


Gebruiks- en montagehandleiding Combi-stoomoven



Lees **beslist** 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

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

Menu “Instellingen” oproepen	37
Taal 	37
Tijd	37
Datum	38
Verlichting	38
Display	38
Volume	39
Eenheden	39
Warmhouden	40
Stoomreductie	40
Vorgeprogr. temperaturen	41
Booster	41
Waterhardheid	42
Automatisch spoelen	43
Veiligheid	43
Miele@home	44
Afstandsbesturing	45
MobileStart activeren	45
Remote Update	46
Softwareversie	47
Handelaar	47
Fabrieksinstellingen	47
Kookwekker	48
Hoofd- en submenu's	50
Tips om energie te besparen	52
Bediening	54
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	55
Temperatuur wijzigen	56
Vochtigheid wijzigen	56
Bereidingstijden instellen	56
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	58
Ingestelde bereidingstijden wissen	58
Bereiding afbreken	59
Bereidingsproces onderbreken	60
Ovenruimte voorverwarmen	61
Booster	61
Voorverwarmen	62
Crisp function	63
Stoomstoten uitvoeren	64

Inhoud

Belangrijke opmerkingen en informatie	65
Het bijzondere van koken met stoom.....	65
Kookgerei	65
Niveau	66
Diepvriesproducten	66
Temperatuur	66
Bereidingstijd.....	66
Bereiden met vloeistoffen.....	66
Eigen recepten – Stomen	66
Universele bakplaat en combirooster.....	67
Stomen	68
ECO - Koken met stoom	68
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	68
Groente.....	69
Vis.....	72
Vlees	75
Rijst.....	77
Graan	78
Pasta/deegwaren	79
Knoedels	80
Peulvruchten, gedroogd	81
Kippeneieren	83
Fruit	84
Worstwaren	84
Schaaldieren.....	85
Zoetwatermosselen	86
Menugaren	87
Sous-vide	89
Nog meer toepassingen	97
Verwarmen	97
Ontdooien.....	99
Mix & Match	102
Blancheren	113
Inmaken.....	113
Taart/cake inmaken	116
Drogen.....	117
Gistdeeg laten rijzen.....	118
Steriliseren	118
Sabbatprogramma	119
Servies verwarmen.....	120
Warmhouden.....	120

Vochtige handdoekjes verwarmen	121
Gelatine smelten.....	121
Honing vloeibaar maken.....	122
Chocolade smelten	122
Yoghurt bereiden	123
Spek uitsmelten.....	124
Uien fruiten/stoven	124
Sap bereiden	125
Confituur.....	126
Voedingsmiddelen pellen	127
Appels conserveren	128
Eierstich (ei voor soep)	128
Automatische programma's	129
Categorieën	129
Automatische programma's gebruiken	129
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik	129
Eigen programma's	131
Bakken	134
Aanwijzingen voor het bakken	134
Tips bij het bakken	135
Informatie over de ovenfuncties.....	135
Braden	137
Aanwijzingen voor het braden	137
Informatie over de ovenfuncties	137
Grillen	139
Aanwijzingen voor het grillen.....	139
Tips voor het grillen.....	139
Informatie over de ovenfuncties	140
Gegevens voor testinstellingen	141
Reiniging en onderhoud	143
Reiniging en onderhoud	143
Voorkant stoomoven reinigen.....	144
PerfectClean	145
Ovenruimte	146
Waterreservoir en condensreservoir reinigen	147
Accessoires	148
Geleiderails reinigen	149
Bovenwarmte-/grillelement omlaag klappen.....	150

Inhoud

Onderhoud	151
Inweken	151
Drogen	151
Spoelen	151
Stoomoven ontkalken.....	151
Deur verwijderen	153
Deur terugplaatsen.....	154
Nuttige tips.....	155
Bij te bestellen accessoires.....	161
Kookgerei	161
Overige	161
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	161
Klantendienst.....	162
Contact bij storingen	162
Garantie.....	162
Installatie	163
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	163
Inbouwmaten.....	164
Inbouw in een hoge kast	164
Inbouw in een onderkast.....	165
Zijaanzicht	166
Zwenkbereik bedieningspaneel.....	167
Aansluiting en ventilatie.....	168
Stoomoven inbouwen	169
Elektrische aansluiting.....	170
Verklaring van overeenstemming	172

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

In deze tekst worden ook de termen stoomoven en oven gebruikt om te verwijzen naar de combi-stoomoven.

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

▶ Dit toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.

▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het bereiden met stoom, bakken, braden, grillen, ontdooien en verwarmen van voedingsmiddelen.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Personen die op grond van hun fysieke of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de stoomoven niet in staat zijn de stoomoven veilig te bedienen, mogen het alleen onder toezicht bedienen

of wanneer ze worden geïnstrueerd door iemand die de stoomoven kent. Ze moeten het mogelijke gevaar van een verkeerde bediening kunnen herkennen en begrijpen.

▶ Deze stoomoven heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen worden vervangen door een door Miele geautoriseerde vakman of door Miele.

Kinderen in het huishouden

- ▶ Maak gebruik van de blokkering om te vermijden dat kinderen de stoomoven per ongeluk inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel 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 heet oppervlak. 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 stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand van de stoomoven, totdat het toestel voldoende is afgekoeld en er geen letselgevaar meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur.
De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.
Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Controleer voordat de stoomoven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.
- ▶ De stoomoven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de stoomoven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.
- ▶ Gebruik de stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Gevaar voor letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan, worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de stoomoven niet meer goed functioneert.

Open nooit de behuizing van de stoomoven.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de stoomoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.

▶ 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 stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, onderdeel “Elektrische aansluiting”).

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de stoomoven volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:

- schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
- draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
- als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

▶ Als de stoomoven achter een meubeldeel is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u de stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen de stoomoven, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als de stoomoven volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de stoom, de verwarmingselementen, geleiderails, accessoires en gerechten.

Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer 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..


▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de stoomoven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De stoomoven kan anders beschadigd raken.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het toestel goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het toestel uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde toestel kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het toestel nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ 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 .
- ▶ Laat de deur van de stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

Leg de rooster niet op de bodem van de ovenruimte, maar schuif het op een van de niveaus in de oven.

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

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

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

Reiniging en onderhoud

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

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

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

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



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

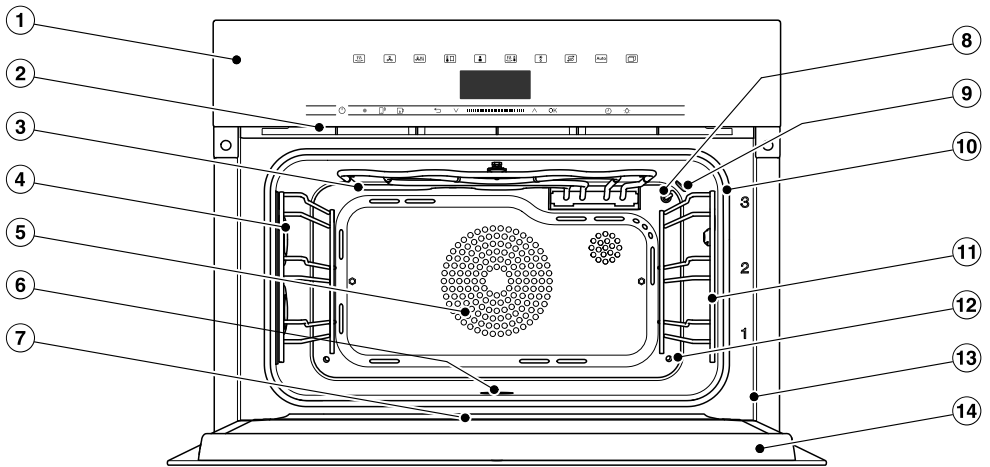
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 02 706 86 10, website: www.recupel.be of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

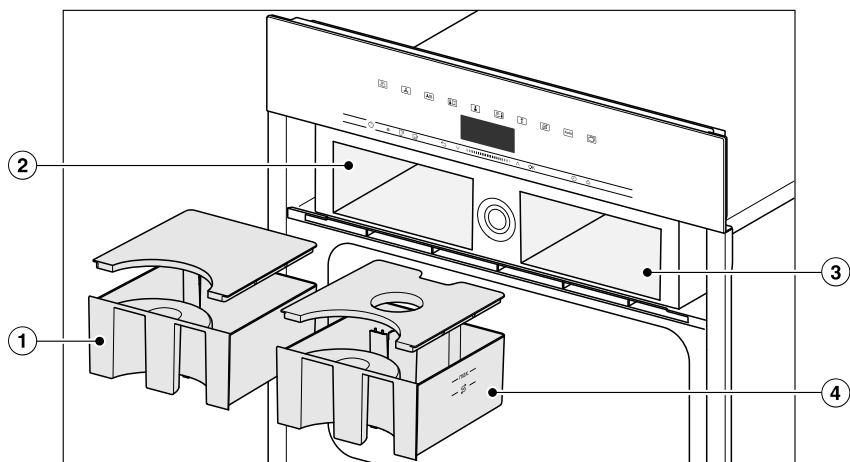
Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Stoomoven



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

Overzicht



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

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

Typeplaatje

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

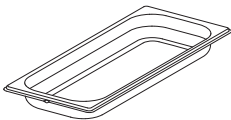
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverde accessoires

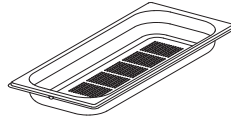
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 20



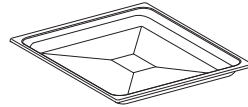
1 ovenpan zonder gaten, inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l 450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



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

Universele bakplaat



1 universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

Combirooster



1 combirooster voor bakken, braden en grillen

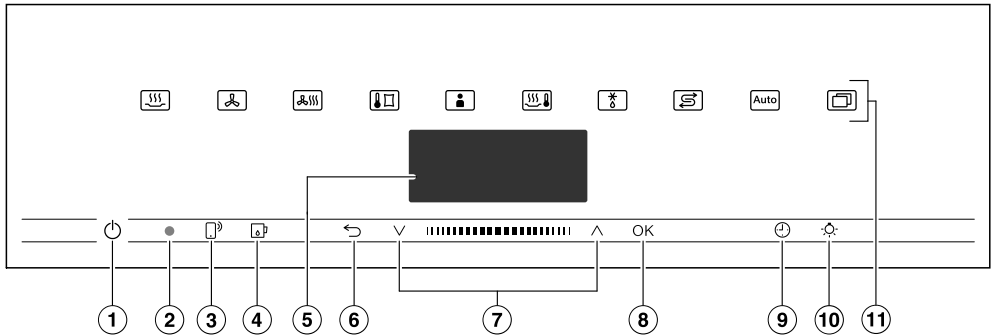
DGClean










1 speciaal reinigingsmiddel voor erge verontreinigingen in de ovenruimte, vooral na het braden.

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Bedieningselementen



- ① Aan- en uittoets , verzonken
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface (alleen voor Miele-technici)
- ③ Sensortoets ³
Voor het bedienen van uw stoomoven via uw mobiel toestel
- ④ Sensortoets ⁶
Voor het openen en sluiten van het bedieningspaneel
- ⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑥ Sensortoets ⁵
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 ⁹
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑩ Sensortoets ¹⁰
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑪ Sensortoetsen ¹¹
Voor het kiezen van ovenfuncties, automatische programma's en instellingen

Aan- en uittoets

De aan- en uittoets  is ingedrukt en reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

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 stoomoven met de aan- en uittoets  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 ook uitzetten, door de instelling **Volume | Toetsgeluid | Uit** te kiezen.





Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde 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”.

Bedieningselementen

Sensortoetsen onder de display





Sensortoets	Functie
	<p>Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele toestel, hebt u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <i>Afstandsbesturing</i> in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets oranje op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets brandt, kunt u de stoomoven via uw mobiele toestel bedienen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Met deze sensortoets opent en sluit u het paneel (zie hoofdstuk “Functiebeschrijving”, onderdeel “Paneel”).</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 tijdens een bereiding waarden en instellingen wijzigen, zoals bijvoorbeeld temperatuur of booster voor het bereidingsproces, of de 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. Tijdens het bladeren worden de menupunten achtereenvolgens gemarkeerd. Het menupunt dat u wilt kiezen, moet gemarkeerd zijn.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de gemarkeerde waarden en instellingen wijzigen.</p>
OK	<p>Als functies op de display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de OK-toets te drukken. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen.</p> <p>Als u op OK drukt, worden de wijzigingen opgeslagen.</p> <p>Als op de display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met de OK-toets.</p>

Bedieningselementen

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

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. Deze informatievensters bedient u met de sensortoets <i>OK</i> .
	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.

Principe van de bediening

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

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

Menupunt kiezen

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

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

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

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

- Bevestig met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt 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.

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.

- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.
- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.
- 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.
- Kies Van functie veranderen? | Ja en bevestig met *OK*, indien nodig.

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.

Principe van de bediening

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.

Letters invoeren

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

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

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

Tip: Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.


Met \leftarrow kunt u de tekens één voor één wissen.

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


De naam wordt opgeslagen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

Paneel

Achter het paneel bevindt zich het waterreservoir en het condensreservoir. Het paneel wordt geopend en gesloten door op de sensortoets  te tikken. Het is uitgerust met een klembeveiliging. Als er bij het openen/sluiten van het paneel weerstand optreedt, wordt het proces afgebroken. Raak de handgreep van de deur niet aan bij het openen en sluiten van het paneel.

Waterreservoir

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

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

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

Condensreservoir

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

Temperatuur

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

Vochtigheid

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

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

Sommige voedingsmiddelen geven tijdens het bereidingsproces vocht af. Het vocht afkomstig van het voedsel wordt eveneens gebruikt voor het regelen van de vochtigheidsgraad. Het kan dus gebeuren dat bij een lage ingestelde vochtwaarde het stoomaggregaat niet wordt geactiveerd.

Functiebeschrijving

Bereidingstijd

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

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

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


Geluiden

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

Als de stoomoven in gebruik is, hoort u een ventilatorgeluid.

Opwarmfase

Bij alle functies verschijnt tijdens de opwarmfase de oplopende temperatuur van de ovenruimte op de display (uitzonderingen: Grote grill, Kleine grill).

Bij het stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voeding en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase circa 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe. Ook bij lage bereidingstemperaturen en bij gebruik van de functie *Sous-vide*  kan de opwarmfase langer duren.

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

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


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

Ovenverlichting

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

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

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

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

Eerste ingebruikneming

Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde wifi-module.

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

- een wifi-netwerk
- de Miele@mobile-app
- een Miele-gebruikersaccount. De gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele@mobile-app.

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

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

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

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

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

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere 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@mobile-app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

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

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


Miele@mobile-app

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



Basisinstellingen

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De stoomoven wordt heet bij gebruik.

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

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

Taal instellen

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

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

Land instellen

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

Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home inst..

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, kiest u *Verder* en bevestigt u met *OK*.
- Als u dit later wilt instellen, kiest u *Over slaan* 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@mobile-app leiden u door de verdere stappen.

Datum instellen

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

Tijd instellen

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

Eerste ingebruikneming

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.

Stoomoven voor de eerste keer reinigen

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



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

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

 Gevaar voor letsel door het bedienenpaneel.

Als het paneel open en sluit, wees voorzichtig dat u niet gekneld geraakt.

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

- Schakel de stoomoven met de aan-uittoets  in.
- Druk op de sensortoets  om het paneel te openen.
- Verwijder het waterreservoir en het condensreservoir. Druk het waterreservoir en het condensreservoir iets omhoog om het eruit te kunnen halen.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir met de hand of in de vaatwasser.

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De universele bakplaat en de combi-oven zijn voorzien van een PerfectClean-afwerking en mogen **uitsluitend** met de hand worden gereinigd.

Neem in dit verband ook het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", onderdeel "PerfectClean" in acht.

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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


Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst voedsel bereidt, moet u het toestel instellen op het kookpunt van het water. Het kookpunt is afhankelijk van de hoogte van de plaats van installatie. Tijdens dit proces, worden ook de watervoerende delen doorgespoeld.

U moet het kookpunt **zeker** aanpassen. Alleen dan kan het toestel correct werken.

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

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


- Haal het waterreservoir uit het toestel en vul het tot aan de markering "max".
- Schuif het waterreservoir erin.
- Zet de stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie Koken met stoom  (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".


Eerste ingebruikneming

Kookpunt aanpassen (na verhuizing)

Na een verhuizing moet in de stoomoven de kooktemperatuur van het water worden aangepast als de nieuwe plaats van opstelling minstens 300 meter hoger ligt dan de vorige. Voer hiervoor een ontkalkingsprocedure uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onderdeel “Onderhoud”).

Stoomoven opwarmen

- Verwijder indien nodig alle accessoires uit de ovenruimte.
- Om het ringvormige verwarmingselement te ontvetten, verwarmt u de stoomoven via de functie Hetelucht Plus  gedurende 30 minuten op 200 °C. Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.






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

Draag ovenwanten wanneer u in de ovenruimte werkt.

Daarom kan er geurvorming optreden als het verwarmingselement voor het eerst wordt verwarmd. De geurvorming en eventuele dampen verdwijnen na korte tijd en betekenen niet dat het toestel verkeerd is aangesloten of defect is.


Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Land
Tijd	Weergave Aan Uit* Nachtuitschakeling Tijdsformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo toon  Toetsgeluid  Melodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb/oz lb Temperatuur °C* °F
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogr. temperaturen	
Booster	Aan* Uit
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH



* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Automatisch spoelen	Aan* Uit
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen herstellen Instellen
Afstandsbesturing	Aan* Uit
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel Eigen programma's Voorgeprogr. temp.

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

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




U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

Nadat u uw keuze hebt 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 . Richt u op het symbool  om weer terug in het submenu Taal  terecht te komen.

Tijd

Weergave

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

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

Tijdsformaat

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

Instellingen

Instellen

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



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

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

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.


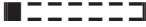
Verlichting

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

Display

Lichtsterkte

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

- 
maximale lichtsterkte
- 
minimale lichtsterkte

QuickTouch

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

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

Volume

Geluidssignalen

Wanneer geluidssignalen 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

Toetsgeluid

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

– ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte

– □□□□□□
Het toetsignaal is uitgeschakeld

Melodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de aan-uittoets ① hoort, uit- of inschakelen.

Eenheden

Gewicht

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

Temperatuur

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

Instellingen

Warmhouden

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

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

- Aan
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als u kookt met een temperatuur vanaf ca. 80 °C, dan start deze functie na ca. 5 minuten. Het voedsel wordt op een temperatuur van 70 °C warm gehouden.
- Uit
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

Stoomreductie

Door deze functie Stoomreductie ont-snapt er bij het openen van de deur niet zoveel stoom.

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

Voorgeprogr. temperaturen

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.

- Kies de gewenste ovenfunctie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op en het temperatuurbereik waaruit u kunt kiezen verschijnt.

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

Booster

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

- Aan

De functie *Booster* is tijdens 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 ovenfuncties horen, kunnen de oven voorverwarmen. .

Instellingen

Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het toestel op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker het toestel 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. Dat staat op het etiket van de fles in mg/l Ca²⁺ of ppm (mg Ca²⁺/l) vermeld.

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

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

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

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

Automatisch spoelen

Nadat u de stoomoven hebt uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom, de melding **Toestel spoelt** op de display.

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

U kunt het automatische spoelen uit- of inschakelen.

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.

Instellingen

Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken, moet u de sensor-toets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

– Uit

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

Miele@home

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

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

Als u de Miele@mobile-app op een mobiel apparaat hebt geïnstalleerd, kunt u het volgende:

- Uw huishoudelijke toestel op afstand bedienen
- Informatie over de status van uw huishoudelijke toestel opvragen
- Aanwijzingen voor het programma-verloop van uw huishoudelijke toestel oproepen
- Een Miele@home-netwerk inrichten met meer Wi-Fi-geschikte huishoudelijke toestellen van Miele


- 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. Op de display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de wifi-ontvangst, netwerknnaam en IP-adres.
- Opnieuw instellen
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. 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.
- 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.

Afstandsbesturing

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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

Instellingen

Remote Update

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

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

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

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

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de Remote update:

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

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 wordt ingeschakeld. Deze functie is niet relevant voor particulier gebruik.

Demo-functie

Als u de stoomoven bij geactiveerde demofunctie inschakelt, verschijnt de melding Demo-functie ingeschakeld. De verwarming werkt 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 stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen toestel
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Eigen programma's
Alle eigen programma's worden gewist.
- 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.

Kookwekker instellen

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


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


- Kies de toets .
- Kies **Kookwekker** wanneer de bereiding al actief is.

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


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


De kookwekker wordt opgeslagen.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekker en het symbool  in plaats van het tijdstip van de dag.

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


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

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

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

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekker wijzigen


- Kies de toets .
- 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 .
- 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		
Koken met stoom 	100 °C	40–100 °C
Hetelucht Plus 	160 °C	30–225 °C
Combinatiegaren 		
Combigaren + Hetelucht Plus 	170 °C	30–225 °C
Combigaren + Bov.-onderwarmte 	180 °C	30–225 °C
Combinatiegaren + Grill 	Stand 3	Stand 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigen programma's 		
Opwarmen 	130 °C	120–140 °C
Ontdooien 	60 °C	50–60 °C
Ontkalken 		
Automat. programma's 		
Meer 		
Boven-onderwarmte	180 °C	30–225 °C
Intensief bakken	180 °C	50–225 °C
Onderwarmte	190 °C	100–200 °C
Bovenwarmte	190 °C	100–225 °C
Grote grill	Stand 3	Stand 1–3
Kleine grill	Stand 3	Stand 1–3
Circulatiegrill	200 °C	50–225 °C
Speciaal gebak	160 °C	30–225 °C
Eco-hetelucht	160 °C	30–225 °C
ECO - Koken met stoom	100 °C	40–100 °C

Hoofd- en submenu's


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

Tips om energie te besparen

Bereidingsprocessen

- Haal alle accessoires uit de oven die u niet nodig hebt voor de bereiding.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het 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 om te bakken bij voorkeur matte, donkere vormen. Deze zijn beter in staat om warmte op te nemen en geven deze sneller af aan het deeg. Materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht minder goed bereiken. Bedek de bodem van de ovenruimte of de rooster nooit met warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverpilling bij het bereiden van voedingsmiddelen te voorkomen. Stel indien mogelijk een bereidingstijd in of gebruik een spijzethermometer.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie **Hetelucht Plus**  gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij **Boven-onderwarmte**, omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten de functie **Circulatiegrill**. U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grill-functies op maximale temperatuur.
- Met de functie **Eco-hetelucht** bespaart u energie tijdens de bereiding en maakt optimaal gebruik van de warmte. Gebruik deze functie voor het bereiden van zoete en hartige ovenschotels en gratins. Open de deur niet tijdens een bereiding.
- Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie **ECO - Koken met stoom**. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groenten en vis.
- Bereid indien mogelijk altijd meerdere gerechten tegelijkertijd. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet tegelijkertijd kunt bereiden indien mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

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 sensortoets .

Energiebesparende functie

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

Bediening

Storing door ontbrekende bodemzeef.

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

Controleer voor elk bereidingsproces of de bodemzeef aanwezig is.

- Schakel de stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

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

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

- Plaats de etenswaren in de oven.
- Kies de gewenste functie.

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

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

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

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

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

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

- Gebruik na de bereiding de sensor-toets van de gekozen ovenfunctie 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 terug en wacht totdat de hete stoom is verdampt.

- Haal het gerecht uit de oven.

Stoomoven reinigen

- Neem indien nodig het waterreservoir en condensreservoir uit het toestel en maak deze leeg.
- Schakel de stoomoven uit.

Na een bereiding met stoom verschijnt Toestel spoelt.

- Volg de instructies op de display.

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

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

Water bijvullen

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

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

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

- Kies de toets ↵.

Naargelang de ovenfunctie kunnen volgende instellingen verschijnen:

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

Waarden en instellingen wijzigen

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

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde waarden en instellingen verder.

Bediening


Temperatuur wijzigen

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

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

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Vochtigheid wijzigen

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


Het bereidingsproces wordt met de gewijzigde vochtigheidsgraad voortgezet.

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 hebt het voedingsmiddel in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Klaar om of Start om via de sensortoets , 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**
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
 - **Start om**
Deze functie verschijnt pas in het menu als u **Bereidingstijd** of **Klaar om** hebt ingesteld. Met **Start om** bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Kies de toets .
 - Stel de gewenste tijden in.
 - Bevestig met **OK**.
 - Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

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

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

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

Bediening

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de toets \odot .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies zo nodig *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.

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

Ingestelde bereidingstijden wissen

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

- Kies de sensortoets \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.

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

Bereiding afbreken

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

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

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

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Bereiding afbreken? verschijnt.

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

Bediening

Bereidingsproces onderbreken


De bereiding wordt onderbroken als u de deur opent. De ovenverwarming wordt uitgeschakeld.

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

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij 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 vervluchtigd.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.

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

Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.

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

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

De verwarming wordt weer ingeschakeld en de stijgende temperatuur is op de display te zien.

Bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom wer-

ken begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

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

Ovenruimte voorverwarmen

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



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


Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas na de voorverwarmingsfase af te tellen.

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

- Verwarm de ovenruimte voor bij de volgende bereidingen:
 - Taart en gebak met een korte bereidingstijd (tot circa 30 minuten) en delicaat deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie **Boven-onderwarmte**

Booster

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

- Hetelucht Plus 
- Boven-onderwarmte

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

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

Bediening

Booster om een bereiding in of uit te schakelen

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

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

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

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

- Kies de toets **↵**.
- Kies **Booster | Uit**.
- Bevestig met **OK**.

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

Voorverwarmen

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

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

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verzetten.

Voorverwarmen inschakelen

De functie **Voorverwarmen** kan bij elke functie gebruikt worden en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

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

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

- Kies de sensortoets **↵**.
- Kies **Voorverwarmen | Aan**.
- Bevestig met **OK**.

De melding **Plaats het gerecht in het toestel** verschijnt met een tijd. De oven wordt voorverwarmd op de ingestelde temperatuur.

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

Crisp function

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

Het gebruik van deze functie is zinvol bij gerechten als quiche, pizza, cake met een vochtige topping of muffins.

Vooraf gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

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

- Hetelucht Plus 
- Boven-onderwarmte
- Intensief bakken
- Onderwarmte
- Bovenwarmte
- Circulatiegrill
- Speciaal gebak


Crisp function inschakelen

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

U hebt een ovenfunctie en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

- Kies de sensortoets .
- Kies Crisp function | Aan.
- Bevestig met *OK*.

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

Bediening


Stoomstoten uitvoeren

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

U kunt een stoomstoot uitvoeren zodra Stoomstoot verschijnt en licht is gemarkeerd.

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

- Kies OK.

De stoomstoot wordt uitgevoerd.  verschijnt op de display en Stoomstoot gaat uit. Het programma duurt circa 1 minuut.

- Ga voor eventuele volgende stoomstoten op dezelfde manier te werk, zodra Stoomstoot weer op de display verschijnt.

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Ovenpannen

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

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

Eigen servies

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

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

Belangrijke opmerkingen en informatie

Niveau

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

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

Schuif de ovenpannen en het rooster altijd tussen de spijlen van de geleide-rails, zodat de kantelbeveiliging gewaarborgd is.

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bereidingstijd

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

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

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

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.

Eigen recepten – Stomen

Levensmiddelen en gerechten die in een kookpot worden bereid, kunnen ook in de stoomoven worden bereid. De kooktijden komen overeen met die van de stoomoven. Vergeet echter niet dat de stoomoven niet kan bruineren.

Universele bakplaat en combirooster

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

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

Uittrekbeveiliging

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


Stomen

ECO - Koken met stoom


Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie ECO - Koken met stoom. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groenten en vis.

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

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Als u voedingsmiddelen bereidt die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren, gebruik dan bij voorkeur de functie Koken met stoom .

Instelling

Meer  | ECO - Koken met stoom

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

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

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

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

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

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


vastkokende aardappelen, in vier stukken

:ca. 17 minuten


vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Automat. programma's  | Groenten | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

Groenten	🕒 [min]
Paprika, in blokjes of reepjes	2
Aardappelen in de schil, vastkokend	30–32
Champignons	2
Prei, gesneden	4–5
Prei, stengel gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode biet, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
🍷Schorseneren in zijn geheel🍷; 🍷duimbreed dik.	9–10
Knolselder, in reepjes gesneden	6–7
Groene asperges	7
Dikke witte asperges	9–10
Winterwortels, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselder, gesneden	4–5
Knolrapen, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooikool, gesneden	10–11
Courgette, schijven	2–3
Peulerwtten	5–7

🕒 Bereidingstijd

Stomen

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 gaten vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door omlaag 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 bereidings-tijd aan van 60 tot 90 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.

Instellingen

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

of

Koken met stoom

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

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 aanbraden.

Bereidingstijd


De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het vlees, niet van het gewicht. Hoe dikker het vlees des te langer de bereidingstijd.

Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.


Tips

- Als de **aroma's** behouden moeten blijven, gebruik dan een ovenpan met gaatjes. Schuif een ovenpan zonder gaatjes eronder om het concentraat op te vangen. U kunt het concentraat gebruiken om sauzen te verfijnen. Ook kunt u het invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlies, dikke rib 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.

Instellingen

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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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


🕒 bereidingstijd

Rijst


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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd


Stomen

Graan


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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen


Automat. programma's  | Granen | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten


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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Knoedels


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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen moeten niet worden geweekt.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Droge peulvruchten | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.


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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Fruit

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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C


Bereidingstijd: zie tabel

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

 bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen


Automat. programma's  | Worsten
| ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen



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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


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

 temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

Zet verse mosselen voor de bereiding enkele uren in water om eventuele zandresten te verwijderen. Borstel de mosselen daarna goed schoon om draadjes te verwijderen.

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

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

Instellingen



Automat. programma's  | Mosselen | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	 [°C]	 [min]
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Sint-jacobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venuschelpen	90	4

 temperatuur,  bereidingstijd

Menugaren

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

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

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

Niveau

Plaats druipend (bijv. vis) of kleurafgevend (bijv. rode bieten) voedsel vlak boven de universele bakplaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen.

Temperatuur

De temperatuur bij het bereiden van menu's moet 100°C zijn, omdat de meeste voedingsmiddelen alleen bij die temperatuur gaar worden. Kies nooit de laagste temperatuur als voor voedingsmiddelen verschillende temperaturen worden aanbevolen, bijvoorbeeld voor doradefilet 85°C en voor aardappelen 100°C.

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld:

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Voorgekookte rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

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

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

Rest = 4 minuten (3) bereidingstijd:
broccoli)

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

Stomen

Een maaltijd bereiden

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

Bij deze methode van toebereiding worden uw levensmiddelen in een vacuümverpakking langzaam en bij een lage, constante temperatuur bereid.

Dankzij het getrokken vacuüm verdamppt tijdens het garen geen vocht en blijven alle voedingstoffen en smaken behouden.

Het resultaat is een smaakintensief en gelijkmatig toebereid levensmiddel.

Vries uitsluitend verse levensmiddelen in perfecte staat in!

Let er op dat u hygiënisch verantwoord te werk gaat en zorg dat de levensmiddelen gekoeld blijven.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

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

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeertoestel.

Sous-vide

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Voor een optimaal bereidingsresultaat moet u de volgende aanwijzingen in acht nemen:


- gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat het effect op het voedingsmiddel intenser is.
U kunt het voedingsmiddel ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door zout, suiker of vloeistoffen toe te voegen kunt u de bereidingstijd verkorten.
- De te bereiden voedingsmiddelen krijgen meer beet door zuurhoudende voedingsmiddelen, zoals citroen of azijn, toe te voegen.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bij smaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het voedingsmiddel passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere voedingsmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u de voedingsmiddelen naast elkaar in de zak.
- Als u voedingsmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijkertijd wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op de rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het voedingsmiddel.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de weergave op de display.
- Open de deur niet tijdens een bereiding. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd volledig overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.

Tips

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

Sous-vide

Ovenfunctie Sous-vide gebruiken

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

- De sealnaad was niet schoon of sterk genoeg en is opengegaan.
- Het zakje is door een scherp botje beschadigd.

Het gerecht had een onaangename bijsmaak of een vreemde smaak:

- Het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- Er zijn teveel ingrediënten (bijv. specerijen) toegevoegd.
- Het zakje of de sealnaad waren niet in goede staat.
- Het vacuüm was ontoereikend.
- Het gerecht werd niet direct na de bereiding genuttigd of gekoeld.

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

Voedingsmiddel	Vooraf toevoegen		🔥 [°C]	⌚ [min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 2–3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groenten				
Bloemkoolrosjes, middelgroot tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Witte asperges in zijn geheel	x	x	85	22–27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
Fruit				
Ananas, in stukken	x		85	75
Appels, in schijfjes	x		80	20
Babybananen, heel			62	10
Perziken, gehalveerd	x		62	25–30
Rabarber, in stukjes			75	13
Pruimen, gehalveerd	x		70	10–12
Overige				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darmkanaal		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Sint-jacobsvruchten.			52	25

Sous-vide

Voedingsmiddel	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Suiker	Zout		
Sjalot in zijn geheel	x	x	85	45–60

🌡️ temperatuur, ⌚ bereidingstijd

Voedingsmiddel	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]		⌚ [min]
	Suiker	Zout	à point*	bien cuit*	
Vlees					
Eendenborst in zijn geheel		x	66	72	35
Lamsrug met bot			58	62	50
Runderfiletsteak, 4 cm dik			56	61	120
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik			56	–	120
Varkensfilet; volledig		x	63	67	60

🌡️ temperatuur, ⌚ bereidingstijd

* Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “bien cuit” is de kerntemperatuur hoger dan bij “à point”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

Opwarmen

Warm koolsoorten, zoals koolrabi en bloemkool, alleen samen met een saus op. Zonder saus krijgen koolsoorten bij het opwarmen veelal een onaangename bijmaak en een grijs-bruine kleur.

Etenswaren met een korte bereidings-tijd en voedsel waarbij de gaarheid tijdens het opwarmen verandert (zoals vis), zijn niet geschikt om te worden opgewarmd.

Vorbereiding

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

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

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

Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koel- kast te bewaren, voordat u ze op- nieuw verwarmt.

Instellingen

Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Sous-vide

Opwarmen met de functie Sous-vide

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

Voedingsmiddelen	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Vlees			
Lamsrug met bot	58	62	30
Runderfiletsteak, 4 cm dik	56	61	30
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik	56	–	30
Varkensfilet; volledig	63	67	30
Groenten			
Bloemkoolrosjes, middelgroot tot groot ³	85		15
Koolraap, in schijfjes ³	85		10
Fruit			
Ananas, in stukken	85		10
Overige			
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)	90		10
Sjalot in zijn geheel	85		10

🌡️ temperatuur, ⌚ tijd


¹ Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “bien cuit” is de kerntemperatuur hoger dan bij “à point”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

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

³ Alleen in saus opwarmen.

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-
vide bereide voedingsmiddelen de
functie Sous-vide  (zie het hoofd-
stuk “Sous-vide”, paragraaf “Op-
warmen”).

Voedingsmiddelen kunnen in de
stoomoven behoedzaam worden ver-
warmd. Ze drogen niet uit en worden
niet gaarder. Het product wordt gelijk-
matig verhit en hoeft niet te worden
doorgeroerd.

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

Kookgerei

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

Tijd

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

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

Vochtigheid

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

Tips


- Verwarm grote stukken (zoals braad-
vlees) niet als geheel, maar in porties
als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen,
zoals gevulde paprika's of een rolla-
de.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering:
voedingsmiddelen die in een saus
worden bereid (zoals goulash).
- Houd er rekening mee dat gepa-
nerde voedingsmiddelen, zoals
schnittzels, niet krokant blijven.

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

Instellingen

Opwarmen 

of

Combinatiegaren  | Combigaren + Hete-
lucht Plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: zie tabel

Tijd: zie tabel

Nog meer toepassingen

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

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

🌡️ Temperatuur, 💧 vochtigheid, ⌚ tijd

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

Ontdooien

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

Ovenpannen

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

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

Tips

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

Instellingen

Ontdooien 

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Nog meer toepassingen

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

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

Nog meer toepassingen

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotelet/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbout	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbout	500 g	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
Brood/broodjes				
Broodjes	–	60	30	2
Tarwe-roggebrood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Wit brood, gesneden	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, ⌚ ontdooitijd, ⌛ doorwarmtijd

Nog meer toepassingen

Mix & Match

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

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

Gebruik alleen voedingsmiddelen die aan de hygiënische vereisten voldoen. Gooi de voedingsmiddelen bij twijfel weg.

Kookgerei

Gebruik:

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

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

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

Gebruik voor kant-en-klaarmaaltijden geschikt kookgerei.

Aanwijzingen voor het opwarmen van bordmaaltijden

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

Aanwijzingen voor het bereiden van bordmaaltijden

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

Nog meer toepassingen

Een bordmaaltijd uit verschillende onderdelen samenstellen

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

Wij raden aan om als volgt te werk te gaan:

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

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

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


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

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

Symbool	Betekenis
—	ongeschikt
□	slechts tot op zekere hoogte geschikt
■	geschikt

Speciale toepassing Mix & Match gebruiken

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

- Bereid het voedsel, indien nodig, voor.
- Kies Meer  | Speciale toepassingen | Mix & Match.
- Voor het bereiden van reeds **gare** voedingsmiddelen kiest u Behoedzaam, verwarmen of Knapperig, verwarmen.
- Voor het bereiden van **verse** of slechts aangebraden voedingsmiddelen kiest u Behoedzaam, bereiden of Knapperig, bereiden.
- Wijzig zo nodig de instelling voor het gratineren.
- Bevestig met OK.
- Plaats het gerecht op de rooster op niveau 2.
- Bevestig met OK.

U kunt de bereiding meteen of uitgesteld starten.

- Als een bordmaaltijd na afloop van het bereidingsproces nog niet helemaal gaar is, kiest u Nabruinen.

Nog meer toepassingen

Voedsel opwarmen met behulp van de speciale toepassing “Knapperig, verwarmen”

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

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen	Instelling segmentbalkje Bruinen
Kaiserschmarrn ¹ (convenience)	__ □ □ ■ □ □ __
Aardappelen, voornamelijk vastkokend, in schijfjes	__ __ □ ■ □ __ __
Aardappelflappen (convenience)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm hoog	__ __ __ ■ ■ □ □
Naan ¹ , voorgebakken	__ □ ■ □ __ __ __
Pasta, vers, met saus, kaas	__ __ □ □ □ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 2 cm hoog	__ __ __ ■ □ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 4,5 cm hoog	__ __ __ □ ■ __ __
Ovenschotel met pasta ¹ , 6 cm hoog	__ __ __ __ □ ■
Pancakes ¹	■ □ __ __ __ __
Pannenkoeken ¹ , opgerold	__ __ □ ■ □ __ __
Pita ¹ , voorgebakken	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (convenience)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, klein	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, 2 cm hoog	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm hoog	__ __ __ __ □ ■ □
Aardappelpannenkoek	__ __ __ ■ □ __ __
Röstitdriehoekjes (convenience)	__ __ __ □ ■ □ __
Schnitzel	__ __ □ ■ □ □ □ __
Tacoshell	□ □ ■ □ □ □ __
Croque Hawaiï	__ □ ■ □ __ __ __
Croque met kaas	□ ■ __ __ __ __ __
Tortillachips met kaas	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla ¹ (opgerold in aluminiumfolie)	□ □ ■ □ □ □ __

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

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen bereiden met behulp van de speciale toepassing “Knappe- rig, bereiden”

Voedingsmiddelen	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinen
Vlees¹		
Braadworst (varken), gebroeid, 25 g	insnijden	___ _ _ _ □ □ ■ □
Braadworst (varken), gebroeid, 100 g	insnijden	___ _ _ _ _ □ □ □
Braadworst (varken), grof	met olie bestrijken, insnijden	___ _ _ _ _ □ ■
Brochette (rund), grote stukken	gemarineerd	□ ■ _ _ _ _ _
Brochette (varken), grote stukken	gemarineerd	□ □ □ ■ □ _ _ _
Gehaktbal (varkensgehakt), 60 g	–	___ _ _ _ _ □ ■ □
Kipfilet, 3 cm hoog	met bacon, gemarineerd	□ □ □ ■ □ _ _ _
Kipfilet, 3 cm hoog	natuur, gemarineerd	_ □ □ ■ _ _ _ _
Kiprollade	Vulling: spinazie, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _ _
Kippenbrochette, grote stukken	gemarineerd	□ □ ■ □ _ _ _ _
Kippenpoot	gemarineerd	___ _ _ □ □ □ ■
Kalfsrug, 180 g	gemarineerd, met saus	□ _ _ _ _ _ _
Casselerrib, 2,5–4 cm hoog	–	_ _ _ □ ■ □ □ □
Varkensribkotelet, 2 cm hoog	–	_ _ □ □ ■ □ _ _
Lamskotelet, 2 cm hoog	gemarineerd	□ ■ □ □ _ _ _ _
Rundssteak, 2,5–3,5 cm hoog	gemarineerd	_ □ ■ □ _ _ _ _
Varkenshaas, 4 cm hoog	met bacon	□ □ ■ □ _ _ _ _
Varkenskotelet	gepaneerd, met olie bespren- kelen	___ _ _ _ _ □
Vis¹		
Heilbotkarbonade	gemarineerd	□ ■ _ _ _ _ _
Kabeljauw	met een boter-broodkruimel- korstje	___ _ _ □ ■ □ _
Kabeljauwfilet, 3–3,5 cm hoog	gemarineerd	■ □ □ _ _ _ _
Kabeljauwfiletrollade	gevuld	■ □ _ _ _ _ _
Zalmfilet, 2,5–3 cm hoog	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _ _ _
Zalmkarbonade	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _ _ _
Zalmbrochette, grote stukken	gemarineerd	□ □ ■ □ □ _ _ _

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinen
Zalmfilet	Topping: spinazie, feta	■ □ _ _ _ _ _
Tonijn	met tomaat, kaas gegratineerd	_ _ _ □ _ _ _
Meervalsbrochette, grote stukken	gemarineerd	_ □ □ □ ■ _ _
Bijgerechten		
Gebakken aardappelen (convenience), voorgebakken	-	_ _ _ □ □ □ ■
Dadels met spek (convenience)	-	_ □ □ ■ □ _ _
Verse pasta, tortellini	-	□ _ _ _ _ _
Gnocchi (convenience)	met vlokjes boter of kaas	■ □ _ _ _ _ _
Aardappelen ² , schijfjes/blokjes	met olie bestrijken	_ _ _ □ □ □ ■
Aardappelflappen (convenience), voorgegaard	-	■ □ _ _ _ _ _
Lasagne, voorgegaard, 3 cm hoog	-	□ □ _ _ _ _ _
Zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten	Zout, 1 : 2 (rijst : vloeistof)	_ □ ■ _ _ _ _
Ovenschotel met verse pasta	rauw vlees, groenten, saus	_ □ □ ■ □ □ □
Ovenschotel met pasta, voorgegaard, 2 cm hoog	-	□ _ _ _ _ _
Aardappelpannenkoek (convenience-beslag)	met olie bestrijken	_ _ _ □ □ _ _
Rijst (convenience), voorgegaard	-	□ □ ■ □ _ _ _
Röstdriehoekjes (convenience), voorgegaard	-	■ □ _ _ _ _ _
Gnocchi (convenience)	met vlokjes boter	□ □ □ □ □ □ _
Groenten		
Aubergine, 2 cm hoog	Olie, zout, peper	_ _ _ □ □ _ _
Bloemkool, grote roosjes	Zout, peper	□ _ _ _ _ _
Broccoli, grote roosjes	Saus	□ ■ □ _ _ _ _
Sperziebonen (prinsessenbonen)	met bacon, peper, zout	_ _ ■ □ _ _ _
Kerstomaten, heel	gemarineerd	■ □ □ □ _ _ _
Koolrabi, dikke schijven	gemarineerd	□ □ □ □ _ _ _
Pompoen, kleine blokjes	Zout, peper	■ □ _ _ _ _ _
Maïskolven	gemarineerd	_ □ □ ■ □ _ _

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen	Bereidingsinstructies	Instelling segmentbalkje Bruinen
Wortels, in vieren gesneden/dikke schijven	Zout, peper	□ □ □ □ _ _ _ _
Paprika, grote stukken	gemarineerd	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ratatouille	Tomatenpuree, ketchup, specerijen, bindmiddel voor sauzen	□ □ _ _ _ _ _ _
Courgettes, 2 cm hoog	Olie, zout, peper	_ _ _ _ □ □ _ _
Overige		
Bakcamembert, 25 g	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Stokbrood, afbakbroodjes	-	□ ■ _ _ _ _ _ _
Broodjes, oud, zacht	-	□ □ _ _ _ _ _ _
Cheeseburger, voorgedaard	-	□ _ _ _ _ _ _ _
Flammkuchen (convenience)	-	_ _ _ _ □ ■ _ _
Flammkuchen, kant-en-klaardeeg om zelf te beleggen	-	_ _ □ ■ □ _ _ _
Loempia, diepvries, 25 g	-	_ □ ■ □ _ _ _ _
Loempia, diepvries, 100 g	-	_ □ □ □ _ _ _ _
Grilkaas (convenience)	-	_ _ _ _ □ ■ _ _
Kaiserschmarrn (convenience)	-	_ _ _ □ ■ □ _ _
Kaiserschmarrn, rauw	-	_ _ _ _ □ _ _ _
Tofuburger, voorgedaard	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Uienbrood (convenience)	-	_ _ _ _ □ □

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

² voornamelijk vastkokend

Geschikte voedingsmiddelen voor de speciale toepassing “Behoedzaam, bereiden”

Voedingsmiddelen	Bereidingsinstructies
Vlees¹	
Bockworst (varken)	–
Brochette (rund), grote stukken	gemarineerd, met pindasaus
Vleesbrochette (varken)	gemarineerd
Kipfilet, 150 g, 3 cm hoog	natuur
Kiprollade	Vulling: spinazie, crème fraîche
Kippenbrochette, grote stukken	gemarineerd
Kippenragout	–
Kalfsrug, 180 g	in saus
Casselerrib, 230 g, 2,5–4 cm hoog	Zout, peper
Ribkotelet (varken), 200 g, 2 cm hoog	Zout, peper
Königsberger Klopse (varken) à 50–100 g	in saus
Vis¹	
Forel, heel, zonder kop	gekruid, boter
Kabeljauwfilet, 3–3,5 cm hoog	gemarineerd
Kabeljauwfiletrollade	gevuld, gemarineerd
Zalmfilet, 2,5–3 cm hoog	gemarineerd
Zalmkarbonade	gemarineerd
Zalmbrochette, grote stukken	gemarineerd
Koolvisfilet, 180 g	Topping: spinazie en crème fraîche
Koolvisragout, grote stukken	met lichte saus
Meervalsbrochette, grote stukken	gemarineerd
Bijgerechten	
Basmatirijst	Zout, verhouding 1 : 2,5 (rijst : vocht)
Verse pasta, tortellini	Saus, zout
Gnocchi (convenience)	Zout, bedekt met water
Aardappelen bloemig, gehalveerd	Zout
Aardappelen ² , in schijfjes of kleine blokjes	Zout

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen	Bereidingsinstructies
Aardappels ² , in vieren of in stukjes	Zout
Aardappelknoedels (convenience), in kookbultje	bedekt met water
Aardappelpuree, gaar	–
Aardappelpuree (convenience), gedroogd product	volgens de aanwijzingen op de verpakking
Macaroni, kort, ongekookt	saus, verhouding 1 : 3 (pasta : water)
Zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten	Zout, verhouding 1 : 2 (rijst : vocht)
Voorgekookte rijst (convenience), kooktijd 8 minuten	Zout, verhouding 1 : 2 (rijst : vocht)
Voorgekookte rijst, kooktijd 10–12 minuten	Zout, verhouding 1 : 2 (rijst : vocht)
Rijst (convenience), voorgegaard	Zout
Gnocchi (convenience)	zout, vlokjes boter
Vermicelli, ongekookt	bedekt met bouillon
Groenten	
Bloemkool, grote roosjes	Zout
Sperziebonen (prinsessenbonen)	met bacon of zout, peper
Broccoli, grote roosjes	met/zonder kaassaus
Kerstomaten, heel	gemarineerd
Koolrabi, in schijfjes	Zout, peper
Pompoen, kleine blokjes	Zout, peper
Maïskolven	kruidenboter
Wortels, in vieren dan wel dikke schijven gesneden	gekruid
Paprika, grote stukken	gemarineerd
Ratatouille	Tomatenspuree, ketchup, specerijen, bindmiddel voor sauzen
Spruitjes, heel	Zout, peper
Asperges, stengels, heel, 1–2 cm hoog	zout, peper, vlokjes boter
Courgettes in schijfjes à 2 cm	Olie, zout, peper

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

² voornamelijk vastkokend


Blancheren

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


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

- Doe de voorbereide groenten (fruit) in een ovenpan met gaten.
- Doe de groenten na het blancheren in ijswater om snel af te koelen. Laat de groenten daarna goed uitlekken.

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Blancheren

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

Prik grote steenvruchten met steen (pruimen, abrikozen) verschillende keren met een vork of een houten stokje, omdat ze anders kunnen barsten.

Nog meer toepassingen

Groenten

Spoel de groenten af, maak ze schoon en snijd ze fijn.

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

Hoeveelheid/Systeeminhoud

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

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

Vlees en worst

Braad of kook het vlees voor het inmaken, zodat het net gaar wordt. Neem voor het opvullen de braadfond, die u met water kunt strekken, of de bouillon waarin het vlees is gekookt. Let op dat de rand van het glas vetvrij is.

Vul de potten met worst slechts tot de helft, omdat de worst tijdens het inmaken omhoog komt.


Tips

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


Voedingsmiddelen inmaken

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

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Inmaken

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Nog meer toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden.

In te maken producten	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine Claude-pruimen	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
Groenten		
Bonen	100	120
Dikke bonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode bieten	100	60
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

Nog meer toepassingen

Taart/cake inmaken

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

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





Gebruik alleen onbeschadigde, propere potjes en accessoires. De potten moeten aan de onderkant smaller zijn dan boven (keerpotten). Het meest geschikt zijn 0,25-liter-potten.

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


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

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

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

Deegsoort	Ovenfunctie	Stap	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Roerdeeg		–	160	–	35–45
Biscuitdeeg		–	160	–	50–55
Gistdeeg	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ temperatuur, ∆∆ vochtigheid, 🕒 inmaaktijd

 Boven-Onderwarmte,  Combi-koken + Boven-Onderwarmte


Drogen

Gebruik voor het drogen alleen de speciale toepassing Drogen of de functie Combinatiegaren  | Combigaren + Hetelucht Plus, zodat het vocht kan ontsnappen.

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

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

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Drogen

Temperatuur: zie tabel

Droogtijd: zie tabel

of



Combinatiegaren  | Combigaren + Hetelucht Plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: 0%

Droogtijd: zie tabel

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

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

 Temperatuur,  Tijd (uur)

Nog meer toepassingen

Gistdeeg laten rijzen

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

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Deeg laten rijzen
of

Koken met stoom 

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

Steriliseren

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

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


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

Instellingen

Meer  | Speciale toepassingen | Steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Koken met stoom 
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 15 minuten

Sabbatprogramma

Het sabbatprogramma helpt de gebruiker bij religieuze gebruiken.


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

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

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

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

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

- Kies Meer  | Speciale toepassingen.
- Kies Sabbat-programma.

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

- Stel de temperatuur in.
- Bevestig met OK.

Sabbat-programma en de ingestelde temperatuur verschijnen.

- Open de deur als u de bereiding wilt starten.
- Plaats de etenswaren in de oven.
- Sluit de deur.

De ovenverwarming wordt na 5 minuten ingeschakeld.

Na 72 uur wordt de stoomoven automatisch uitgeschakeld. Als u het programma vroegtijdig wilt beëindigen:

- Schakel de stoomoven uit met de aan- en uittoets .


Nog meer toepassingen

Servies verwarmen

Door het servies voor te verwarmen, koelt het voedsel niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig servies.

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Draag altijd ovenwanten als u servies uit de oven haalt.

Warmhouden

U kunt voedingsmiddelen maximaal 2 uur warm houden in de oven.


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

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


Vochtige handdoekjes verwarmen

- Maak de handdoekjes vochtig en rol ze stevig op.
- Doe de handdoekjes in een ovenpan met gaten.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Vochtige handdoekjes

of

Koken met stoom 


Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten


Gelatine smelten

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Gelatine laten smelten

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: 1 minuut

Nog meer toepassingen


Honing vloeibaar maken

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Honing vloeibaar maken

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 60 °C

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

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

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

- Breek de chocolade in stukken.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaten en kleinere hoeveelheden in een kop of schaal.
- Dek de ovenpan of het servies af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Roer grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Chocolade laten smelten

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 65 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

Tip: Bij gebruik van yoghurtferment kunt u de yoghurt met een mengsel van melk en room bereiden. Meng 3/4 liter melk met 1/4 liter room.

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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


Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Yoghurt bereiden

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

Nog meer toepassingen

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Spek laten uitzweten

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven

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

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Uien smoren

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Sap bereiden

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

Met rijp fruit kunt u het best sap maken. Hoe rijper het fruit, des te meer sap en des te aromatischer het sap.

Vorbereiding

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

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

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


Tips

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

Sap maken van fruit

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

Instellingen

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Nog meer toepassingen

Confituur

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

Vorbereiding

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

Verwijder eventuele stelen en pitten.

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

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

Vruchtenconfituur bereiden

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

Instellingen

Combinatiegaren  | Combigarn + Hetel.
pl

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheidsgraad: 0%

Tijd: 35–45 minuten

Voedingsmiddelen pellen


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

Instellingen

Meer  | Grote grill


Niveau: 3

Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	 [min]
Paprika	10
Tomaten	7


 Tijd

Instellingen

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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


 Tijd

Nog meer toepassingen


Appels conserveren

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

Instellingen

Automat. programma's  | Fruit | Appels | Heel

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 50 °C

Tijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen


Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C


Bereidingstijd: 4 minuten

Met de vele automatische programma's bekomt 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.

Automatische programma's gebruiken


- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

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

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

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de instructies op de display op.

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

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- De mate van gaarheid en de bruingraad wordt door een balkje met zeven segmenten weergegeven. Via het navigatiegedeelte kunt u de gewenste gaarheid of bruingraad instellen.
- De gewichtsaanduidingen zijn gebaseerd op het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook tien moten zalm van 250 g tegelijkertijd.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het voedingsmiddel in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap terug en wacht totdat de stoom is verdampt. Let erop dat u niet met de hete stoom en niet met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich verbranden.
- Gebruik voor het bakken de bakvormen die in de recepten worden genoemd.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de starttijd via Start om of Klaar om opschuiven. Onder menu-punt Bereidingsstappen weergegeven worden de afzonderlijke stappen van het automatische programma opgesomd.

Automatische programma's

- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie Nagaren of Nabakken.
- Automatische programma's kunnen ook als Eigen programma's worden opgeslagen. Kies daarvoor na afloop van een automatisch programma de sensortoets ↵.

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

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


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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

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

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de instructies op de display op:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.

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

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

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

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

Als u de instellingen wilt controleren of nadien wijzigen, kies dan de huidige bereidingsstap.

Eigen programma's


- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Opslaan.
- Voer de programmanaam in.
- Kies ✓.

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.

- Bevestig met OK.

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

Eigen programma's starten

- Plaats de etenswaren in de oven.
- Kies Eigen programma's .
- Kies het gewenste programma.
- Kies Uitvoeren.


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


- Meteen starten
Het programma wordt meteen gestart. De ovenverwarming wordt meteen ingeschakeld.
- Klaar om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Bereidingsstappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

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

- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

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

- Kies de sensortoets  wanneer het programma ten einde is.

Bereidingsstappen wijzigen

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


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

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.

- Bevestig met *OK*.

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

Naam wijzigen


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

Op de display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.



- Bevestig met *OK*.

De naam van het programma is gewijzigd.

Eigen programma's wissen

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

Het programma is gewist.

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

Bakken

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.

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

Aanwijzingen voor het bakken

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

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

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

Bakpapier gebruiken

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat hebben een PerfectClean-coating (zie ook "Reiniging en onderhoud"). Gewoonlijk moeten met PerfectClean afgewerkte oppervlakken niet worden ingevet of met bakpapier worden belegd.

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

Tips bij het bakken

- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het 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.
- Stel voor het bakken van diepvriesproducten zoals frietjes, kroketten, taart, pizza, stokbrood, enz.. de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.
- Als een bereidingstijd werd ingegeven voor het bereiden van een gerecht, controleer dan na afloop van de korste bereidingstijd, of dit al dan niet gaar is. Steek daarvoor 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.

Combinatiegaren

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

U kunt kiezen uit verschillende verwarmingsmethoden:

- Combigaren + Hetelucht Plus
- Combigaren + Bov.-onderwarmte
- Combinatiegaren + Grill

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

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

Bakken

Automat. programma's

Gebruik de bakvormen die in de recepten worden genoemd.

Volg de instructies op de display.

Hetelucht Plus

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

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

Boven-onderwarmte

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

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

Intensief bakken

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

Onderwarmte

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

Bovenwarmte

Kies deze functie tegen het einde van de bereidingstijd, als het voedingsmiddel aan de bovenkant bruiner moet worden.

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

Speciaal gebak

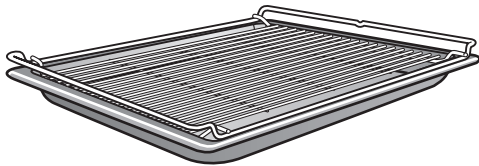
Gebruik deze functie voor het bakken van roerdeeg en diepgevroren deeg.

Eco-hetelucht

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

Aanwijzingen voor het braden

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




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

Informatie over de ovenfuncties

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

Combinatiegaren

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

U kunt kiezen uit verschillende verwarmingsmethoden:

- Combigaren + Hetelucht Plus
- Combigaren + Bov.-onderwarmte
- Combinatiegaren + Grill

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

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

Braden

Automat. programma's

Volg de instructies op de display.

Hetelucht Plus

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

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

Boven-onderwarmte

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

Kies 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 braden, omdat de braadjus dan te donker wordt.

⚠ Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

Houd de deur tijdens het grillen gesloten.

Aanwijzingen voor het grillen

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



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

Tips voor het grillen

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

Grillen

Informatie over de ovenfuncties

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

Combinatiegaren + Grill

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

Grote grill

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

Kleine grill








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

Circulatiegrill

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

Gegevens voor testinstellingen

Testgerechten volgens EN 60350-1 (stoomfuncties)




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


³₁ niveau,  functie,  temperatuur,  bereidingstijd

 Stomen,  Eco-stomen

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

Testgerechten menu koken¹ (functie Stomen
















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










³₁ niveau,  temperatuur,  bereidingstijd

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

Gegevens voor testinstellingen

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


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

 niveau,  functie,  temperatuur/grillstand,  bereidingstijd,  Booster
 Hetelucht Plus,  Boven-Onderwarmte,  Taart/cake speciaal,  Grote grill

1 Neem de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de vermelde baktijd nog niet is verstreken.


2 De waarde tussen haakjes is de optimale bereidingstijd.

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

 Gevaar voor letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.

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

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Door erge verontreinigingen kan de stoomoven beschadigd raken.

Reinig de ovenruimte en de accessoires wanneer deze zijn afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker het wordt om de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen zelfs onmogelijk.

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

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

- Maak heel de stoomoven en alle toebehoren na elk gebruik schoon en wrijf alles droog of laat alles drogen.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

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

Reiniging en onderhoud

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen;
- kalkoplossende reinigingsmiddelen;
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen;
- 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;
- speciale spiraalsponsjes;
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen;
- ovenreinigers en -sprays

Voorkant stoomoven reinigen

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

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

PerfectClean

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte

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

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

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

Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de deur en de geleiderails verwijderen en de verwarmingselementen voor boven-/onderwarmte omlaagklappen.

Reinigen na een bereidingsproces met stoom


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

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

Reinigen na braden, grillen of bakken

Reinig de ovenruimte altijd na het braden, grillen of bakken. Verontreinigingen branden anders in en kunnen dan niet meer worden verwijderd.

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

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

Bodemzeef reinigen

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

Deurdichting reinigen

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

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

U kunt de deurafdichting bij de klantendienst bestellen (zie achterin deze gebruiksaanwijzing).

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

Het water- en condensreservoir zijn vaatwasmachinebestendig.

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

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

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

Reiniging en onderhoud

Accessoires

Universele bakplaat en combirooster reinigen

De oppervlakken van de universele bakplaat en de combirooster zijn voorzien van een PerfectClean-afwerking.

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

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

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.

Geleiderails reinigen

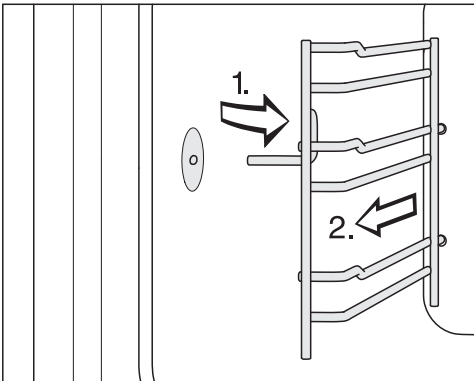
Het oppervlak van de geleiderails is PerfectClean-veredeld.

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De stoomoven wordt bij gebruik heet. 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.



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

- Verwijder:

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

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

- Droog de geleiderails vervolgens af met een doek.

Het **inbouwen** gebeurt in omgekeerde volgorde.


- Plaats de geleiderails voorzichtig terug.

Als u de geleiderails niet correct terugplaatst, werkt de kantel- en uittrekbeveiliging niet goed. Ook kan bij het inschuiven van ovenpannen de temperatuursensor beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

Bovenwarmte-/grillelement omlaag klappen

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

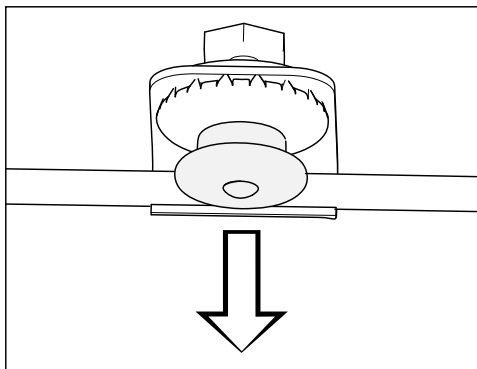
 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.

Trek het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.



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


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

Onderhoud

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

Inweken


Grovere verontreinigingen kunt u met dit onderhoudsprogramma laten inweken.

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

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Drogen


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

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

Het drogen duurt ca. 20 minuten.

Spoelen

Met dit onderhoudsprogramma wordt het watervoerende systeem gespoeld. Eventueel aanwezige etensresten worden weggespoeld.

- Kies Meer  | Onderhoud | Spoelen.
- Volg de instructies op de display.

Het spoelen duurt ca. 10 minuten.

Stoomoven ontkalken

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

Een ontkalkingsmiddel is zuurhoudend.

Als het ontkalkingsmiddel op metalen delen terecht komt, kunnen er vlekken ontstaan.


Veeg ontkalkingsmiddel direct weg.

Reiniging en onderhoud


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

Wij raden u aan de stoomoven te ontkalken voordat hij geblokkeerd wordt.

Tijdens het ontkalkingsprogramma moet u het waterreservoir omspoelen en met vers water vullen. Het condensreservoir moet worden geleegd.

- Schakel de stoomoven in en kies Ontkalken .

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

- Vul het waterreservoir tot aan de markering  met lauw water en voeg 2 Miele-ontkalkingstabletten toe.
- Wacht totdat de ontkalkingstabletten zijn opgelost.
- Schuif het waterreservoir erin.
- Bevestig met OK.
- Leeg het condensreservoir.
- Bevestig met OK.

De resttijd verschijnt. Het ontkalken begint.

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

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

- Volg de aanwijzingen op de display.
- Bevestig steeds met OK.

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

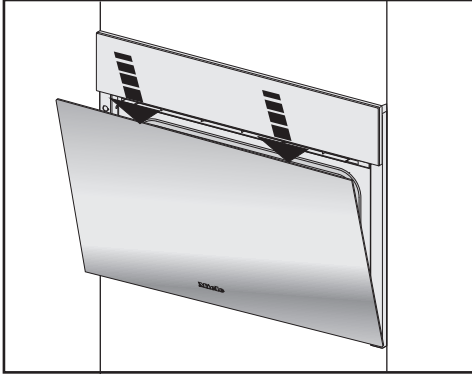
- Volg de aanwijzing op de display.
- Bevestig met OK.

Het ontkalkingsprogramma is beëindigd.

- Neem indien nodig het waterreservoir en/of condensreservoir uit het toestel en leeg het.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir en maak het droog.
- Schakel de stoomoven uit.
- Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
- Veeg de ovenruimte daarna droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

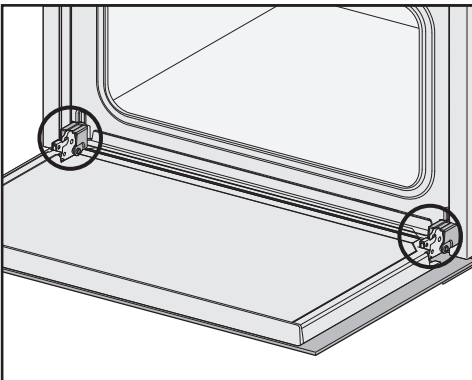
Deur verwijderen

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

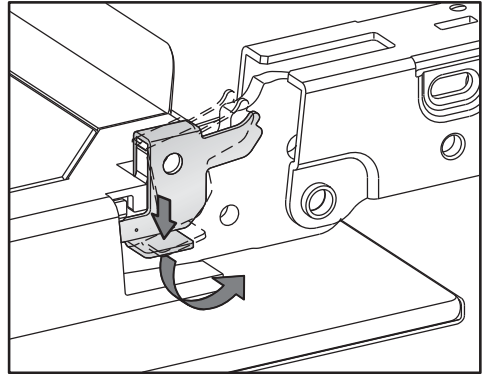


- Druk de deur met beide handen aan de bovenrand iets naar beneden.

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



- Open de deur volledig.



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

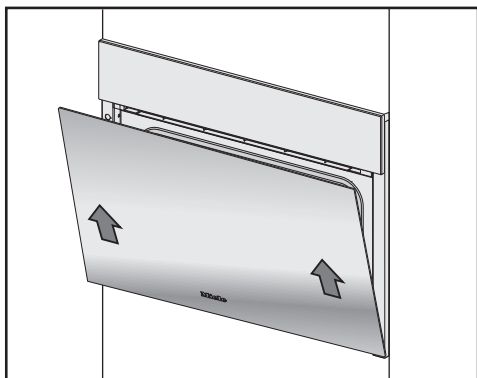
De stoomoven raakt beschadigd als u de deur verkeerd verwijdert.

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

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

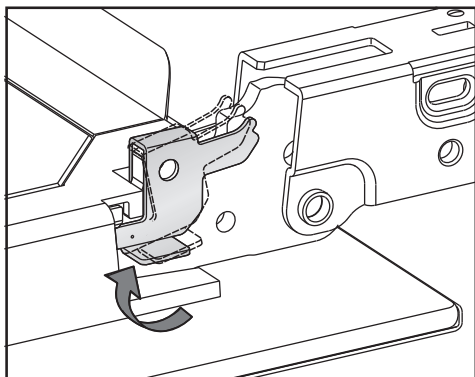
- Sluit de deur voorzichtig tot deze stopt.

Reiniging en onderhoud



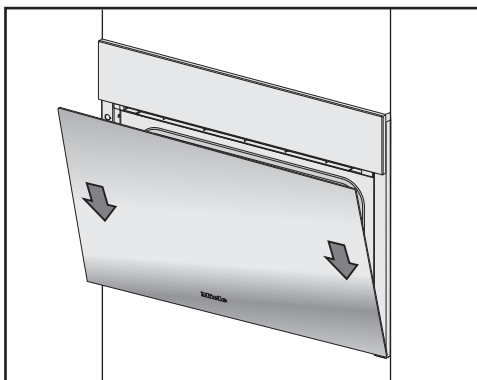
- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur gelijkmatig, schuin naar boven van de houders. Pas op dat de deur bij het verwijderen niet kantelt.
- Leg de deur op de daarvoor voorbereide plaats.

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. Ze staan dan horizontaal.

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 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.

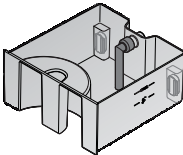
Probleem	Oorzaak en oplossing
De stoomoven kan niet worden ingeschakeld.	<p>De zekering is gesprongen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maak de stoomoven ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de verliesstroomschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met de Miele-Service.
De oven wordt niet heet.	<p>De demofunctie is ingeschakeld. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de demofunctie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”). <p>De oven is verwarmd door de werking van een ingebouwde warmhoudlade.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	<p>De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het toestel uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.</p>

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De sensortoetsen reageren niet.</p>	<p>U hebt de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de stoomoven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook altijd bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan.
	<p>De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de stekker van de stoomoven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met Miele-technici.
	<p>Er is een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de aan-uittoets  aan totdat de display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.
<p>Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de stoomoven is een (brommend) geluid te horen.</p>	<p>Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.</p>
<p>De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</p>	<p>Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onderdeel “Onderhoud”).
<p>Bij het koken komt ongewoon veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</p>	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
Het bedieningspaneel gaat niet open of sluit niet automatisch, ook niet als u meermaals op de sensortoets  drukt.	Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel bevindt zich een voorwerp. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het voorwerp. De klembeveiliging reageert te gevoelig. Daarom kan het soms voorkomen dat het bedieningspaneel niet opengaat of sluit. <ul style="list-style-type: none"> ■ Open of sluit het bedieningspaneel handmatig (zie de instructies verderop). ■ Mocht het probleem vaak optreden, neem dan contact op met Miele.
De functies <small>Start om en Klaar om</small> verschijnen niet op de display.	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen. Deze functies worden over het algemeen niet bij de onderhoudsprogramma's aangeboden.
Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wijzig de temperatuur. Nu hebt u het recept gewijzigd. U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, neemt de bereidingstijd toe. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pas de temperatuur of de bereidingstijd aan het gewijzigde recept aan. De vetfilter in de achterwand (apart leverbaar accessoire) is aanwezig. Daardoor wordt de bereidingstijd langer. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pas de bereidingstijd aan.
Gebak wordt zeer ongelijkmatig bruin.	Er was een te hoge temperatuur ingesteld. Er is op meer dan twee niveaus gebakken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik voor bakken maximaal twee niveaus. De vetfilter in de achterwand (apart leverbaar accessoire) is niet verwijderd.

Nuttige tips

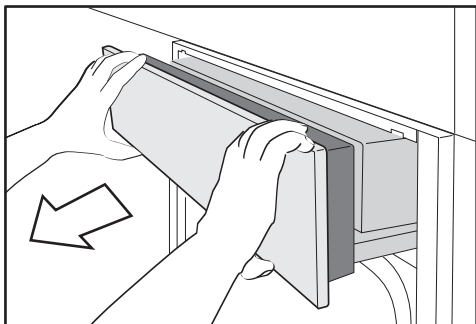
Probleem	Oorzaak en oplossing
F10	<p>De aanzuigslang in het waterreservoir is</p> <ul style="list-style-type: none">– niet correct opgestoken.– niet loodrecht geplaatst. <p>■ Corrigeer de positie van de aanzuigslang:</p> 
F11 F20	<p>De afvoerslangen zijn verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, onderdeel “Onderhoud”).■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantendienst.
F44	<p>Communicatiefout</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel het toestel uit. Wacht enkele minuten en schakel het weer in.■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F55	<p>De maximale bedrijfsduur voor een ovenfunctie is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de stoomoven uit en weer in. <p>De stoomoven is meteen weer klaar voor gebruik.</p>
F196	<p>Er is een storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de stoomoven uit en weer in. <p>De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet goed geplaatst.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de stoomoven uit.  <ul style="list-style-type: none">■ Positioneer de zeef goed:■ schakel het toestel weer in.■ Neem contact op met de klantendienst als de foutmelding opnieuw verschijnt.

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

Nuttige tips

Bedieningspaneel handmatig openen

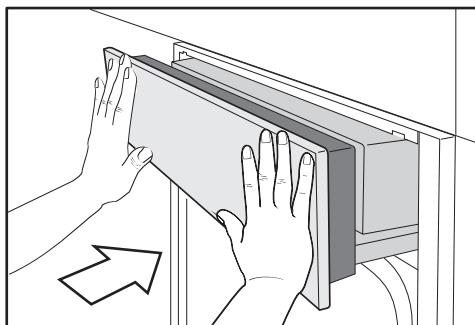
- Open de deur voorzichtig.



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

Bedieningspaneel handmatig sluiten

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



- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Kookgerei

Miele heeft een omvangrijk assortiment kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele-toestellen afgestemd voor wat betreft de functie en maten. Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

- ovenpannen met gaatjes in verschillende groottes
- ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes
- Braadsleden in diverse afmetingen
- Deksel voor gourmet-braadpan

Overige

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

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

- DGClean
speciaal reinigingsmiddel voor erge verontreinigingen in de ovenruimte, vooral na het braden
- Ontkalkingstabletten (6 stuks)
- Universeel microvezeldoekje voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Klantendienst

Contact bij storingen

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

Het telefoonnummer van de Miele klantendienst vindt u achteraan in dit document.

De Miele Klantendienst heeft het type toestel en het fabricagenummer nodig. 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.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.
Door ondeskundige inbouw kan de stoomoven beschadigd raken.
Laat de stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman inbouwen.

- ▶ De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de stoomoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.
Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Sluit de stoomoven daarmee niet aan op het elektriciteitsnet.
- ▶ Het stopcontact moet ook na het inbouwen van het toestel, gemakkelijk toegankelijk zijn.
- ▶ De stoomoven moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete voedingsmiddelen worden voorkomen.

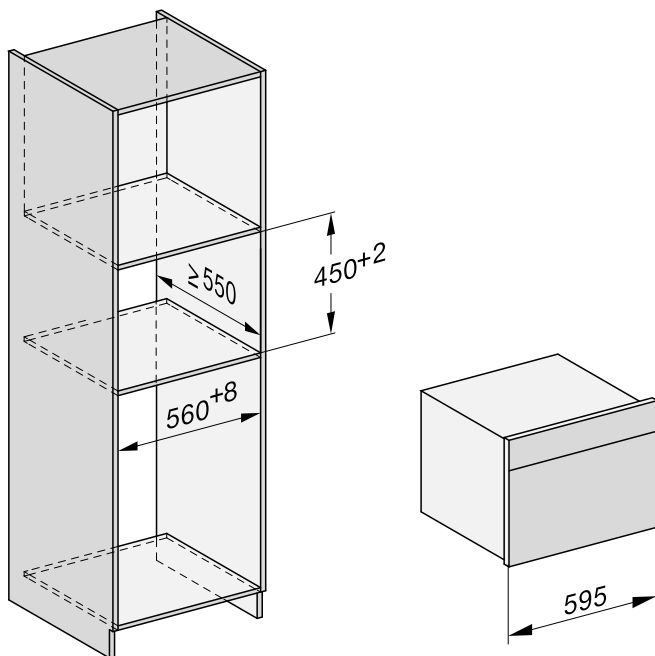
Installatie

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

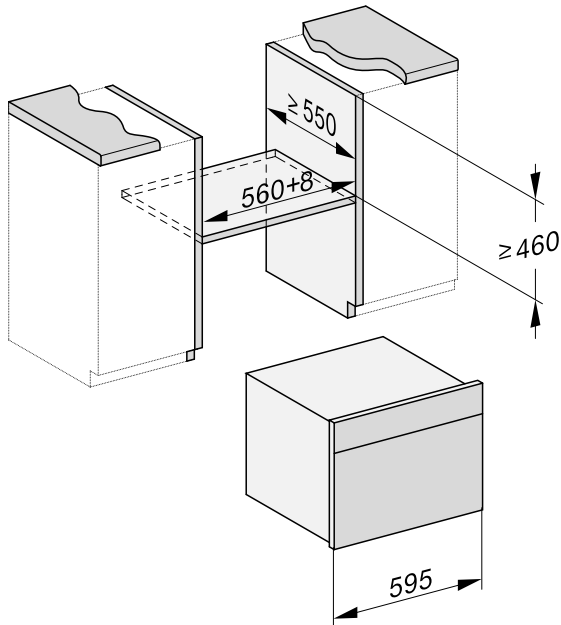
Inbouw in een hoge kast

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



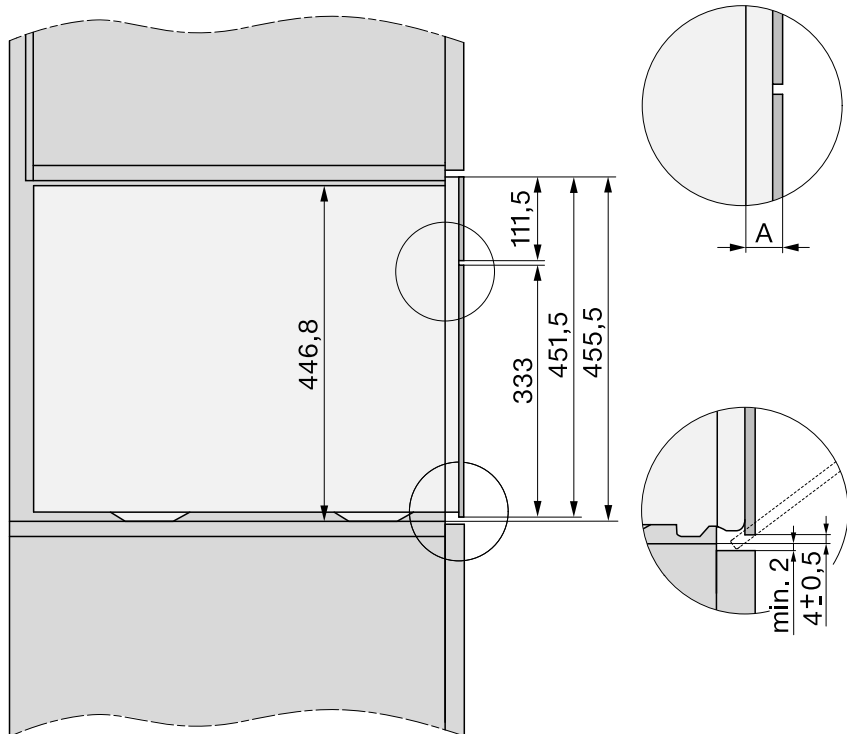
Inbouw in een onderkast

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



Installatie

Zijaanzicht

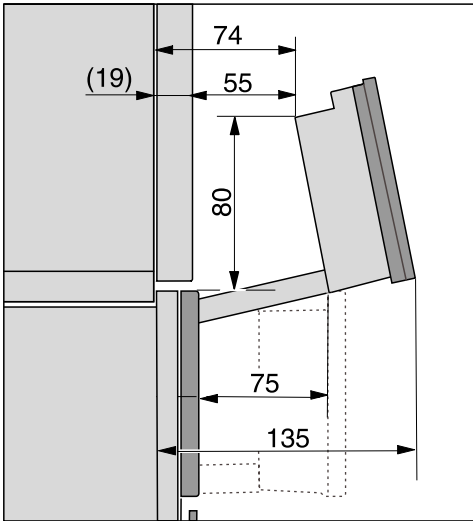


A Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

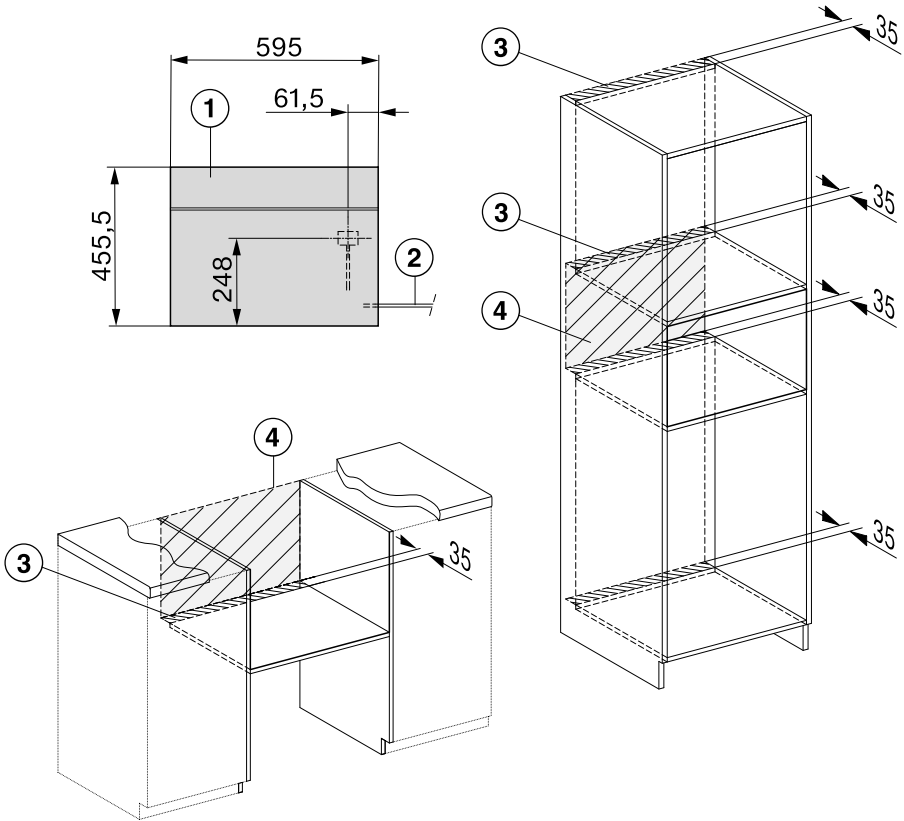
Zwenkbereik bedieningspaneel

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



Installatie

Aansluiting en ventilatie



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

Stoomoven inbouwen

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

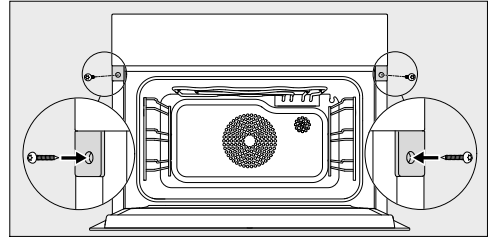
Schade door ondeskundig transport. De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

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

De stoomoven moet waterpas staan, zodat het stoomaggregaat probleemloos kan functioneren.

De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

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




- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer alle functies van het toestel aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

Installatie

Elektrische aansluiting

Wij adviseren om de stoomoven via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet na de inbouw van de stoomoven goed toegankelijk zijn.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de stoomoven uitsluitend door een electricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is of als er sprake is van een vaste aansluiting, dan moet er een schakelaar voor het loskoppelen van de netspanning voor elke pool worden geïnstalleerd. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais. De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Er moet na het inbouwen worden gegarandeerd dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.


Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor België geadviseerd om de stoomoven van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een kabel van het type H 05 VV-F met de juiste doorsnede worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens herstellingen en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok. Zorg dat de netspanning niet per ongeluk kan worden ingeschakeld.

Als de stoomoven spanningsvrij moet worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk :

Zekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

Zekeringautomaten

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.

Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, van het typeBofC)tuimelschakelaar:tuimelaarschakelaar-van1 (Aan)op0 (Uit).

Aardlekschakelaar

- (verliesstroomschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Verklaring van overeenstemming

Hiermee 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.de
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

Frequentieband van de wifimodule	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------------------------	-------------------------

Maximaal zendvermogen van de wifimodule	< 100 mW
---	----------



nv Miele België

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGC 7340, DGC 7440

nl-BE

M.-Nr. 11 223 590 / 00