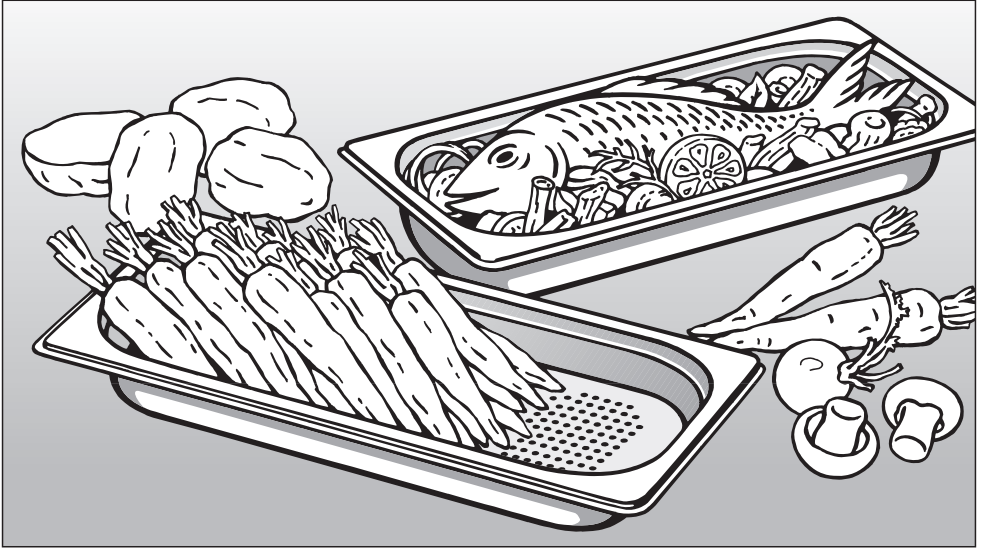


Gebruiks- en montagehandleiding



Combi-stoomoven DGC 6300 DGC 6400

Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 09 590 300

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	15
Algemeen	16
Model	16
Bijgeleverde accessoires	17
Principe	19
Bedieningspaneel	19
Opvangschaal	20
Waterreservoir	21
Vetfilter	21
Temperatuur	21
Duur (bereidingstijd)	22
Vochtigheid	22
Geluiden	23
Opwarmfase	23
Stoomreductie	23
Warmhouden	24
Ovenverlichting	24
Eerste ingebruikneming	25
Eerste reiniging	27
Waterhardheid instellen	27
Kookpunt justeren	28
Apparaat opwarmen	28
Ovenfuncties / menu's	29
Principe van de bediening	31
Vorbereiding	31
Ovenfunctie kiezen	31
Temperatuur instellen	31
Bereidingstijd instellen	31
Vochtigheid instellen	31
Na afloop van de bereidingstijd	32
Na gebruik	32
Bediening	33
Tijdens de bereiding	33
Bereiding onderbreken	33
Instellingen wijzigen	33
Opslaan	34

Water bijvullen	34
Eigen programma's	35
Extra functies	37
Starttijd / einde	37
Kookwekker	38
Vergrendeling apparaat.	40
Belangrijke opmerkingen en informatie	41
Stomen.	41
Het bijzondere van koken met stoom	41
Kookgerei	41
Stoomovenpannen	41
Eigen serviesgoed	41
Niveau.	42
Temperatuur	42
Uittrekbeveiliging	42
Bereidingstijd (duur).	43
Koken met vocht	43
Eigen recepten	43
Stomen	44
Groente	44
Vlees	48
Worstwaren	50
Vis	51
Schaaldieren	54
Mosselen	55
Rijst	56
Pasta / deegwaren.	57
Knoedels	58
Granen	59
Peulvruchten, gedroogd	60
Kippeneieren	62
Fruit	63
Koken menu.	64
Speciale toepassingen	66
Verwarmen.	66
Ontdooien	68
Inmaken	72
Sap bereiden	76

Inhoud

Drogen	77
Yoghurt bereiden	78
Gistdeeg laten rijzen	80
Gelatine smelten	80
Chocolade smelten	81
Voedingsmiddelen pellen	82
Appels conserveren	83
Blancheren	83
Uien fruiten/stoven	84
Spek uitsmelten	84
Steriliseren	85
Vochtige handdoekjes verwarmen	85
Honing vloeibaar maken	86
Eierstich (ei voor soep)	86
Braden	87
Algemeen	87
Hetelucht plus	87
Combi-koken	88
Bakken	91
Algemeen	91
Hetelucht plus	92
Taart/cake speciaal	93
Automatische programma's	93
Combi-koken	93
Automatische programma's gebruiken	96
Programma-overzicht	98
Groente	98
Vis	100
Schaaldieren	100
Vlees	100
Rijst	100
Fruit	101
Kippeneieren	101
Brood	102
Broodjes	102
Speciaal	102
Instellingen	103
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	106

Reiniging en onderhoud	108
Front	109
Accessoires	110
Waterreservoir	112
Dichting waterreservoir	113
Ovenruimte	114
PerfectClean	115
Onderhoud	117
Inweken	117
Drogen	117
Ontkalken	118
Deur	120
Nuttige tips	125
Bij te bestellen accessoires	129
Stoomovenpannen	129
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	131
Diversen	132
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	133
Afmetingen	134
Inbouw in een hoge kast	134
Inbouw in een onderkast	136
Inbouw in combinatie met een bakoven	138
Apparaat plaatsen	140
Elektrische aansluiting	141
Energie-efficiëntieklasse	142
Klantcontacten, typeplaatje, garantie	143

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing! De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen

▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

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

▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen.

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Verstikkingsgevaar!

Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken.

Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Verbrandingsgevaar!

De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven als het in gebruik is.

▶ Verwondingsgevaar! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Alleen van originele onderdelen garandeert Miele dat deze aan de veiligheidseisen voldoen. Defecte onderdelen mogen alleen door originele onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het apparaat uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten. Als een beschadigde kabel moet worden vervangen, moet een speciale kabel worden gebruikt (zie "Elektrische aansluiting").
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt.
Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit of
 - draai de zekeringen van de huisinstallatie er geheel uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos.
Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

Veilig gebruik

▶ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt bij gebruik heet.

U kunt zich branden aan verwarmingselementen, de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom.

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent. Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.

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

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

▶ U kunt zich aan de open ovendeur verwonden of erover struikelen.

Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt.

Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.

▶ Laat de deur van het apparaat dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo geëd. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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.
- ▶ Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan het apparaat beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht. Als u voor een bereiding met stoom kunststof serviesgoed wilt gebruiken, gebruik dan alleen serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het apparaat corrosie veroorzaken. Bewaar daarom geen klare gerechten in de oven en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ Leg nooit aluminiumfolie of een andere beschermfolie op de bodem van het apparaat. Zet ook geen pannen, schalen of bakplaten op de bodem.
- ▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Neem het apparaat niet zonder lampafdekking in gebruik. De stoom kan anders in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen hierdoor beschadigd raken.
- ▶ Als het apparaat achter een meubel deur is ingebouwd, mag u het apparaat alleen gebruiken als de deur geopend is. Sluit de meubel deur pas als het apparaat helemaal opgedroogd is.
- ▶ Het apparaat is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met Miele.
- ▶ Dompel het waterreservoir niet in water en reinig het niet in de afwasautomaat. U loopt anders kans op een elektrische schok als u het reservoir terugplaatst!
- ▶ Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in het apparaat te voorkomen.
- ▶ Voorkom dat het waterreservoir kantelt als u het uit het apparaat haalt en neerzet. U kunt zich aan het hete water branden.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.
- ▶ De geleiderails kunnen voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd (zie "Reiniging en onderhoud"). Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde geleiderails.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

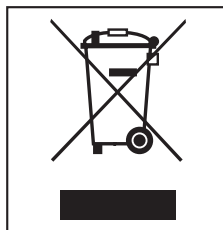
Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van een apparaat

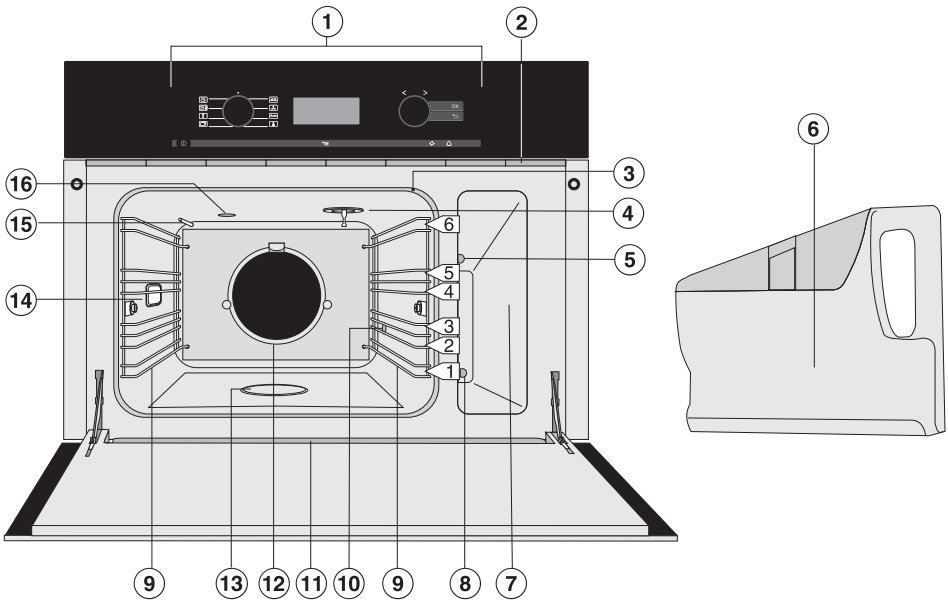
Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee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



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Algemeen

Model

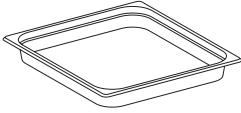


- ① Bedieningspaneel
- ② Wasmafvoer
- ③ Deurdichting
- ④ Vefilter bovenwand
- ⑤ Stoomkanaal
- ⑥ Waterreservoir (stoomaggregaat) met inzet
- ⑦ Ruimte waterreservoir
- ⑧ Contactpunt waterreservoir
- ⑨ Geleiderails met de niveaus 1 - 6
- ⑩ Stoomtoevoer
- ⑪ Opvanggoot ovenruimte
- ⑫ Vetfilter achterwand
- ⑬ Bodemverwarmingselement
- ⑭ Ovenverlichting
- ⑮ Temperatuurvoeler
- ⑯ Afvoeropening ovenlucht

Bijgeleverde accessoires

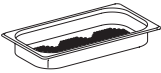
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

Opvangschaal DGG 17



1 opvangschaal
Voor het opvangen van vocht
325 x 350 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1



1 ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 8



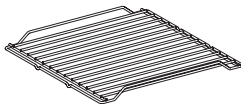
1 ovenpan met gaten,
inhoud 2,0 l / nuttige inhoud 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGG 11



1 bakplaat
325 x 350 x 20 mm (BxDxH)

Rooster



1 rooster
Om kookgerei op te zetten
en voor braden

Algemeen

Siliconenvet

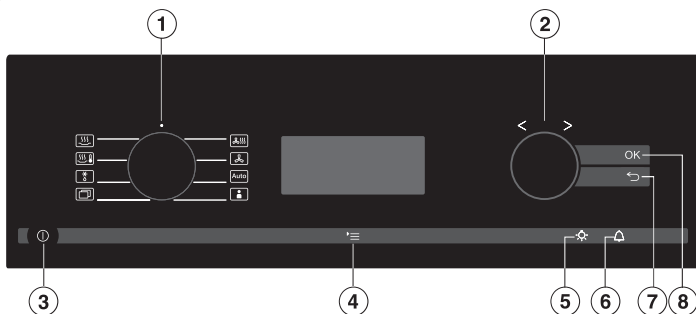


Voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van het waterreservoir

Bedieningspaneel



U bedient het apparaat met draaiknoppen en sensortoetsen. De draaiknoppen kunt u rechts- en linksom draaien (360°) en verzinken door erop te drukken. Elke aanraking van de sensortoetsen wordt met een akoestisch signaal bevestigd. U kunt het volume van het signaal wijzigen of het signaal uitzetten (zie "Instellingen > Volume").

① Functieschakelaar

Draai aan de functieschakelaar om de gewenste ovenfunctie te kiezen (zie "Ovenfuncties").

② Draaiknop

Door aan deze knop te draaien, stelt u temperaturen en tijden in en bladert u door menu's.



③ - ⑧ Sensortoetsen

		Functie
③	⏻	Apparaat in- en uitschakelen
④	☰	Instellingen Apparaat ingeschakeld, maar niet in gebruik: Fabrieksinstellingen wijzigen Apparaat in gebruik: Instellingen van het lopende programma wijzigen
⑤	💡	Verlichting
⑥	🔔	Timer
⑦	↶	Terug
⑧	OK	Bevestiging van de invoer

Principe

Display

In het display verschijnen naast teksten ook symbolen:

Symbol	Betekenis
	Op het display zijn maximaal 3 keuzemogelijkheden te zien. Als er meer keuzemogelijkheden zijn, verschijnt dit balkje.
- - -	Na de laatste keuzemogelijkheid verschijnt er een streepjeslijn. Daarna bent u weer bij het begin van de lijst.
✓	De actuele instelling wordt met een vinkje aangegeven.
i	In het display kunnen ook tips en aanwijzingen voor de bediening verschijnen. U kunt een dergelijke melding wissen door op "OK" te drukken of door de aanwijzingen uit te voeren.
	Vergrendeling aan

Opvangschaal

Schuif de opvangschaal altijd op het onderste niveau in het apparaat als u ovenpannen met gaten gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 1,2 liter, de minimale hoeveelheid 0,75 liter. Aan de binnen- en buitenkant van het reservoir vindt u markeringen. De bovenste markering mag niet worden overschreden!

Het waterverbruik is afhankelijk van de bereidingstijd van het voedingsmiddel. Als u de ovendeur tijdens het gebruik opent, neemt het waterverbruik toe.

Vul het waterreservoir voor elke bereiding tot het aangegeven maximum.

Afhankelijk van de bereiding kan het voorkomen dat u na 90 minuten het waterreservoir moet bijvullen. Het apparaat attendeert u op een watertekort.

Vetfilter

Het vetfilter in de **bovenwand** van de ovenruimte moet bij elke bereiding zijn geplaatst.

Het vetfilter in de **achterwand** moet bij braden worden geplaatst.

Bij stomen raden wij u aan het filter te verwijderen.

Bij bakken moet het filter worden verwijderd, omdat het gebak anders onregelmatig bruin wordt (uitzonderingen: pruiementaart en royaal belegde pizza's).

Temperatuur

Aan sommige ovenfuncties is een voorgeprogrammeerde temperatuur toegewezen. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding of definitief wijzigen (zie "Instellingen > Voorgeprogrammeerde temperaturen").

Principe

Duur (bereidingstijd)

Afhankelijk van de ovenfunctie kunt u een tijd instellen tussen 1 minuut en 6, 10 dan wel 12 uur.

Voor de automatische programma's, de onderhoudsprogramma's en voor het koken van menu's is de tijd in de fabriek vastgelegd. U kunt deze tijd niet veranderen.

Bij ovenfuncties en programma's die alleen met stoom werken, begint de tijd pas te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt, bij alle andere ovenfuncties/programma's meteen.

Vochtigheid

De ovenfuncties "Combi-koken" en "Verwarmen" werken met een combinatie van een bakovenfunctie en vocht. U kunt de vochtigheid binnen bepaalde grenzen voor een bereiding of bereidingsstap wijzigen.

Afhankelijk van de vochtinstelling wordt vocht of frisse lucht toegevoerd. Bij de instelling vochtigheid = 20 % wordt de maximale hoeveelheid frisse lucht toegevoerd en geen vocht. Bij de instelling vochtigheid = 100 % wordt geen frisse lucht toegevoerd en is de vochttoevoer maximaal.

Het apparaat meet het vochtgehalte in de ovenruimte. Ook het voedingsmiddel beïnvloedt het vochtgehalte. Het apparaat houdt hiermee rekening.

Veel voedingsmiddelen geven tijdens de bereiding vocht af. Ook dit vocht wordt voor de vochtregeling gebruikt. Als u een lage vochtigheid instelt, kan het voorkomen dat het stoomaggregaat niet wordt geactiveerd.

Geluiden

Na het inschakelen van het apparaat, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid. Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan het apparaat. Bij de stoomproductie ontstaan geluiden die u van een waterkoker kent.

Opwarmfase

Terwijl het apparaat tot de ingestelde temperatuur wordt opgewarmd, verschijnt in het display de oplopende temperatuur en de aanduiding "Opwarmfase" (uitzonderingen: "Automatische programma's", "Koken menu", "Verwarmen" en "Onderhoud").

Stomen

Bij stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe.

Stoomreductie

(bij stomen)

Als u met een temperatuur van meer dan 75 °C werkt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie ingeschakeld. Deze functie voorkomt dat er te veel stoom vrijkomt als u de deur opent. In het display verschijnt "Stoomreductie" en "Programma afgerond".

U kunt deze functie uitzetten (zie "Instellingen > Stoomreductie").

Principe

Warmhouden

(bij stomen)

Om deze functie te kunnen gebruiken, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

Als u het apparaat na afloop van de bereiding niet uitschakelt, wordt na enige tijd automatisch de warmhoudfunctie geactiveerd. Het gerecht wordt op een temperatuur van 70 °C maximaal 15 minuten warmgehouden.

Houdt u er rekening mee dat bepaalde gerechten, zoals vis, door het warmhouden nog gaarder worden.
--


Ovenverlichting

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

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

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

De ovenverlichting geeft warmte af. Als u met temperaturen onder 50 °C werkt, wordt de ovenverlichting automatisch uitgeschakeld.

Als u op de toets  drukt, wordt de verlichting 15 seconden ingeschakeld.

Als het apparaat op de netspanning wordt aangesloten, wordt het automatisch ingeschakeld.

In het display verschijnt in het Duits de begroeting "Miele - Willkommen". Daarna wordt u gevraagd enkele basisinstellingen uit te voeren die voor de ingebruikneming van het apparaat nodig zijn.

Taal en land instellen

- Draai aan de draaiknop (rechts), totdat de gewenste taal oplicht.
- Bevestig met "OK".
- Draai aan de draaiknop, totdat het gewenste land oplicht.
- Bevestig met "OK".

Uw keuze wordt telkens door het symbool ✓ aangegeven.

Als u een taal kiest die u niet begrijpt,
- maak het apparaat dan spanningsvrij en sluit het opnieuw aan. Het apparaat begint weer met de begroeting.

Of

- voer de eerste ingebruikneming in de gekozen taal uit.
Draai daarna de functieschakelaar op "Meer programma's > Instellingen".
Het submenu "Taal" herkent u aan het symbool . Kies en bevestig vervolgens de gewenste taal, zoals hiervoor is beschreven.

Eerste ingebruikneming

Datum instellen

- Stel met de draaiknop het jaar in en bevestig de instelling met "OK".
- Herhaal deze handelingen voor de maand en de dag. Bevestig telkens met "OK".

Dagtijd instellen

- Draai aan de draaiknop, totdat de dagtijd wordt weergegeven.
- Bevestig met "OK".

Dagtijdweergave kiezen

U kunt uit de volgende mogelijkheden kiezen:

- **Aan:** De dagtijd wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld wordt.
- **Uit:** De dagtijd wordt niet weergegeven als het apparaat uitgeschakeld wordt.
- **Nachtschakeling:** De dagtijd wordt tussen 5:00 en 23:00 uur weergegeven.
- Draai aan de draaiknop, totdat de gewenste instelling oplicht.
- Bevestig met "OK".

In het display verschijnt de melding dat de eerste ingebruikneming succesvol was.

- Bevestig met "OK".

Eerste ingebruikneming

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats in het hoofdstuk "Klantcontacten, typeplaatje, garantie".

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

Eerste reiniging

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies.

Waterreservoir

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en verwijder de inzet (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud / Waterreservoir").
- Spoel het waterreservoir en de inzet grondig met heet water om. Doe dat handmatig en gebruik geen afwasmiddel.

Reinig het waterreservoir en de inzet nooit in de afwasautomaat! Dompel het waterreservoir niet in water.

Accessoires / ovenruimte

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig of in de afwasautomaat.

Het apparaat is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

Waterhardheid instellen

Het apparaat is af fabriek op waterhardheid "Hard" ingesteld. Om ervoor te zorgen dat het apparaat correct functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het apparaat op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe hoger het kalkgehalte, des te harder is het water en des te vaker moet het apparaat worden ontkalkt.


- Controleer welke waterhardheid is ingesteld en voer zo nodig de juiste waterhardheid in (zie "Instellingen").

Eerste ingebruikneming

Kookpunt justeren

Voordat u voor het eerst voedingsmiddelen bereidt, moet u het apparaat aan het kookpunt van het water aanpassen. Het kookpunt is afhankelijk van de hoogteligging van de woonplaats. Tijdens het justeren van het kookpunt worden ook de watervoerende delen doorgespoeld.

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

- Schakel het apparaat gedurende 15 minuten in op het programma "Stomen  (100 °C). Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Principe van de bediening".

Na een **verhuizing** moet u het kookpunt ook op de nieuwe locatie justeren als het hoogteverschil minimaal 300 meter bedraagt. Voer daartoe het ontkalkingsprogramma uit (zie "Reiniging en onderhoud > Ontkalken").






Apparaat opwarmen

Om het ringvormige verwarmingselement te ontvetten, schakelt u het apparaat leeg in. Kies hiervoor de ovenfunctie "Hemellicht plus" (200 °C, gedurende 30 minuten). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".




Als het verwarmingselement voor het eerst wordt verhit, kunnen er geurtjes ontstaan.

Deze geurtjes en eventuele dampen verdwijnen na enige tijd en betekenen niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Ovenfuncties / menu's

Ovenfunctie / menu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Temperatuurbereik
Combi-koken 	170 °C / 340 °F	30 °C - 225 °C 85 °F -435 °F
Hetelucht plus 	160 °C / 325 °C	30 °C - 225 °C 85 °F -435 °F
Automatische programma's  De keuzelijst van beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen		
Eigen programma's  Voor het samenstellen en opslaan van bereidingen		
Meer programma's  Blancheren Inmaken Steriliseren Drogen Gistdeeg laten rijzen Koken groente Koken vis Koken vlees Taart/cake speciaal Instellingen Onderhoud Ontkalken Inweken Drogen	100 °C / 212 °F 90 °C / 195 °F 100 °C / 212 °F 60 °C / 140 °F 40 °C / 100 °F 100 °C / 212 °F 85 °C / 185 °F 100 °C / 212 °F 160 °C / 320 °F - - - 100 °C / 212 °F 50 °C / 120 °F	100 °C / 212 °F 80 -100 °C / 175-212 °F 100 °C / 212 °F 60-70 °C / 140-160 °F 40 °C / 100 °F 90-100 °C / 195-212 °F 75-100 °C / 165-121 °F 90-100 °C / 195-212 °F 30-225 °C / 85-435 °F - - - 100 °C / 212 °F 50 °C / 120 °F


Ovenfuncties / menu's

Ovenfunctie / menu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Temperatuurbereik
Ontdooien  Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Verwarmen  Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C 250 - 285 °F
Stomen  Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken, complete menu's en speciale toepassingen	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F


Vorbereiding

- Vul het waterreservoir ten minste tot aan de markering "min". Daarvoor hoeft u de inzet niet uit het reservoir te halen.

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater**, geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Schakel het apparaat met de sensortoets  in.

Ovenfunctie kiezen

- Kies de gewenste functie, bijvoorbeeld "Stomen ".

Temperatuur instellen

- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur met "OK".
of:
- Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in en bevestig de instelling met "OK".

Bereidingstijd instellen



- Stel met de draaiknop de gewenste uren in en bevestig de instelling met "OK".
- Stel met de draaiknop de gewenste minuten in en bevestig de instelling met "OK".

Vochtigheid instellen

(bij "Combi-koken" en "Verwarmen")

- Bevestig de voorgeprogrammeerde vochtigheid met "OK".
of:
- Kies met de draaiknop de gewenste instelling en bevestig deze met "OK".

Principe van de bediening

Bij de ovenfunctie "**Hetelucht plus** " start de bereiding meteen, nadat de temperatuur is ingevoerd. De bereidingstijd kunt u via de sensortoets  instellen.

Na afloop van de bereidingstijd

Na afloop van de tijd klinkt er een akoestisch signaal en verschijnt in het display "Programma afgerond".

Bij sommige ovenfuncties verschijnt bovendien "Stoomreductie". Wacht totdat de melding "Stoomreductie" verdwenen is, voordat u de ovendeur opent en het voedingsmiddel eruit haalt.

- Schakel het apparaat uit.

Verbrandingsgevaar!

U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel en de accessoires.

Draag altijd ovenwanten als u een heet voedingsmiddel uit het apparaat haalt.

Na gebruik

- Haal de opvangschaal uit het apparaat en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat en giet het leeg. Duw het waterreservoir bij het uitnemen iets omhoog.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.

Het apparaat is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met Miele.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal is opgedroogd.

Tijdens de bereiding

Bereiding onderbreken

De bereiding wordt onderbroken als u de deur opent. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resttijd wordt opgeslagen (uitzondering: "Hetelucht plus").

Ovenfuncties met stoom:

Als u de deur opent, komt stoom vrij. Doe een stap achteruit en wacht, totdat de stoom is vervluchtigd.

Verbrandingsgevaar!

U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom.

Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent.

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Bij ovenfuncties met stoom wordt na het sluiten van de deur het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan.

Het apparaat wordt nu eerst weer op temperatuur gebracht. In het display ziet u de oplopende temperatuur in de ovenruimte. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wisselt de displayweergave en loopt de resttijd af.

Instellingen wijzigen

U kunt de instellingen tijdens een bereiding wijzigen.

- Druk op **⌘**.
- Kies met de draaiknop de gewenste instelling en bevestig de instelling met "OK".
- Voer de wijziging uit en bevestig met "OK".

Bediening

Opslaan

U kunt een bereidingsproces opslaan, waardoor u het later via het menu "Eigen programma's" kunt oproepen.

Na afloop van een bereiding verschijnt in het display "Opslaan".

- Bevestig met "OK".

In het display verschijnt een samenvatting.

- Bevestig met "OK".

U kunt de bereiding nu opslaan.

U kunt de bereiding onder een door u gekozen naam opslaan (maximaal 10 tekens). Bevestig elk teken met "OK".

- Kies de gewenste naam.

Als de naam correct is, kiest u ✓ en bevestigt u met "OK".

In het display verschijnt een melding over het opgeslagen programma.

- Bevestig met "OK".

Water bijvullen

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

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het met water.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Sluit de deur.

De bereiding wordt voortgezet.

Eigen programma's

U kunt maximaal 20 bereidingen onder een eigen naam opslaan in het menu "Eigen programma's".

Als u nog geen programma's heeft opgeslagen, verschijnt in het display:

Programma samenstellen

U kunt eigen programma's samenstellen.

Als u al eigen programma's heeft opgeslagen, verschijnen deze in het display. U kunt uit de volgende mogelijkheden kiezen:

Programma bewerken

Programma samenstellen

Met deze functie kunt u eigen programma's samenstellen.

Programma wijzigen

Met deze functie kunt u bestaande programma's laten weergeven en wijzigen.

Programma wissen

Met deze functie kunt u bestaande programma's wissen.

Samenstellen

- Kies "Eigen programma's".
- Kies "Programma samenstellen" dan wel "Programma bewerken" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies "Programma samenstellen" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies de ovenfunctie en bevestig uw keuze met "OK".
- Voer zoals gebruikelijk de instellingen uit en bevestig met "OK".

Als u nog een stap wilt toevoegen, kiest u "Stap toevoegen" en gaat u te werk, zoals hiervoor is beschreven.

Bediening

- Kies "Programma afsluiten" en bevestig uw keuze met "OK".

In het display verschijnt een samenvatting.

- Bevestig met "OK".

U kunt de bereiding nu onder een door u gekozen naam opslaan (maximaal 10 tekens). Bevestig elk teken met "OK".

- Kies "Opslaan".
- Kies de gewenste naam.

Als de naam correct is, kiest u ✓ en bevestig u met "OK".

In het display verschijnt een melding over het opgeslagen programma.

- Bevestig met "OK".

Programma wijzigen

- Kies "Eigen programma's".
- Kies "Programma bewerken" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies "Programma wijzigen" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies het gewenste programma en bevestig met "OK".

U kunt nu de bereidingsstappen of de programmanaam wijzigen. Voer de instellingen zoals gebruikelijk uit.

Programma wissen

- Kies "Eigen programma's".
- Kies "Programma bewerken" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies "Programma wissen" en bevestig uw keuze met "OK".
- Kies het gewenste programma en bevestig met "OK".

Starttijd / einde

U kunt de start tot een later tijdstip uitstellen. Het apparaat wordt dan automatisch ingeschakeld.

Bij de functie "Ontkalken" is dit niet mogelijk.


Met "Start om" bepaalt u de tijd waarop de bereiding moet beginnen. Met "Einde om" bepaalt u de tijd waarop de bereiding moet zijn beëindigd.

Het verschil tussen de starttijd en het einde is de ingevoerde bereidingstijd plus de door het apparaat berekende opwarmingstijd.

U kunt deze functie niet gebruiken, wanneer de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, bijvoorbeeld na een bereiding. "Start om" en "Einde om" worden in dit geval niet weergegeven.
Laat de ovenruimte bij geopende deur afkoelen.

Het bereidingsresultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt.
Verse voedingsmiddelen kunnen verkleuren en zelfs bederven.

Instellen

- Kies zoals gebruikelijk een ovenfunctie, een temperatuur en een bereidingstijd.
- Druk op .
- Kies "Start om" of "Einde om".
- Stel de tijd in waarop de bereiding moet beginnen of eindigen.
- Bevestig met "OK".

Extra functies

Wissen

U kunt een start- of eindtijd niet wissen. Hiervoor moet u de bereiding afbreken.

- Druk op ↵.
- In het display verschijnt "Bereiding afbreken".
- Kies "Ja" en bevestig uw keuze met "OK".

Kookwekker

De kookwekker kunt u instellen om bepaalde processen te bewaken.

U kunt de kookwekker ook tijdens een lopende bereiding gebruiken.

U kunt een tijd instellen tussen 1 seconde (0:00:01 uren:minuten:seconden) en 9 uur, 59 minuten en 59 seconden (9:59:59).


Een tijd tot 10 minuten wordt in minuten en seconden weergegeven, een tijd vanaf 10 minuten in uren en minuten.

Een kookwekkertijd moet in uren, minuten en seconden worden ingevoerd.

Bijvoorbeeld: 8 minuten = 0:08:00.

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. U schakelt de kookwekker uit door op  te drukken. Als u de kookwekker niet uitschakelt, loopt de klok door in stappen van een seconde (oplopend). U kunt zo zien hoeveel tijd verstreken is, sinds het afgaan van de kookwekker.


Instellen

Als de dagtijdweergave uitgeschakeld is, moet u voor het instellen van de kookwekker eerst het apparaat inschakelen met de toets .


- Druk op de toets .
- Stel de kookwekkertijd in.
- Bevestig met "OK".

In het display verschijnt de ingestelde tijd.

Wijzigen

- Druk op .
- Kies en bevestig "Wijzigen".
- Voer de gewenste kookwekkertijd in en bevestig met "OK".

Wissen

- Druk op .
- Kies en bevestig "Wissen".
- Bevestig met "OK".

Extra functies

Vergrendeling apparaat

Deze vergrendelingsfunctie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld.

Af fabriek is de vergrendelingsfunctie uitgeschakeld. Om de functie te kunnen gebruiken, moet u eerst de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

Als de functie ingeschakeld is, verschijnt bij uitgeschakeld apparaat het symbool  in het display.

Deactiveren

- Druk op .

In het display verschijnt een melding.

- Raak de toets "OK" zo lang aan totdat de melding verdwijnt.

U kunt het apparaat nu weer gewoon gebruiken.

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt de vergrendeling automatisch na enkele seconden geactiveerd.

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Stomen

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

Stoomovenpannen

Het apparaat wordt met roestvrijstalen kookgerei geleverd. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaten en met een verschillende grootte (zie "Bij te bestellen accessoires"). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte ovenpan gebruiken. Gebruik voor **stomen** bij voorkeur ovenpannen met gaten. De stoom bereikt het gerecht dan van alle kanten, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

Eigen serviesgoed

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

- Het serviesgoed moet geschikt zijn voor gebruik in een bakoven en moet stoombestendig zijn. Als u voor stomen kunststof serviesgoed wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal hiervoor geschikt is.
- Kookgerei met dikke wanden is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.

Belangrijke opmerkingen en informatie

- Plaats het kookgerei op het ingeschoven rooster of in een ovenpan, niet op de bodem van het apparaat.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het voedingsmiddel kan.

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

Temperatuur

Bij het stomen wordt een temperatuur van maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle voedingsmiddelen bereiden. Bepaalde kwetsbare voedingsmiddelen (zoals bessen) moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat de voedingsmiddelen anders uiteenspatten. In de betreffende rubrieken wordt u hierop gewezen.

Bij combinatie met de gourmet-warmhoudlade

Bij gebruik van de gourmet-warmhoudlade kan de ovenruimte van de stoomoven een temperatuur van 40 °C bereiken. Als u in deze situatie een temperatuur van 40 °C instelt, zal de stoomoven geen stoom produceren, omdat de ovenruimte te warm is.

Uittrekbeveiliging

De bakplaat en het combirooster 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 de bakplaat en het rooster te kunnen uitnemen, moet u deze iets optillen.

Belangrijke opmerkingen en informatie

Bereidingstijd (duur)

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 betreffende rubrieken hierop gewezen.

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

De in de tabellen genoemde tijden zijn slechts algemene richtlijnen. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd na afloop nog verlengen.

Koken met vocht

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

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

Stomen

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon koken afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel en de gewenste gaarheid.
Voorbeeld:

vastkokende aardappelen, in vier stukken = ca. 18 minuten
vastkokende aardappelen, gehalveerd = ca. 22 minuten
spruitjes, groot, beetgaar = ca. 12 minuten
spruitjes, klein, zacht = ca. 12 minuten

Instellingen

Automatische programma's > Groente > ... > Stomen

of:

Meer programma's > Koken groente, of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

De in de tabellen genoemde tijden zijn slechts algemene richtlijnen voor verse groente. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd na afloop nog verlengen.

	Tijd in minuten
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkoolroosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoliroosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, fijngesneden	4
Witlof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5

Stomen

	Tijd in minuten
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel	27–29
gehalveerd	21–22
gevierendeeld	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel	25–27
gehalveerd	19–21
gevierendeeld	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel	26–28
gehalveerd	19–20
gevierendeeld	15–16
Koolraap, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4
Maïs (kolf)	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3
Paprika, blokjes/reepjes	2
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddestoelen	2
Prei, gesneden	4–5
Prei, gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode bieten, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	9–10

	Tijd in minuten
Knolselderij, in stiften gesneden	6–7
Asperge, groen	7
Asperge, wit, duimdik	9–10
Winterwortels, fijngesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolrapen, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, schijven	2–3
Suikererwten	5–7

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie "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 u de **aromastoffen** van het vlees wilt behouden, bereid het vlees dan in een ovenpan met gaten. Schuif een ovenpan zonder gaten onder het vlees in de oven en vang het vrijkomende vocht op.


U kunt het vocht dan later gebruiken om er bijvoorbeeld een sausje van te maken of om het in te vriezen.

Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

Automatische programma's > Vlees > ... > Stomen

of:

Meer programma's > Koken vlees, of
Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

De in de tabel genoemde tijden zijn slechts algemene richtlijnen. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd na afloop nog verlengen.

Vlees	Tijd in minuten
Bout (stuk), bedekt met water	110–120
Eisbein	135–145
Kippenborstfilet	8–10
Schenkel	105–115
Dikke rib, bedekt met water	110–120
Kalfsvlees, reepjes	3–4
Casselerrib, schijven	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

Stomen

Worstwaren

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Worstwaren	Tijd in minuten
Knakworstjes	6–8
Vleesworst	6–8
Witte worst	6–8

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvis enigszins voordat u deze bereidt (zie "Ontdooien").

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 vermijden (door omlaag druppelend vocht) door de vis meteen boven de opvangschaal in de oven te plaatsen.

Temperatuur

85 °C – 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.

Stomen

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 intensiveren.

Bereid grote vissen in "zwemstand". Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende buik hierop.

Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water kunt u in een ovenpan **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidingstijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd des te krachtiger de fond.

Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Automatische programma's > Vis > ... > Stomen

of:

Meer programma's > Koken vis, of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

De in de tabellen genoemde tijden zijn slechts algemene richtlijnen voor verse vis. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd na afloop nog verlengen.

	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
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	100	6–8
Snoekbaarsfilet	85	4

Stomen

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen

Automatische programma's > Schaaldieren > ... > Stomen

of:

Stomen 


Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Crevettes	90	3
Garnalen	90	3
Reuzengarnalen	90	4
Krabben	90	3
Langoesten	95	10–15
Shrimps	90	3

Mosselen

Verse producten

 Bereid alleen gesloten mosselen.
Mosselen die na de bereiding niet open zijn, mogen niet worden gegeten. Vergiftigingsgevaar!

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

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Jakobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venusschelpen	90	4

Stomen

Rijst

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

De rijst neemt het vocht compleet op en er gaan geen voedingsstoffen verloren.

Instellingen

Automatische programma's > Rijst > ... > Stomen

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding rijst : vocht	Tijd in minuten
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	23–25
Rondkorrelrijst		
Dessertrijst	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Volkorenrijst	1 : 1,5	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	26–29

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. Gebruik hiervoor een ovenpan met gaten.

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Verse producten	Tijd in minuten
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Ravioli	3
Spätzle	2
Tortellini	3
Droge pasta/deegwaren, bedekt met water	
Lintmacaroni	14
Vermicelli	8

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Tijd in minuten
Gestoomde deegballetjes	30
Gistknoedels	20
Aardappelknoedels in kookbultje	20
Deegknoedels in kookbultje	18–20

Granen

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding graan : vocht	Tijd in minuten
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

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

Peulvruchten moeten voor de bereiding minimaal 10 uur in koud water worden geweekt. Door het weken kunnen peulvruchten beter worden verteerd en neemt de bereidingstijd af.

Uitzondering: **Linzen** hoeft u niet te weken.

Geweekte peulvruchten moeten tijdens de bereiding met vocht zijn bedekt. Als de peulvruchten niet zijn geweekt, moet u (afhankelijk van de soort) een bepaalde verhouding peulvruchten/vocht aanhouden.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Geweekt	
	Tijd in minuten
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

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

Stomen

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen

Automatische programma's > Kippeneieren > ... > Stomen

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Tijd in minuten
Grootte S	
Zacht	3
Gemiddeld	5
Hard	9
Grootte M	
Zacht	4
Gemiddeld	6
Hard	10
Grootte L	
Zacht	5
Gemiddeld	7
Hard	12
Grootte XL	
Zacht	6
Gemiddeld	8
Hard	13

Fruit

Om te voorkomen dat sap verloren gaat, kunt u fruit het best in een ovenpan zonder gaten bereiden.

Als u fruit in een ovenpan met gaten bereidt, schuif dan een ovenpan zonder gaten eronder in de oven. Ook dan blijft het sap behouden.

Tip

U kunt het opgevangen sap voor andere doeleinden gebruiken.

Instellingen

Automatische programma's > Fruit > ... > Stomen

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

Stomen

Koken menu

Schakel bij het koken van een menu de stoomreductie uit (zie "Instellingen").

Met deze bereidingsfunctie kunt u een menu samenstellen dat uit verschillende voedingsmiddelen met verschillende bereidingstijden bestaat, bijvoorbeeld roodbaarsfilet met rijst en broccoli. De voedingsmiddelen worden achtereenvolgens op verschillende momenten in de oven gezet en zijn dan tegelijk klaar.

Niveau

Schuif druppelende voedingsmiddelen (zoals vis) en kleur afgevendende voedingsmiddelen (zoals rode bieten) meteen boven de opvangschaal in de oven. 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

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

20 minuten min 6 minuten = 14 minuten (1e bereidingstijd: rijst)

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

Bereidingstijden	20 min. rijst		
		6 min. roodbaarsfilet	
		4 min. broccoli	
Instelling	14 min.	2 min.	4 min.

- Controleer of de stoomreductie uitgeschakeld is.
- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste tijd in, dus 14 minuten.
- Zet na die 14 minuten het tweede product (roodbaarsfilet) in de oven.
- Stel de tweede tijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten het derde product (broccoli) in de oven.
- Stel de derde tijd in, dus 4 minuten.

Speciale toepassingen

Verwarmen

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

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

Kookgerei

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

Duur

Stel voor **één** bordmaaltijd 10–15 minuten in. Voor meerdere borden is een iets langere tijd nodig.

Als u meerdere hoeveelheden 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

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

Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd. Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's en rollade.

Gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.

Verwarm sauzen apart.

Uitzondering: gerechten die in een saus worden bereid (zoals goulash).

Instellingen

Verwarmen , of

Ovenfuncties > Combi-koken > Hetelucht plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: zie tabel

Duur: zie tabel

Speciale toepassingen

Voedingsmiddel	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Groente			
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	120	70	8–10
Bijgerechten			
Pasta Rijst Aardappelen (in de lengte gehalveerd)	120	70	8–10
Knoedels Aardappelpuree	140	70	18–20
Vlees en gevogelte			
Braadvlees, gesneden, 1 1/2 cm dik Rollade, gesneden Goulash Lamsragout Gehaktballen Kipschnitzel Kalkoenschnitzel, gesneden	140	70	11–13
Vis			
Visfilet Visrollade, in 2 stukken gesneden	140	70	10–12
Bordmaaltijden			
Spaghetti, tomatensaus Varkensvlees, aardappelen, groente Gevulde paprika (gehalveerd), rijst Kippenragout, rijst Groentesoep Crèmesoep Heldere soep Eenpansgerecht	120	70	10–12

Speciale toepassingen

Ontdooien

De ontdooitijden zijn aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder bij ontdooien de verpakking.

Uitzonderingen:

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

Laat het ontdooide voedingsmiddel na afloop nog enige tijd bij kamertemperatuur staan. Deze doorwarmtijd is nodig zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen (van buiten naar binnen).

Stoomovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaten met daaronder de opvangschaal. Het voedingsmiddel ligt dan niet in het vrijkomende vocht.



Giet het vocht van vlees en gevogelte weg. Gebruik het vocht nooit! Salmonellagevaar!

Voedingsmiddelen die niet druppelen kunt u in een ovenpan zonder gaten 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 producten die aan elkaar kleven (zoals bessen en stukken vlees) na de helft van de ontdooitijd los en verdeel ze zo goed mogelijk.

Vries eenmaal ontdooide voedingsmiddelen niet weer in.

Ontdooi ingevroren kant-en-klaargerechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Instellingen

Ontdooien
Temperatuur: zie tabel
Duur: zie tabel

Speciale toepassingen

Ingevroren producten	Gewicht in g	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten	Doorwarmtijd in minuten
Zuivelproducten				
Kaas in plakken	125	60	15	10
Kwark	250	60	20–25	10–15
Room	250	60	20–25	10–15
Zachte kaas	100	60	15	10–15
Fruit				
Appelmoes	250	60	20–25	10–15
Appels in stukken	250	60	20–25	10–15
Abrikozen	500	60	25–28	15–20
Aardbeien	300	60	8–10	10–12
Frambozen/ rode bessen	300	60	8	10–12
Kersen	150	60	15	10–15
Perziken	500	60	25–28	15–20
Pruimen	250	60	20–25	10–15
Kruisbessen	250	60	20–22	10–15
Groente				
In blokken ingevroren groenten, zoals groene kool, spinazie en rode kool	300	60	20–25	10–15
Vis				
Visfilets	400	60	15	10–15
Forel	500	60	15–18	10–15
Zeekreeft	300	60	25–30	10–15
Krabben	300	60	4–6	5

Speciale toepassingen

Ingevroren producten	Gewicht in g	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten	Doorwarmtijd in minuten
Vlees				
Braadvlees	In plakken	60	8–10	15–20
Gehakt	250	50	15–20	10–15
Gehakt	500	50	20–30	10–15
Goulash	500	60	30–40	10–15
Goulash	1000	60	50–60	10–15
Lever	250	60	20–25	10–15
Hazenrug	500	50	30–40	10–15
Reerug	1000	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotelet/braadworst	800	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Haantje / kip	1000	60	40	15–20
Kippenbout	150	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500	60	25–30	10–15
Kalkoenbout	500	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg		60	10–12	10–15
Roerdeeg	400	60	15	10–15
Brood/broodjes				
Broodjes		60	30	2
Duits brood, gesneden	250	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250	60	65	15
Witbrood, gesneden	150	60	30	20

Speciale toepassingen

Inmaken

Fruit / groente

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Potten/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 en reinig het kort, maar grondig. Laat het fruit uitdruppelen. Reinig bessen extra voorzichtig, omdat bessen zeer kwetsbaar zijn en snel beschadigd raken. Verwijder eventuele schillen, stelen, pitten, etc.

Snijd groot fruit in kleinere stukken. Snijd appels bijvoorbeeld in partjes.

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

Groente

Reinig de groente en maak deze kleiner.

Blancheer de groente voor het inmaken. De groente behoudt dan haar kleur (zie ook "Blancheren").

Hoeveelheid

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

Vul de glazen met vocht op. Het product moet geheel bedekt zijn.
Gebruik voor fruit een suikeroplossing, voor groente een zout- of azijnoplossing.

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.

Werkwijze

- Gebruik voor het rooster het onderste niveau.
- Zet de glazen op het rooster. Ze mogen elkaar niet raken.

Instellingen

Automatische programma's > Fruit/Groente > ... > Inmaken
of:

Meer programma's > Inmaken >

of:

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Speciale toepassingen

In te maken product	Temperatuur in °C	Tijd in minuten*
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kwee-appels/-peren	90	65
Groente		
Bonen	100	120
Dikke bonen	100	120
Komkommer	90	55
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

* De aangegeven inmaaktijden hebben betrekking op 1-l-glazen. Voor glazen van 0,5 l moet de inmaaktijd met 15 minuten worden verkort, voor glazen van 0,25 l met 20 minuten.

Taart/cake (inmaken)

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

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

Potten/glazen

Gebruik alleen onbeschadigde, schone inmaakglazen en toebehoren. De glazen moeten aan de onderkant smaller zijn dan aan de bovenkant. Het meest geschikt zijn 0,25 l-glazen.

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

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

Werkwijze

- Vet de glazen tot ca. 1 cm onder de rand in met boter.
- Bestrooi de binnenkant van het glas met paneermeel.
- Vul de glazen voor de helft of 3/4 met deeg (afhankelijk van het recept). De rand van het glas moet schoon blijven.
- Gebruik voor het rooster het onderste niveau.
- Zet de **open**, even grote glazen op het rooster. Ze mogen elkaar niet raken.
- Sluit de glazen **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 het inmaakglas drukken.

Instellingen

Deeg-soort	Ovenfunctie	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Roer-deeg	Boven-Onderwarmte	-	160	-	25-45
Biscuit	Boven-Onderwarmte	-	160	-	50-55
Gistdeeg	Combi-koken - Boven-Onderwarmte	1	30	100	10
		2	160	30	30-35

Speciale toepassingen

Sap bereiden

U kunt in de oven van zacht fruit sap maken (bessen, kersen, etc.)

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.

Tips

Meng voor een nog fijnere smaak zoet met minder zoet fruit.

Bij de meeste fruitsoorten neemt de saphoeveelheid toe en verbetert het aroma als u suiker toevoegt. Meng de suiker door het fruit en laat deze enkele uren intrekken. Gebruik op 1 kg zoet fruit 50–100 g suiker, op 1 kg zuur fruit 100–150 g.

Wilt u het sap bewaren, doe het dan heet in schone flessen en sluit deze meteen.

Werkwijze

- Doe het voorbereide fruit in een ovenpan met gaten.
- Schuif een ovenpan zonder gaten of de opvangschaal eronder om het vrijkomende vocht op te vangen.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 40–70 minuten

Drogen

Gebruik voor het drogen uitsluitend de ovenfunctie "Combi-koken", zodat het vocht kan worden afgevoerd.

Werkwijze

- Snijd de voedingsmiddelen in gelijke stukken.
- Verdeel de stukken op het rooster of in een ovenpan met gaten.
- Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau.

Tip

Bananen en ananas zijn niet geschikt om te worden gedroogd.

Instellingen

Meer programma's > Drogen

of:

Combi-koken

Temperatuur: zie tabel

Duur: zie tabel

Vochtigheid: 20 %

Voedingsmiddel	Temperatuur in °C	Tijd in uren
Appelringen	50–70	5–8
Abrikozen, gehalveerd, zonder pit	60–70	10–12
Peren (partjes)	70–80	7–8
Kruiden	40–60	1,5–2,5
Paddestoelen	50–70	3–4
Tomaten, gevierendeeld	60–70	7–9
Citrusvruchten in schijfjes	70–80	8–9
Pruimen, zonder pit	60–70	10–12

Speciale toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

Voor de yoghurtbereiding kunt u ongekoelde houdbare melk of verse melk gebruiken. Houdbare melk kunt u meteen gebruiken. Verse melk moet u eerst tot 90 °C verhitten (niet koken!) en vervolgens weer tot 35 °C laten afkoelen. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets steviger dan met 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 gebruikte yoghurtculturen beïnvloeden de consistentie van de zelfgemaakte yoghurt. Niet alle yoghurts zijn geschikt als "startyoghurt".

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.

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.

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Yoghurt bereiden

of:

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Bereidingstijd: 5:00 uur

Speciale toepassingen

Gistdeeg laten rijzen

Werkwijze

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Dek de deegschaal af en zet deze op het rooster.

Instellingen

Meer programma's > Gistdeeg laten rijzen

of:

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Duur: zie recept

Gelatine smelten

Werkwijze

- Laat **gelatinebladen** 5 minuten in een schaal met water weken. De gelatinebladen moeten goed met water bedekt zijn. Knijp de gelatinebladen uit en giet het water weg. Leg de uitgeknepen gelatinebladen weer in de schaal.
- Doe **gemalen** gelatine in een schaal en voeg zoveel water toe als op de verpakking staat aangegeven.
- Dek het serviesgoed af en zet het op het rooster.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Gelatine smelten

of:

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Duur: 1 minuut

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het apparaat smelten.

Werkwijze

- Breek de chocolade in stukken.
Vetglazuur bereidt u bij voorkeur in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaten.
- Doe grote hoeveelheden in een ovenpan zonder gaten en kleine hoeveelheden in een kopje of schaal.
- Dek de ovenpan of het serviesgoed af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Roer grote hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Chocolade smelten

of:

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Duur: 20 minuten

Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen pellen

Werkwijze

- Snijd voedingsmiddelen zoals tomaten, nectarines, etc. bij de steelvoet in (kruisvormig). U kunt het velletje dan gemakkelijker verwijderen.
- Doe het voedingsmiddel in een ovenpan met gaten.
- Laat amandelen meteen na het koken met koud water schrikken. U kunt ze anders niet pellen.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: zie tabel

Voedingsmiddel	Tijd in minuten
Abrikozen	1
Amandelen	1
Nectarines	1
Paprika	4
Perziken	1
Tomaten	1

Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. 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

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Duur: 5 minuten

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.

Werkwijze

- Doe de voorbereide groente (het fruit) in een ovenpan met gaten.
- Dompel de groente (het fruit) na het blancheren in ijswater om het product snel af te koelen en laat het daarna goed uitdruppelen.

Instellingen

Automatische programma's > Fruit/Groente > ... > Blancheren

of:

Meer programma's > Blancheren

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 1 minuut

Speciale toepassingen

Uien fruiten/stoven

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

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Uien fruiten

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 4 minuten

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Spek uitsmelten

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 4 minuten

Steriliseren

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

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

Werkwijze

- Haal de flesjes uit elkaar. Leg de onderdelen op het rooster of in een ovenpan met gaten (liggend of met de opening naar beneden). De onderdelen mogen elkaar niet raken. De hete stoom kan nu onbelemmerd alle delen bereiken.

Instellingen

Meer programma's > Steriliseren

of:

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 15 minuten

Vochtige handdoekjes verwarmen

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Vochtige doekjes verwarmen

of:

Stomen 

Temperatuur: 70 °C

Duur: 2 minuten

Speciale toepassingen

Honing vloeibaar maken

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's > Speciaal > Honing vloeibaar maken

of:

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

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

Eierstich (ei voor soep)

Werkwijze

- 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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 4 minuten

Algemeen

Controleer of beide vetfilters geplaatst zijn.

Braad vlees niet als het nog bevroren is, anders wordt het te droog. Laat het vlees eerst ontdooien.

Leg het vlees op het rooster en schuif de opvangschaal eronder in het apparaat. Zo wordt het vlees rondom bruin en vangt u tevens het vleessap op dat u later voor het bereiden van jus of saus kunt gebruiken.

Laat het vlees als het gaar is nog ca. 10 minuten "rusten". Zo kan het vleessap zich weer gelijkmatig verdelen.

Bij braden hoeft u het apparaat niet voor te verwarmen. Plaats het voorbereide vlees in de koude oven.

Hetelucht plus

Braadvlees kunt u het best in combinatie met stoom bereiden. Mager vlees droogt niet uit, vet spat minder en het apparaat blijft schoner.

Combi-koken

Bij combi-koken zijn de bereidingstijden langer dan bij een normale bereiding, omdat bij combi-koken met lagere temperaturen wordt gewerkt.

Hoe lager de oventemperatuur in vergelijking met de kerntemperatuur, des te langer duurt de bereiding en des te mals wordt het te bereiden vlees.

Mager vlees wordt extra lekker als u het tijdens de eerste stap op een hoge temperatuur en met weinig vocht bruineert en in een tweede stap met een lagere temperatuur gaar laat worden. De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het vlees.


Bereid vet vlees met zwoerd tijdens de eerste stap op een hoge temperatuur om het vet uit te smelten en om het zwoerd te bruineren.

Verlaag bij de tweede stap de temperatuur en verhoog de vochtigheid. Zo wordt het vlees langzaam en gelijkmatig gaar. Het spiereiwit wordt hierbij opgesloten, waardoor het vlees mals blijft.

Verhoog tijdens de derde stap de temperatuur, zodat het zwoerd krokant wordt.


Stoofgerechten worden extra lekker als u deze tijdens de eerste stap op een hoge temperatuur en met weinig vocht bruineert. Laat het gerecht tijdens de tweede stap op een lagere temperatuur en met meer vochtigheid gedurende een lange tijd gaar worden. Het vlees wordt dan extra mals.

Instellingen

Combi-koken  (braden)				
Vleessoort	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Gevogelte				
Eend (heel, tot 3 kg)	1	100	95	30
	2	130	30	60 - 90
	3	180	30	10 - 20
Gans (heel, tot 4 kg)	1	100	95	60
	2	130 - 150	30	120 - 150
Ganzenbout	1	100	95	30
	2	130	30	30 - 40
	3	180	30	10 - 15
Kip (heel)	1	200	95	40
	2	200 - 225	30	10
Kippenbout	1	200	95	30
	2	200 - 225	30	10 - 15
Kalkoen (heel, tot 4 kg)	1	120	30	180
	2	190 - 210	30	15 - 25
Kalkoenborst	1	200 - 225	95	30 - 40
	2	100	30	20 - 60
Kalkoenbout	1	200 - 225	95	30 - 40
	2	100	30	45 - 80
Kalf				
Filet	1	200 - 225	20	40 - 50
Stoofvlees	1	200 - 225	20	30 - 35
	2	145	50	240

Hoe lager de temperatuur van de tweede bereidingsstap des te malser wordt het vlees. Het bereidingsproces kan dan meerdere uren duren.

Braden

Combi-koken  (braden)				
Vleessoort	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Lam				
Bout	1	200 - 225	50	35 - 40
	2	100	30	120 - 160
Kroon	1	225	20	20 - 35
	2	40 - 70	100	20
Rund				
Filet	1	210 - 225	20	40 - 60
Rosbief	1	200 - 225	20	40 - 120
Stoofvlees	1	200 - 225	20	35
	2	145	50	240
Varken				
Filet	1	200 - 225	20	25 - 35
Schenkel	1	190 - 210	30	110 - 120
Braadvlees met zwoerd	1	205	20	40 - 70
	2	85	100	120
	3	180	20	20 - 40
Stoofvlees	1	180 - 210	30	40
	2	150	50	50 - 90
Wild				
Hert (braadvlees)	1	225	30	30 - 40
	2	100	50	50 - 120
Reebout	1	225	30	35 - 40
	2	100	50	60 - 80
Everzwijn (braad- vlees)	1	200 - 220	30	40 - 45
	2	150	50	70 - 90

Hoe lager de temperatuur van de tweede bereidingsstap des te malser wordt het vlees. Het bereidingsproces kan dan meerdere uren duren.

Algemeen

Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen zo behoedzaam mogelijk te worden bereid. Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke hooguit goudgeel.

Haal als u wilt bakken het vetfilter uit de achterwand, omdat het gebak anders niet overal even bruin wordt (uitzondering: pruimentartaart en royaal belegde pizza).

Bak pizza's en vochtige taarten, zoals pruimentartaart, met de ovenfunctie "Combi-koken" en een vochtigheid van 20 %.

Als u cakes en dergelijke in langwerpige vormen bakt, plaats deze dan in lengterichting in de ovenruimte. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.

Gebruik voor bakken bij voorkeur donkere bakvormen. Dergelijke vormen nemen de warmte goed op en geven deze snel door aan het deeg. Blanke bakvormen daarentegen reflecteren de warmte. Hierdoor neemt de bereidingstijd toe.

U kunt maximaal 2 niveaus tegelijk gebruiken.

Als u op 2 niveaus tegelijk wilt bakken, gebruik dan het 2e en 4e niveau van onderen. Als u de opvangschaal als tweede bakplaat gebruikt, bereikt u het beste resultaat als u de opvangschaal op het 2e niveau en de bakplaat op het 4e niveau van onderen in de oven schuift.

Bak brood en broodjes op een ingevette en met meel bestrooide bakplaat.

Bakken

Hetelucht plus


Gebruik bij vochtig gebak (zoals pruimentartaart) slechts één niveau.

Gebruik voor het bakken van een vruchtentaart op de bakplaat (bijvoorbeeld pruimentartaart) de opvangschaal. Er zal dan minder gauw vruchtensap overlopen, waardoor de reiniging van de ovenruimte gemakkelijker is.

Stel voor het bakken van diepvriesproducten (patat, kroketten, taart, pizza, stokbrood, etc.) de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.

Verlaag de temperaturen die voor "Boven-Onderwarmte" worden aangegeven bij "Hetelucht plus" met 20 °C.

Tabel bakken

Hetelucht plus 		
Deegsoort	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Biscuitdeeg		
Biscuitbodem, hoog	170 - 190	30 - 40
Biscuitrol	160 - 170	20 - 25
Eiwitgebak		
Baiser (schuimgebak)	90 - 100	140 - 160
Gistdeeg		
Pizza, pruimentartaart/ uienbrood	200 - 220	25- 30
Kwark-oliedeeg	150 - 170	30 - 40

Taart/cake speciaal

Deze ovenfunctie is bijzonder geschikt voor:

- Roerdeeg. Het deeg rijst gelijkmatig en wordt heel luchtig.
- Soezendeeg. Het deeg rijst heel hoog en wordt daardoor goed droog van binnen.
- Diepvries-krakelingen. Dergelijke producten krijgen een mooie glans en de zoutkorrels blijven volledig behouden.

Gebruik voor bakken bij voorkeur donkere bakvormen.

Tabel bakken

Taart/cake speciaal		
Deegsoort	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Soezendeeg	140 - 160	50 - 60
Roerdeeg	150 - 170	50 - 60

Automatische programma's

Gebruik voor het bakken de bakvormen die in uw kookboek worden genoemd.

Combi-koken


Kneeddeeg lukt extra goed als u met 95% vocht bakt.

Brood, broodjes en bladerdeeg krijgen een glanzend oppervlak als u deze producten tijdens de eerste stap bewasemt (maximale vochthoeveelheid, lage temperatuur). Tijdens het bruineren moet de vochthoeveelheid groot en de temperatuur hoog zijn. Tijdens het drogen moet de vochthoeveelheid laag en de temperatuur hoog zijn.


Bak afbakbroodjes met 90% vocht en op de temperatuur die op de verpakking staat.

Bakken

Tabel bakken

Combi-koken  (bakken)				
Deegsoort	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Bladerdeeg	1	100	100	7
	2	170 - 190	90	15
	3	170 - 190	75	5
	4	170 - 190	20	6
Gistdeeg				
Stokbrood	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	160 - 195	20	30
Plaatkoek met fruit	1	160 - 190	90	20 - 23
	2	160	30	6
Croissants	1	100	100	7
	2	160 - 180	90	17 - 22
	3	150	75	3
	4	150	30	3
Plat brood	1	40	100	10
	2	50	100	2
	3	210	20	6
	4	165 - 185	20	25
Gistkoek	1	100	100	7
	2	140 - 170	90	17 - 21
	3	150	30	15
Rogge-tarwebrood	1	210	50	5
	2	180 - 200	20	50

Gebruik voor het bakken van brood maximaal 750 g meel.

Combi-koken  (bakken)				
Deegsoort	Stap	Temperatuur in °C	Vochtigheid in %	Tijd in minuten
Gistdeeg				
Meergranenbroodjes	1	155	90	9
	2	210	20	15 - 25
Witbrood	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	170 - 195	20	30
Tarwebroodjes	1	40	100	6
	2	155	90	5
	3	200	20	15 - 25
Tarwebrood	1	40	100	8
	2	50	100	4
	3	210	50	6
	4	170 - 190	20	30
Kneeddeeg				
Klein gebak	1	150 - 170	95	20 - 25
Vruchtentaart, afgedekt	1	180 - 225	30	6
	2	150 - 170	30	5
	3	150 - 160	20	45
Taartbodem	1	160 - 190	95	20 - 25
Ovenschotel	1	160 - 180	95	45 - 55

Gebruik voor het bakken van brood maximaal 750 g meel.

Automatische programma's gebruiken

Uw apparaat heeft vele automatische programma's. In de elektronische besturing zijn voor die programma's ovenfuncties, temperaturen en tijden ingesteld. U hoeft alleen maar die gegevens uit te kiezen die voor uw bereiding van toepassing zijn.

De gaarheid en de bruining stelt u in aan de hand van een balkje met 7 segmenten. Standaard staat de markering in het midden (gemiddelde instelling). U kiest de door u gewenste instelling door de markering naar links of rechts te verschuiven.

De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook meerdere moten van 250 g tegelijk.

Bij sommige programma's verschijnen aanwijzingen met betrekking tot het niveau en het tijdstip van inschuiven. Volg c.q. bevestig de aanwijzingen.

Laat het apparaat na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.

Open de deur voorzichtig als u het voedingsmiddel in een hete ovenruimte plaatst. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap achteruit en wacht tot de stoom vervluchtigd is. Voorkom dat u in aanraking komt met hete stoom of met de hete ovenwanden. U kunt zich anders branden!

De starttijd kunt u via "Start om" of "Einde om" opschuiven.

Als u een automatisch programma voortijdig wilt beëindigen, moet u het apparaat uitschakelen.

Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u via de toets ⋮ de functie "Nakoken".


Automatische programma's kunnen ook als "Eigen programma's" worden opgeslagen.

Automatische programma's gebruiken

- Kies "Automatische programma's".
- Kies het gewenste submenu (bijvoorbeeld "Groente").
- Kies de gewenste groente (bijvoorbeeld "Bloemkool").
- Kies en bevestig de betreffende waarden.
- Kies de bereidingswijze en stel eventueel de gaarheid in.

Nakoken

Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie "Nakoken".

- Druk op .
- Bevestig "Nakoken".

Programma-overzicht

Groente

	Blancheren	Stomen	Inmaken
Bloemkool	x	x	-
Bonen			
Groene bonen	x	x	x
Gele bonen	x	x	x
Dikke bonen	x	x	-
Prinsessenbonen	x	x	-
Stokbonen	x	x	x
Broccoli	x	x	-
Chinese kool	x	x	-
Erwten	x	x	-
Venkel	x	x	-
Boerenkool	x	x	-
Aardappelen			
Aardappelen in schil	-	x	-
Geschilde aardappelen	-	x	-
Koolrabi	x	x	-
Pompoen	x	x	-
Maïs (kolf)	x	x	-
Snijbiet	x	x	-
Wortels			
Bospeentjes	x	x	-
Parijse wortels	x	x	-
Winterwortels	x	x	-

Groente

	Blancheren	Stomen
Paprika	x	x
Prei	x	x
Spruitjes	x	x
Rode kool	x	x
Asperge		
Witte asperge	x	x
Groene asperge	x	x
Spinazie	x	x
Spitskool	x	x
Witte kool	x	x
Savooiekool	x	x
Courgettes	x	x
Suikererwten	x	x

Programma-overzicht

Vis

	Stomen	Grilleren
Dorade	x	-
Forel	x	x
Heilbot	x	-
Kabeljauw	x	-
Karper	x	-
Zalm	x	x
Pangasius	x	-
Roodbaars	x	-
Schelvis	x	-
Schol	x	-
Zeezalm	x	-

	Stomen
Zeeduivel	x
Zeetong	x
Steenbijter	x
Tarbot	x
Tilapia	x
Victoriabaars	x
Snoekbaars	x

Schaaldieren

	Stomen
Garnalen	x
Reuzengarnalen	x
Shrimps	x

Vlees

Gevogelte	Braad- vlees	Bakken
Kip, heel	x	
Lam		
Lamskroon	x	
Rund		
Runderfilet		
Stuk	x	
Rosbief		
Stuk*	x	-
Varken		
Varkensfilet		
Varkensfilet in bladerdeeg	-	x
Braadvlees met zwoerd	x	-

Rijst

	Stomen
Basmatirijst	x
Parboiled rijst	x
Rondkorrelrijst	x
Volkorenrijst	x
Wilde rijst	x

Fruit

	Blancheren	Stomen	Drogen	Inmaken
Appels	x	x	x	x
Peren	x	x	x	-
Kersen	x	x	-	x
Pruimen	x	x	x	x
Citrusvruchten	-	-	x	-

Kippeneieren

	Stomen
Grootte S	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Grootte M	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Grootte L	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x
Grootte XL	
Zacht	x
Gemiddeld	x
Hard	x

Programma-overzicht

Brood

	Bakken
Stokbrood	x
Plat brood	x
Schweizer Zopf	x
Witbrood	x
Tarwebrood	x

Broodjes

	Bakken
Croissants	x
Meergranenbroodjes	x
Tarwebroodjes	x

Speciaal


Vochtige handdoekjes verwarmen
Gelatine smelten
Honing vloeibaar maken
Yoghurt bereiden
Chocolade smelten
Spek uitsmelten
Uien fruiten/stoven

Standaard heeft uw apparaat bepaalde instellingen. Via het menu "Instellingen" kunt u diverse menupunten en de bijbehorende submenu's kiezen en wijzigen.

De actuele instellingen worden met een vinkje ✓ aangegeven.


Met "↶" gaat u terug naar het niveau erboven.

Na het bevestigen met "OK" of wanneer binnen ca. 15 seconden geen keuze wordt gemaakt, gaat het display terug naar het niveau erboven.

Voor het display kunt u uit meerdere talen kiezen. Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kunt u aan de hand van het symbool  gemakkelijk weer terug naar het submenu "Taal".

- Schakel het apparaat in.
- Kies "Meer programma's".
- Kies "Instellingen".
- Kies het gewenste submenu en bevestig met "OK".
- Kies de gewenste instellingen.
- Bevestig steeds met "OK".

Of:

- Druk op .
- Kies het gewenste submenu en bevestig met "OK".
- Kies de gewenste instellingen.
- Bevestig steeds met "OK".

Instellingen

De fabrieksinstelling van het betreffende menupunt is **vet** weergegeven.

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 🗣️	Duits , Nederlands, andere talen Land
Dagtijd	Weergave Uit / Aan / Nachtschakeling Tijdformaat 12 h / 24 h Instellen
Datum	Datum instellen
Verlichting	Aan / 15 seconden aan
Lichtsterkte display	Lichtsterkte instellen
Volume	Geluidssignalen Toetssignalen
Eenheden	Gewicht g of lb/oz Temperatuur °C of °F
Warmhouden	Aan / Uit
Stoomreductie	Aan / Uit
Voorgeprogrammeerde temperaturen	Voorgeprogrammeerde temperaturen wijzigen
Vergrendeling apparaat	Aan / Uit

Menupunt	Mogelijke instellingen
Waterhardheid	Zacht (< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l) Gemiddeld (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) Hard (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
Handelaar	Demo-functie Aan / Uit
Fabrieksinstelling	Instellingen Resetten / Niet resetten Eigen programma's Wissen / Niet wissen Voorgeprogrammeerde temperaturen Resetten / Niet resetten

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten

- stoomovenfuncties -

Voer de tests uit, zoals beschreven in de daarvoor geldende normen.

Gerecht	Stoomoven-pannen	Hoeveelheid in g	Oven-functie	Niveau van onderen	Opvang-schaal	Tempera-tuur in °C *	Bereidings-tijd in min.
Stoomverdeling							
Broccoli (10.1)	1x DGGL 8	300	Stomen	Willekeurig	Ja	100	3
	3x DGGL 8	Telkens 300	Stomen	3, 5, 6	Ja	100	3
Stoomtoevoer							
Broccoli (10.2)	1x DGGL 8	Max.	Stomen	Willekeurig	Ja	100	3
Vermogen bij maximale belading							
Erwten (10.3)	3x DGGL 13	Telkens 1000	Stomen	3, 5, 6	Ja	100	**

* Apparaat niet voorverwarmen.

** De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.


Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- bakovenfuncties -

Gerecht	Bakvormen	Ovenfunctie	Niveau van onderen	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.	Voorver-warmen
Spritsen (8.4.1)	1 bakplaat	Hetelucht plus	3	140	32	Nee
	2 bakplaten	Hetelucht plus	2, 4	140	35	Nee
Small cakes (8.4.2)	1 bakplaat	Taart/cake speciaal	3	150	25	Nee
Biscuittaart (8.5.1)	1 springvorm Ø 26 cm (op rooster)	Hetelucht plus	3	160	32	Nee
Appeltaart, afgedekt (8.5.2)	1 springvorm Ø 20 cm (op rooster)	Hetelucht plus	3	150	90	Nee

Reiniging en onderhoud

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Reinig het apparaat en de toebehoren na elk gebruik en wrijf alles daarna weer droog. Laat het apparaat wel eerst afkoelen.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal is opgedroogd.

Als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens vakanties), reinig het dan nog eens grondig om geurvorming, etc. te voorkomen. Laat de ovendeur daarna openstaan.

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

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

Front

Verwijder verontreinigingen op het front bij voorkeur met een. Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden.

Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wrijf het daarna met een zachte doek droog. U kunt voor het reinigen ook een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.

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

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als deze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld panensponsjes.
- vlekkenponsjes.
- scherpe metalen schrapers.

Reiniging en onderhoud

Accessoires

Opvangschaal, rooster, stoomovenpan, bakplaat

Reinig de opvangschaal, het rooster, de ovenpan en de bakplaat na elk gebruik. Alle delen kunnen in een afwasautomaat worden gereinigd.

Blauwe vlekken in de ovenpannen kunt u met azijn verwijderen.

U kunt ook het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires"). Spoel de ovenpannen daarna met schoon water af om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

Geleiderails

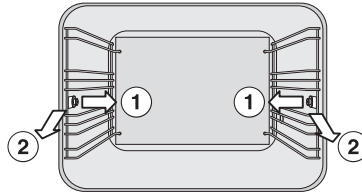
De geleiderails zijn **PerfectClean-veredeld**. Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

Reinig de geleiderails niet in de afwasautomaat.

Verwijder

- lichte verontreinigingen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- grovere verontreinigingen met een **keukensponsje**, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.
- Spoel de geleiderails daarna grondig af met schoon water en droog de rails af.

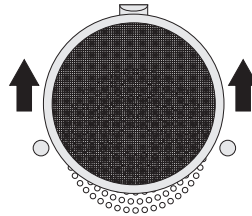
Geleiderails verwijderen



- Trek de bevestigingsknop tot de aanslag uit. Haal de geleiderails eerst aan de voorkant los ① en trek de rails dan uit de achterwand ② (zie afbeelding).
- Plaats de geleiderails in omgekeerde volgorde terug. Dus eerst achter insteken en dan aan de voorkant er in drukken.

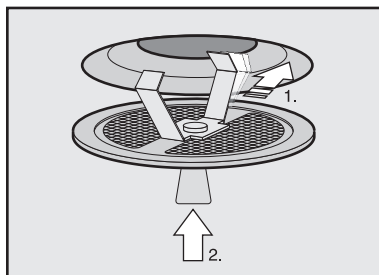
Vetfilter

Reinig de vetfilters na elk braden met een sopje van afwasmiddel of in de afwasautomaat.



- Trek het filter in de achterwand er naar boven toe uit.

In de afwasautomaat wordt het filter uit de achterwand het schoonst als u het plat in het apparaat legt. Afhankelijk van het gebruikte reinigingsmiddel kan het filteroppervlak blijvend verkleuren. Het functioneren van het filter wordt hierdoor niet beïnvloed.

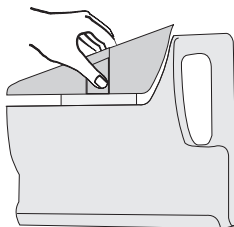


- Houd het filter voor de bovenwand iets schuin als u het terugplaatst.

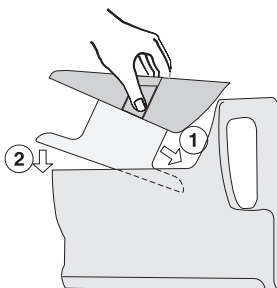
Reiniging en onderhoud

Waterreservoir

Haal het waterreservoir na elk gebruik uit de oven, giet het leeg en droog het af.



- Druk op de beide vergrendelingspunten om de inzet te ontgrendelen en verwijder de inzet.



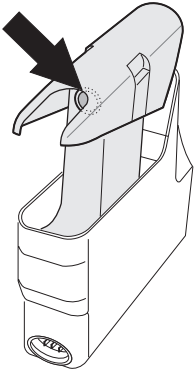
- Plaats de inzet pas weer in het reservoir als beide delen helemaal droog zijn. Het terugplaatsen gaat het best als u de inzet schuin in het reservoir steekt ① en vervolgens laat zakken ②.

Het waterreservoir mag niet in water worden gedompeld en beslist niet in de afwasautomaat worden gereinigd!

Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit vanwege de hygiëne en om condensvorming in het apparaat te vermijden.

Gebruik geen ruwe sponzen of harde borstels.

Dichting waterreservoir



Als u het waterreservoir na verloop van tijd alleen nog met moeite kunt plaatsen of uitnemen of als de foutmelding *F20* verschijnt, moet de dichting worden ingevet. Gebruik daarvoor een kleine hoeveelheid van het bijgeleverde siliconenvet (zie "Bijgeleverde accessoires"). Voor het invetten hoeft u de dichting niet los te halen.

Let op!

- Verwijder siliconenvet dat op de huid terecht komt door afwischen of afspoelen.
- Als het vet in de ogen komt, moeten de ogen met veel water worden gespoeld.
- Waarschuw een arts, als het vet wordt doorgeslikt.

Vervang de dichting als deze brokkelig of broos is geworden of als zich onder in de ruimte voor het waterreservoir meer water bevindt dan anders.

U kunt de dichting bij Miele bestellen.

Gebruik voor het insmeren alleen het bijgeleverde siliconenvet en beslist geen margarine, olie of andere huishoudvetten. De dichting kan anders uitzetten.

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte

De ovenruimte is van roestvrij staal waarvan het oppervlak **PerfectClean-veredeld** is. Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

Om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de ovendeur en de geleiderails verwijderen.

Na een bereiding met stoom

Verwijder

- condens met een spons of sponsdoekje.
- vettige verontreinigingen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wis het geheel daarna met schoon water af.

Wrijf de ovenruimte na het reinigen met een doek droog. Daarna kunt u het apparaat automatisch laten drogen (zie de rubriek "Onderhoud / Drogen").

Na braden of bakken

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

Reinig de ovenruimte met een **keukensponsje**, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.

Wis de oppervlakken vervolgens met schoon water af en wrijf alles droog.

Het reinigen gaat eenvoudiger als u verontreinigingen met een sopje van afwasmiddel vochtig maakt en het geheel enkele minuten laat inweken. U kunt ook het programma "Onderhoud / Inweken" instellen (zie de rubriek "Onderhoud").

Gebruik nooit ovenspray, omdat bij dergelijke middelen bijna altijd resten achterblijven.

Bodemverwarmingselement

Het bodemelement kan na verloop van tijd verkleuren omdat het in aanraking komt met vloeistoffen. Deze verkleuringen kunt u met een speciaal spiraalsponsje (bijvoorbeeld Spontex Spirinett) verwijderen.

Deurdichting

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en breken. Reinig de dichting na elk bakken en braden met een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog alles daarna met een zachte doek af.

Vervang de deurdichting als deze brokkelig of broos is geworden. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen.

PerfectClean

De oppervlakken van de ovenruimte en de geleiderails zijn **PerfectClean-veredeld**. Door de veredeling krijgt het materiaal een glanzende uitstraling. PerfectClean-veredelde oppervlakken kenmerken zich door goede anti-aanbakeigenschappen en een eenvoudige reiniging.

Voor een optimaal resultaat moet u de oppervlakken na elk gebruik reinigen. Als het PerfectClean-oppervlak door eerdere verontreinigingen bedekt is, neemt de anti-aanbakwerking af.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld 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. Dergelijke verkleuringen hebben echter geen effect op de eigenschappen van de veredeling.

Verwijder alle resten van het reinigingsmiddel. Resten reinigingsmiddel hebben een negatief effect op de anti-aanbakwerking.


Om PerfectClean-veredelde oppervlakken niet te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen.
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten.
- reinigingsmiddelen voor keramische platen en roestvrij staal.
- staalwol.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- ovenspray op niet afgekoelde PerfectClean-oppervlakken of een te lange inwerktijd.
- reiniging in een afwasautomaat.
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Onderhoud

Inweken


Grovere verontreinigingen na het braden kunt u met dit programma inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Verwijder alle accessoires en vul het waterreservoir.
- Kies "Meer programma's  / Onderhoud".
- Kies "Inweken".

Het inweken duurt ca. 15 minuten.

Drogen

In de ovenruimte aanwezig vocht wordt geheel verwijderd, dus ook op ontoegankelijke plaatsen.

- Maak de ovenruimte alvast met een doek droog.
- Kies "Meer programma's  / Onderhoud".
- Kies "Drogen".

Het drogen duurt ca. 25 minuten.

Reiniging en onderhoud

Ontkalken

Voor een optimale ontkalking adviseren wij de speciale ontkalkingstabletten van Miele (zie "Bij te bestellen accessoires"). U kunt ook een normaal ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis gebruiken. Houdt u zich altijd aan de veiligheidsvoorschriften en de doseeraanwijzingen!

Het ontkalkingsmiddel mag niet op metalen delen terecht komen. Er kunnen anders vlekken ontstaan. Wis gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

U moet het apparaat na een bepaalde gebruiksduur ontkalken. Als het apparaat moet worden ontkalkt, verschijnt na het inschakelen een melding in het display dat nog 10 bereidingen mogelijk zijn.

Na de laatste van de 10 bereidingen wordt het apparaat geblokkeerd.

Wij raden u aan het apparaat te ontkalken, voordat het wordt geblokkeerd.

- Schakel het apparaat in en kies "Meer programma's > Onderhoud > Ontkalken".
- Doe 1,0 liter koud water in het waterreservoir en voeg de juiste hoeveelheid ontkalkingsmiddel toe.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Bevestig de aanwijzing met "OK".

In het display verschijnt de resttijd. Het ontkalkingsprogramma start.

Het programma kan alleen in de eerste minuut nog worden afgebroken.
Zet het apparaat niet voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Tijdens het programma moet u het waterreservoir ontspoelen en met vers water vullen.

Volg de aanwijzingen op het display.

- Haal het waterreservoir uit de oven en giet het leeg. Haal vervolgens de inzet uit het reservoir.
- Spoel het reservoir en de inzet grondig uit.
- Plaats de inzet weer terug, vul het reservoir met 1 liter schoon water en schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.

Als het ontkalkingsprogramma afgerond is, verschijnt in het display een melding

Na het ontkalken:

- Schakel het apparaat uit.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat en giet het leeg.
- Maak het apparaat droog.

Sluit de ovendeur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

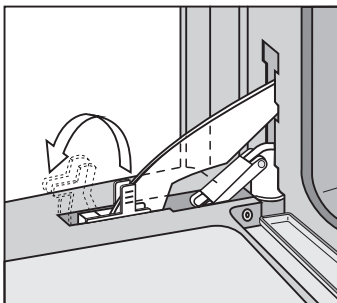
Reiniging en onderhoud

Deur

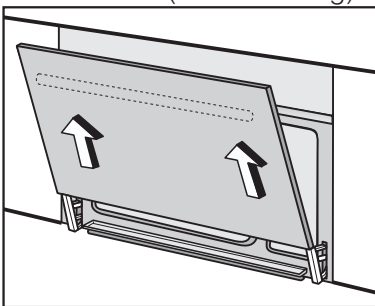
U kunt gemakkelijker bij de ovenruimte als u de oven deur verwijdert.

Deur demonteren

- Open de deur helemaal.
- Klap de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren omhoog.



- Sluit de deur langzaam, totdat de omhooggeklapte vergrendelingsbeugels de ovenrand raken.
- Trek de deur met beide handen gelijkmatig schuin naar boven toe uit de scharnieren (zie afbeelding).

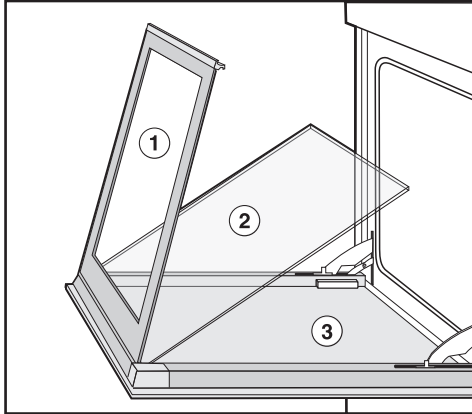


Deur terugplaatsen

- Plaats de deur op de scharnieren.
- Open de deur helemaal.
- Draai de vergrendelingsbeugels weer terug.
- Sluit de deur.

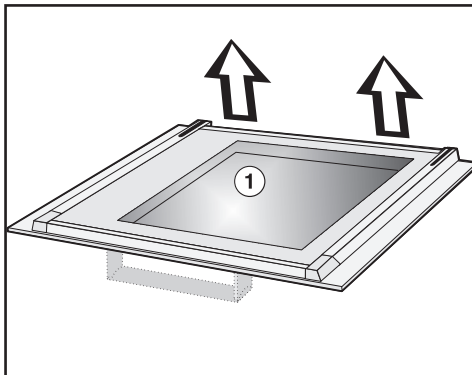
Deur uit elkaar halen

De ovendeur is voorzien van drie glasplaten: de binnenste ①, de middelste ② en de buitenste ③.



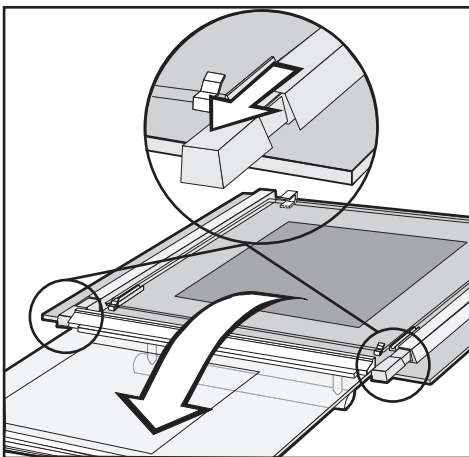
Mocht u verontreinigingen tussen de glasplaten constateren, dan kunt u de deur uit elkaar halen en de glasplaten afzonderlijk reinigen.

- Demonteer de deur.
- Leg de deur op een zachte ondergrond op een tafel. Zorg dat de binnenste glasplaat ① boven ligt en dat de kant van de greep zich aan de voorkant bevindt (dus naar u toe ligt).
- Pak de binnenste glasplaat ① achter met beide handen vast en trek deze omhoog (zie afbeelding).

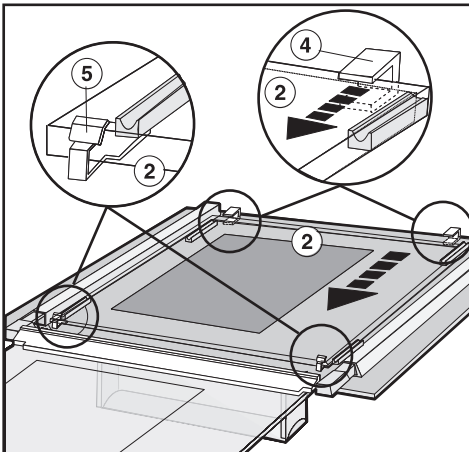


Reiniging en onderhoud

- Haal de binnenste glasplaat naar u toe en trek de plaat dan zover mogelijk in de houder naar voren (zie afbeelding).

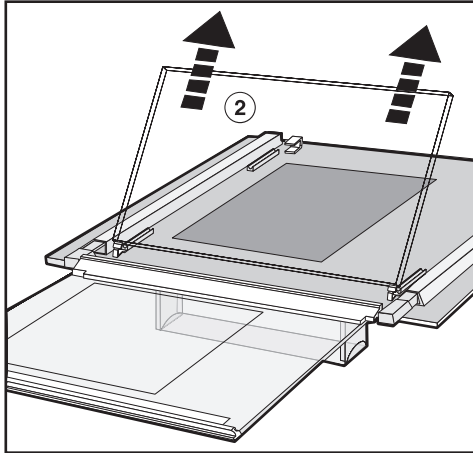


- Schuif de middelste glasplaat ② in de houder ④ in de richting van de pijl in de voorste klemmen ⑤.



Reiniging en onderhoud

- Trek de middelste glasplaat ② achter uit de houder omhoog en haal de plaat uit de voorste klemmen (zie afbeelding).



U kunt de afzonderlijke glasplaten nu reinigen met een spons, een beetje afwasmiddel en warm water. Wrijf de platen daarna weer met een zachte doek droog.

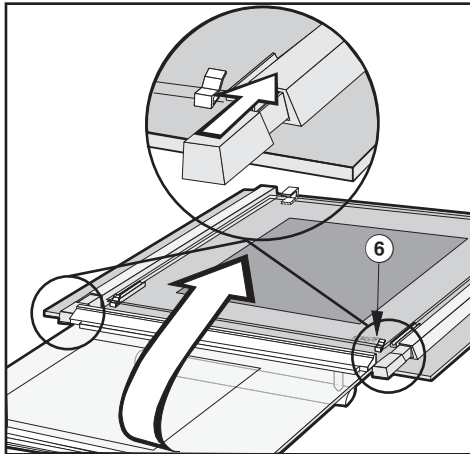
Reiniging en onderhoud

Deur weer in elkaar zetten

- Zet de middelste glasplaat eerst in de voorste klemmen en druk de plaat dan achter vast.

Zorg dat bij het terugzetten van de glasplaat het materiaalnummer ⑥ in de rechter benedenhoek leesbaar is.

- Schuif de middelste glasplaat tot aan de aanslag naar achteren.




- Schuif dan de binnenste glasplaat tot aan de aanslag terug in de houder (zie afbeelding).

Klap de binnenste glasplaat weer naar achteren en druk de plaat achter vast (zie afbeelding).

De meeste storingen en problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Hierdoor bespaart u tijd en geld, omdat u niet de hulp van een service-technicus hoeft in te roepen.

Het volgende overzicht helpt u de oorzaken van een probleem te vinden en het probleem te verhelpen. Houdt u daarbij rekening met het volgende:

 Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen.	<p>De zekering(en) van de huisinstallatie is (zijn) defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controleer de zekeringen (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk een technische storing geweest.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt:<ul style="list-style-type: none">– Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende zekering eruit of– schakel de aardlekschakelaar uit. <p>Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of Miele als u de storing niet zelf kunt verhelpen.</p>
De demo-functie is ingeschakeld. Het apparaat wordt niet verwarmd.	<ul style="list-style-type: none">■ Schakel de demo-functie uit. Volg de aanwijzingen op het display.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	<p>Het apparaat heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.</p>

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt het waterreservoir slechts met moeite tot de aanslag inschrijven dan wel uit het apparaat halen.	De dichting van het waterreservoir is stroef. <ul style="list-style-type: none">■ Vet de dichting met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud > Dichting waterreservoir".
Het apparaat gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. <ul style="list-style-type: none">■ Om het kookpunt te justeren, moet u het ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie "Reiniging en onderhoud > Ontkalken").
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur zit niet goed dicht. <ul style="list-style-type: none">■ Sluit de deur. De deurdichting zit niet goed. <ul style="list-style-type: none">■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit. De deurdichting is beschadigd. <ul style="list-style-type: none">■ Vervang de dichting.
Bij het voortzetten van de bereiding is een fluitend geluid te horen.	Na het sluiten van de deur wordt het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan. Dit geluid is normaal en er is dus geen sprake van een defect.
De opwarmfase duurt ongebruikelijk lang.	Het waterreservoir is ernstig verkalkt, omdat de waterhardheid niet correct is ingesteld. <ul style="list-style-type: none">■ Stel de juiste waterhardheid voor uw regio in (zie "Instellingen") en ontkalk het apparaat (zie "Ontkalken"). Is de juiste waterhardheid ingesteld of doet het probleem zich opnieuw voor, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De functies "Start om" en "Einde om" verschijnen niet op het display.	Bij het "Ontkalken" zijn deze functies niet beschikbaar. De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
De ovenverlichting functioneert niet.	De verlichting is defect. Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
In het display verschijnt een <i>F</i> met een getal.	
F 20	Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in het apparaat geschoven. ■ Verwijder het waterreservoir. Schuif het reservoir vervolgens tot de aanslag in het apparaat. Schakel het apparaat uit en weer in. De dichting van het waterreservoir is stroef. Vet de dichting met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud > Dichting waterreservoir".
F 44	Communicatiefout. ■ Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. Neem contact op met Miele als de foutmelding nog steeds verschijnt.
F 55	De maximale bedrijfsduur voor de ovenfunctie "Hetelucht plus" is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd. U kunt het apparaat meteen weer gebruiken als u het uit- en weer inschakelt.
F .. Andere foutmeldingen.	Een technisch defect. ■ Schakel het apparaat uit en neem contact op met Miele.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak
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.
	Het vetfilter is in de achterwand geplaatst. In dat geval neemt de baktijd toe.
	U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, worden de baktijden langer.
De bruining van het gebak is zeer ongelijkmatig.	Er was een te hoge temperatuur ingesteld.
	Het vetfilter in de achterwand is niet verwijderd.
	Er is op meer dan twee niveaus gebakken.

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

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

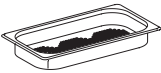


De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Stoomovenpannen

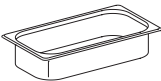
U kunt kiezen uit tal van ovenpannen met en zonder gaatjes en in diverse formaten:

DGGL 1



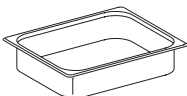
Ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



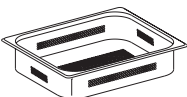
Ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

DGG 3



Ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

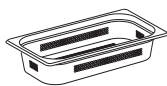
DGGL 4



Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

Bij te bestellen accessoires

DGGL 5



Ovenpan met gaten,
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 6



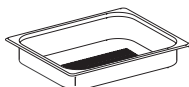
Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGG 7



Ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGGL 8



Ovenpan met gaten,
inhoud 2,0 l / nuttige inhoud 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGG 11



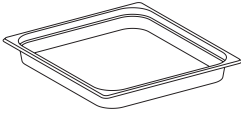
Bakplaat
325 x 350 x 20 mm (BxDxH)

DGGL 13



Ovenpan met gaten,
inhoud 3,3 l / nuttige inhoud 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (BxDxH)

Opvangschaal DGG 17



Voor het opvangen van vocht,
325 x 350 x 40 mm (BxDxH)

DGD 1/3



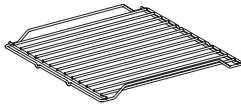
Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm

Rooster



Om kookgerei op te zetten
en voor braden

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Ontkalkingstabletten, 6 stuks



Voor het ontkalken van het waterreservoir

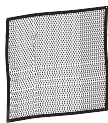
Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal, 250 ml



Voor het verwijderen van verkleuringen op ovenpannen

Bij te bestellen accessoires

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

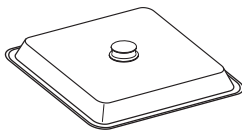
Siliconenvet



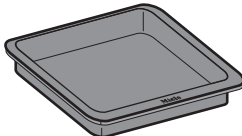
Voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

Diversen

Multi-braadpan KMB 5000-S



Speciale aluminium braadpan met anti-aanbaklaag, met deksel van roestvrij staal. Ook geschikt voor fornuizen en bakovens en voor de braadzone van inductiekookplaten. Niet geschikt voor gaskookplaten!



Maximale inhoud 2,5 kg, afmetingen: 325 x 260 x 65 mm (BxDxH)

Ronde bakplaat/bakvorm



Deze vorm is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roer-deeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood, quiche en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

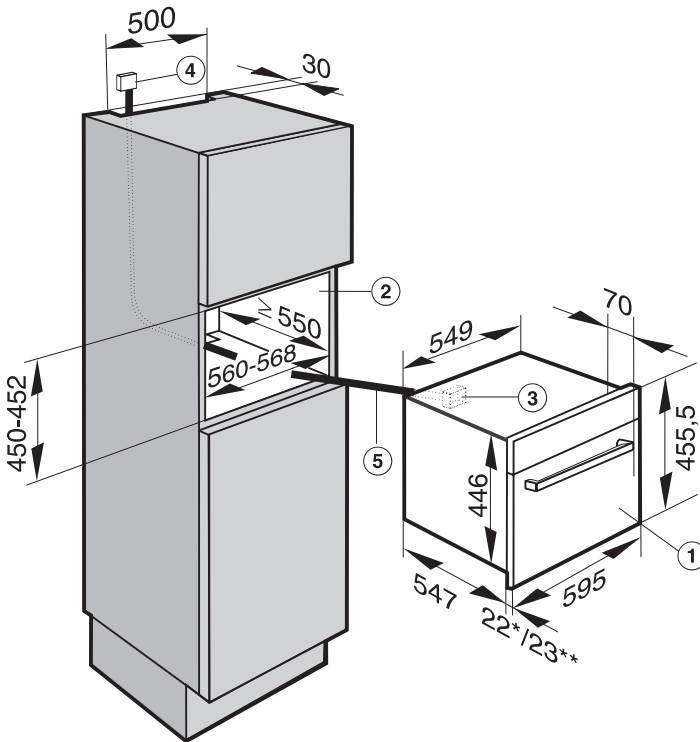
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ De wandcontactdoos moet ook na het inbouwen van het apparaat gemakkelijk toegankelijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan worden voorkomen dat de gebruiker zich brandt aan overstromende gerechten of heet water.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Afmetingen

Inbouw in een hoge kast

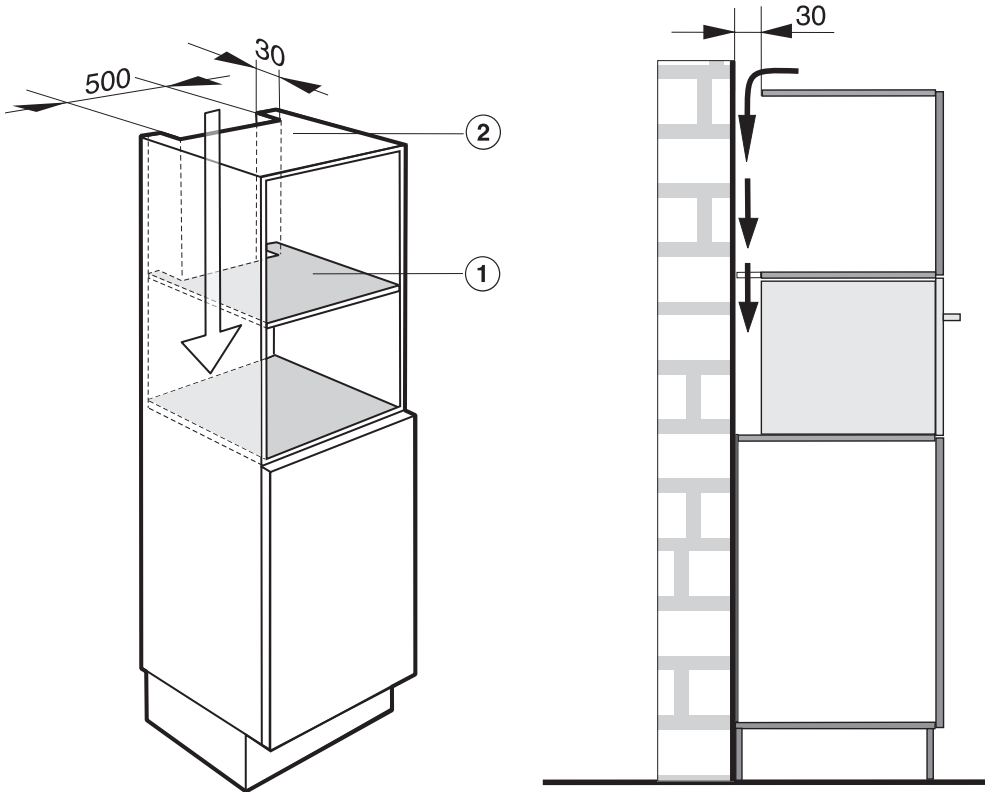


- ① Combistoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitpunt voor de aansluitkabel
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel

* Apparaten met glazen front

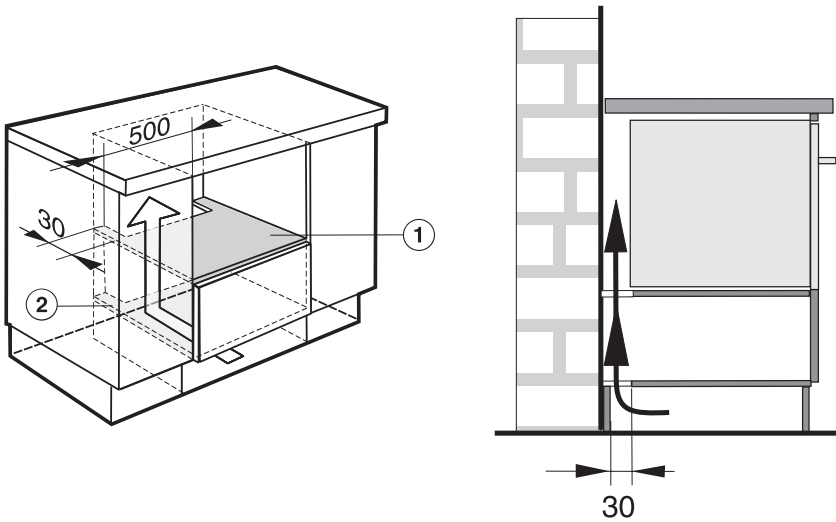
** Apparaten met metalen front

Ventilatieopeningen



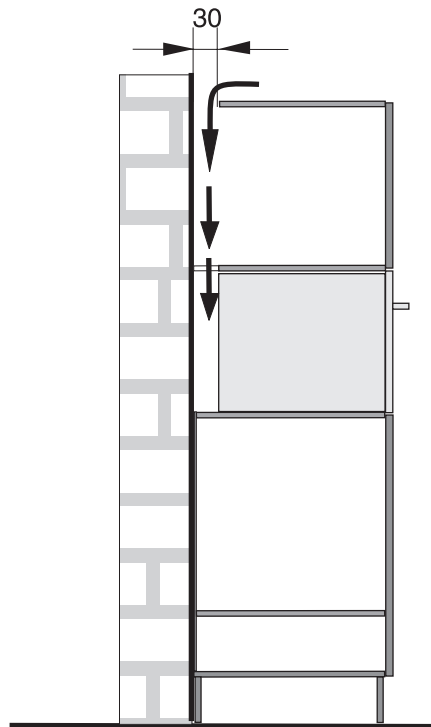
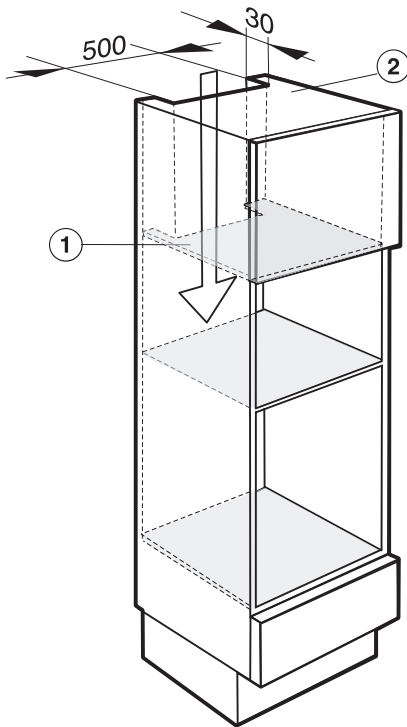
Voor een correcte ventilatie moet in de tussenbodem ① boven de inbouwnis en in de bovenkant van de keukenkast ② een uitsparing van telkens 500x30 mm worden gemaakt. Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand bevinden.

Ventilatieopeningen



Voor een correcte ventilatie moet in de bodem van de inbouwnis ① en in de bodem van de kastruimte eronder ② een uitsparing van telkens 500x30 mm worden gerealiseerd. Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand bevinden.

Ventilatieopeningen



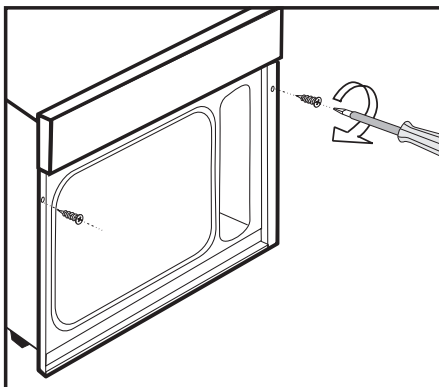
Voor een correcte ventilatie moet in de tussenbodem ① boven de inbouwnis en in de bovenkant van de keukenkast ② een uitsparing van telkens 500x30 mm worden gemaakt. Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand bevinden.

Ventilatieopening bakoven:

Zie de montagehandleiding van de bakoven.

Apparaat plaatsen

- Schuif het apparaat in de kast en justeer het.



- Bevestig het apparaat met de bijgevoegde houtschroeven
⑨ 3,5 x 25 mm rechts en links aan de zijwanden van de kast.

Aansluiting op een geaard stopcontact wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de technicus gemakkelijker maakt. Het stopcontact moet ook na het inbouwen toegankelijk zijn.

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

Is het stopcontact niet toegankelijk of is er sprake van een vaste aansluiting, dan moet het apparaat via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais.

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden.

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

Na plaatsing moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

De aansluitkabel mag alleen door Miele, door een door Miele geautoriseerde technicus of door een erkend elektricien worden vervangen.

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje.

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 16 A (type B of C).

Aardlekschakelaar

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

Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**
Draai de zekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Energie-efficiëntieklasse

De energie-efficiëntieklasse **A** van dit apparaat is vastgesteld op basis van EN 50304 en heeft betrekking op de meetwaarden bij de ovenfunctie "Taart/cake speciaal".

Klantcontacten, typeplaatje, garantie

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

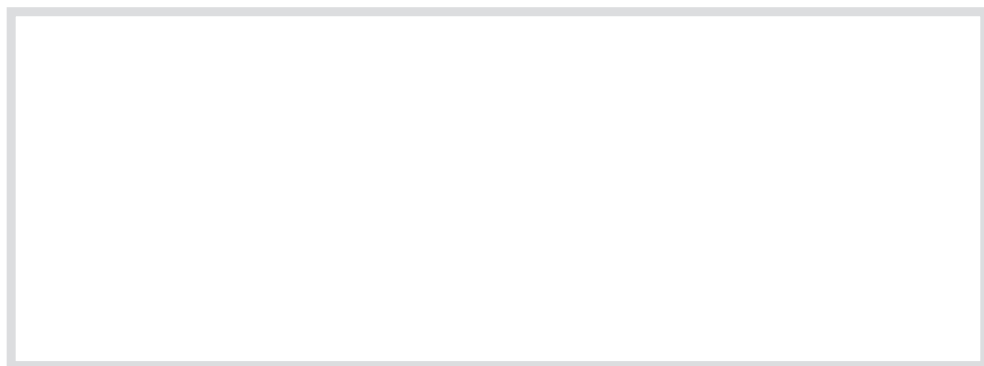
- uw Miele-vakhandelaar of
- Miele.

Het telefoonnummer staat op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.



Garantie en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar. Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.



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

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

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

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

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

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