






<sup>1</sup> Gebruik een ovenpan met gaatjes en plaats de universele bakplaat in niveau 1 om de vloeistof op te vangen.

## Vis

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







## Vlees

Vlees		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min.]
Kippenborstfilet		100	3	8–10
Kalkoenrollade		100	3	12–15
Kalkoenschntzel		100	3	4–6
Casselerrib, sneetjes		100	3	6–10










 functie,  temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd  Koken met stoom

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

## Deegwaren

Deegwaren		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min.]
Aardappel-/deegknoedels, vers		100	3	15
Aardappel-/deegknoedels, in kookbultje		100	3	20

## Rijst




















Rijst			 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min.]
Basmatirijst	1 : 1,5		100	3	15
Voorgekookte rijst	1 : 1,5		100	3	23–25
Rijstpap	1 : 2,5		100	3	30–35
Volkorenrijst	1 : 1,5		100	3	25–30





 :  Verhouding van rijst t.o.v. vloeistof,  functie,  temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd,  Koken met stoom

2 Gebruik een stoomovenpan zonder gaatjes.

# Bereidingstabellen

## Roerdeeg























Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 plaat)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 platen)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Kleine cakes* (1 plaat)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Kleine cakes* (2 platen)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Zandtaart (draagrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Marmer- en notecake (draagrooster, langwerpige vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Marmer- en notecake (draagrooster, kransvorm/tulbandvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Fruittaart (1 bakplaat)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Fruittaart (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Taartbodem (draagrooster, taartbo- demvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

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

## Kneeddeeg

Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Koekjes (1 bakplaat)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Koekjes (2 bakplaten)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Spritsen* (1 bakplaat)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Spritsen* (2 platen)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Taartbodem (draagrooster, taartbodemvorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Kwarktaart (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Appeltaart* (draagrooster, springvorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Appeltaart, afgedekt (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Fruittaart met glazuur (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Fruittaart met glazuur (1 bakplaat)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Hartige/zoete taart (1 bakplaat)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40















 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Helutlicht Plus,  Eco-helutlicht,  Boven-onderwarmte,  Intensief bakken, ✓ aan, – uit









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

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

# Bereidingstabellen

## Gistdeeg







Taart/cake/gebak (accessoires)		 [°C]		 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		 [min]
Tulband (draagrooster, tulbandvorm, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Kerststol (1 bakplaat)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Kruimeltaart met/zonder fruit (1 bak- plaat)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Fruittaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bak- plaat)		160–170	✓	1	2	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bak- platen)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Wit brood, zonder vorm (1 bakplaat)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Wit brood (draagrooster, langwerpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Volkorenbrood (draagrooster, lang- werpige bakvorm, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Gistdeeg laten rijzen (draagrooster)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–





 functie,  temperatuur,  booster, <sup>5</sup> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  bereidingstijd,  Helolucht Plus,  Boven-onderwarmte,  Profi, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik een matje, donkere bakvorm en plaats deze midden op de draagrooster.
- 2 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 3 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau.
- 4 Plaats de draagrooster op de bodem van de ovenruimte en zet de vorm daarop. Naargelang de grootte van de vorm kunnen ook de geleiderails worden verwijderd.
- 5 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.
- 6 Voer 1 stoomstoot uit aan het begin van de bereiding.
- 7 Voer 2 stoomstoten uit aan het begin van de bereiding.










## Kwark-oliedeeg





Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min.]
				+HFC	-HFC	
Fruittaart (1 bakplaat)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Appelflappen/rozijnenkoeken (1 bakplaat)		160–170	–	2	3	25–35
Appelflappen/rozijnenkoeken (2 bakplaten)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

## Biscuitdeeg













Taart/cake/gebak (accessoires)		🌡️ [°C]	🔥↑	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Biscuitbodem (2 eieren) (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Biscuitbodem (4–6 eieren) (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Zacht biscuitdeeg* (draagrooster, springvorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Biscuitplaat (1 bakplaat)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20








 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Hetelucht Plus,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

# Bereidingstabellen

















## Soezendeeg, bladerdeeg, eiwitgebak









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

 functie,  temperatuur,  booster,  niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C),  bereidingstijd,  Profi,  Helucht Plus, ✓ aan, – uit

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

## Hartig

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



















 functie, 🌡️ temperatuur, 🔥↑ booster,  5  
1 niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd,  Boven-onderwarmte,  Intensief bakken,  Hetelucht Plus,  Eco-hetelucht,  Grote grill,  Circulatiegrill, ✓ aan, – uit











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

- 1 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 2 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 3 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

# Bereidingstabellen

## Rund
















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Rundsstoofvlees, ca. 1 kg (braadpan met deksel)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Rundsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Rundsfilet, “bleu-saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Rundsfilet “a point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Rundsfilet “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbief, ca. 1 kg (universele bakplaat)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbief “bleu-saignant”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbief “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbief “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burgers, gehaktballen* (draagrooster op niveau 4 en universele bakplaat op niveau 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–









 functie,  temperatuur,  booster,  5  
1 niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte,  Eco-hetelucht,  Grote grill, ✓ aan, – uit

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

- 1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 6 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 7 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 8 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 9 Keer het gerecht om als het voldoende gebruid is (1 : bereidingstijd, kant 1, 2 : bereidingstijd, kant 2).
- 10 Als u over een spijzthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

## Kalf



















Gerecht (accessoires)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Kalfsstoofvlees, ca. 1,5 kg (braadpan met deksel)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalfsfilet, ca. 1 kg (universele bakplaat)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalfsfilet “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalfsfilet “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalfsfilet “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalfsrug “rosé”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalfsrug “à point”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalfsrug “bien cuit”, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 functie,  temperatuur,  booster,  5 niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 90 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Als u over een spijzen thermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

# Bereidingstabellen













## Varken








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

 functie,  temperatuur,  booster,  5<sup>1</sup> niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Boven-onderwarmte,  Profi,  Eco-hetelucht,  Grote grill, ✓ aan, – uit

- 1 Gebruik de draagrooster en de universele bakplaat.
- 2 Braad het vlees eerst op de kookplaat aan.
- 3 Verwarm de ovenruimte 15 minuten voor op 120 °C. Verlaag de temperatuur als u het gerecht in de oven schuift.
- 4 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 5 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 6 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 60 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 7 Voer na de opwarmfase 3 handmatige stoomstoten verdeeld over de bereidingstijd uit.
- 8 Voeg na de helft van de bereidingstijd ca. 1 l vocht toe.
- 9 Gaar eerst met deksel. Verwijder het deksel na 100 minuten van de bereidingstijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.
- 10 Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
- 11 Als u over een spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.

## Lam, wild















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

 functie,  temperatuur,  booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> niveau,  bereidingstijd,  <sup>6</sup> kerntemperatuur,  Boven-onderwarmte, ✓ aan, – uit

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

# Bereidingstabellen

## Gevogelte, vis

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




 functie,  temperatuur,  booster,  5  
3 1 niveau,  bereidingstijd,  kerntemperatuur,  Braadautomaat,  Circulatiegrill,  Boven-onderwarmte,  Profi,  Eco-hetelucht, ✓ aan, – uit




- 1 Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- 2 Plaats de FlexiClip-geleiders HFC (indien aanwezig).
- 3 Keer indien mogelijk, het gerecht halverwege de bereidingstijd om.
- 4 Voeg aan het begin van de bereiding ca. 0,25 l vocht toe.
- 5 Voeg na 30 minuten ca. 0,5 l vocht toe.
- 6 Voer 5 minuten na aanvang van de bereiding 1 handmatige stoomstoot uit.
- 7 Als u over een spijzenthermometer beschikt, kunt u zich ook op de opgegeven kerntemperatuur baseren.



# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Koken met stoom )


Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 1	 2 [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Capaciteit toestel					
Erwten (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	60 <sup>3</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

 1 niveau,  temperatuur,  bereidingstijd

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


# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten menu koken (functie Koken met stoom )

Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 1	🌡️ [°C]	Hoogte [cm]	⌚ [min] <sup>2</sup>
Aardappelen, vastkokend, in 4 stukken	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Zalmfilet, uit de diepvries, niet ontdooid	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Broccolirosjes	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 1 niveau, 🌡️ temperatuur, ⌚ bereidingstijd

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


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

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

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap terug en wacht totdat de hete stoom is verdampt.

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

# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfuncties)

Testgerechten (accessoires)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster	5 6 +HFC -HFC		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Kleine cakes (1 bakplaat <sup>1</sup> )		150	-	1	2	28-38
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	22-32
Kleine cakes (2 bakplaten <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25-35
Spritsen (1 bakplaat <sup>1</sup> )		140	-	1	2	35-45
		160 <sup>4</sup>	-	2	3	25-30
Spritsen (2 bakplaten <sup>1</sup> )		140	-	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40-50 <sup>8</sup>
Appeltaart (draagrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	2	90-100
		180	-	1	1	85-95
Zacht biscuitdeeg (draagrooster <sup>1</sup> , springvorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
	<sup>3</sup>	150-170 <sup>4</sup>	-	1	2	25-45
Toast (draagrooster <sup>1</sup> )		250	-	-	3	5-8
Burgers (draagrooster <sup>1</sup> op niveau 4 en universele bakplaat <sup>1</sup> op niveau 1)		250 <sup>5</sup>	-	-	4	18-27 <sup>9</sup>

functie, 🌡️ temperatuur, 🌡️↑ booster, 5 niveau (+HFC: met FlexiClip-geleiders HFC 70-C/-HFC: zonder FlexiClip-geleiders HFC 70-C), 🕒 bereidingstijd, Hetelucht Plus, Boven-onderwarmte, Grote grill, ✓ aan, - uit

- <sup>1</sup> Gebruik enkel originele Miele onderdelen.
- <sup>2</sup> Gebruik een matte, donkere springvorm.  
Zet de springvorm in het midden op de draagrooster.
- <sup>3</sup> Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het gerecht na de kortste bereidingstijd.
- <sup>4</sup> Verwarm de ovenruimte voor, voordat u het gerecht in de oven schuift.
- <sup>5</sup> Verwarm de ovenruimte gedurende 5 minuten voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.
- <sup>6</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig).
- <sup>7</sup> Plaats de FlexiClip-geleiders HFC 70-C (indien aanwezig) in het onderste niveau. Bouw slechts één paar FlexiClip-geleiders in als u over meerdere paren beschikt.
- <sup>8</sup> Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde bereidingstijd nog niet is verstreken.
- <sup>9</sup> Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

# Gegevens voor testinstellingen

## Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht .
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting bevinden zich in de oven alleen de toebehoren die voor de meting noodzakelijk zijn.  
Gebruik geen verdere aanwezige accessoires zoals FlexiClip-uitschuifsystemen of katalytisch geëmailleerde onderdelen als de zijwanden of bovenplaat.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting gesloten is.  
Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deur-dichting meer of minder worden beïnvloed. Dit heeft een negatieve invloed op het meetresultaat.  
Deze tekortkoming wordt gecompenseerd door tegen de deur te drukken. Daarvoor kunnen onder ongunstige omstandigheden tevens adequate technische hulpmiddelen nodig zijn. Deze tekortkoming treedt niet op bij normaal praktisch gebruik.

## Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

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

## Verklaring van overeenstemming

---

Hierbij verklaart Miele dat deze combi-stoomoven voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op [www.miele.be/nl](http://www.miele.be/nl)
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op [www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm](http://www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm) door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

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

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

# Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

---

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen open-source-licentievoorwaarde geldt. Op deze software/softwarecomponenten is auteursrecht van toepassing. De auteursrechten van Miele en van derden dienen in acht te worden genomen.

Deze communicatiemodule bevat ook softwarecomponenten die onder open-source-licentievoorwaarden worden gedistribueerd. U kunt de ontvangen open-source-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 aansprakelijkheids- en garantiebepalingen van de open-source-licentievoorwaarden zoals daarin vermeld, zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

**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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

nl-BE

M.-Nr. 12 164 620 / 03