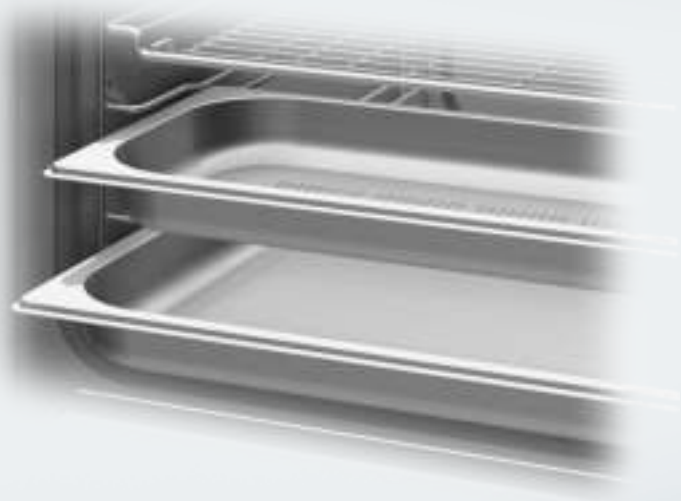
Gebruiks- en montagehandleiding
Stoomoven met magnetron



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. 10 230 470

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen 7

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu 18

Overzicht 19
Stoomoven 19
Bijgeleverde accessoires 20

Bedieningselementen 21
Sensortoetsen 22
Touchscreen (display) 24
Symbolen 25
Principe van de bediening 26
Functie "Help" 26

Functiebeschrijving 28
Stomen 28
Waterreservoir 28
Temperatuur 28
Bereidingstijd 28
Geluiden 28
Opwarmfase 28
Bereidingsfase 28
Stoomreductie 29
Magnetronfunctie 29
Principe 29
Serviesgoed voor de magnetron 30
Opvangschaal 34
Ovenverlichting 34

Vóór het eerste gebruik 35
Basisinstellingen 35
Apparaat voor de eerste keer reinigen 36
Waterhardheid instellen 37
Kookpunt justeren 37

Hoofd- en submenu's 38

Bediening: ovenfunctie "Stomen" 40
Eenvoudige bediening 40
Bereiding onderbreken 42

Uitgebreide bediening ... 43
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen ... 43
Verloop van een automatische bereiding ... 44
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen ... 44
Bereiding afbreken ... 45

Bediening: ovenfunctie "Magnetron" ... 46
Eenvoudige bediening ... 46
Uitgebreide bediening ... 47
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen ... 47
Verloop van een automatische bereiding ... 48
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen ... 48
Bereiding afbreken ... 49

MyMiele ... 50
Functie toevoegen ... 50
MyMiele bewerken ... 51
Functies wissen ... 51
Functies sorteren ... 51

Automatische programma's ... 52
Overzicht voedingsmiddelcategorieën ... 52
Automatische programma's gebruiken ... 53
Zoeken ... 54

Eigen programma's ... 55
Eigen programma's samenstellen ... 55
Eigen programma's starten ... 56
Eigen programma's wijzigen ... 57
Stappen wijzigen ... 57
Naam wijzigen ... 57
Eigen programma's wissen ... 57

Quick-magnetron ... 58

Popcorn ... 59

Alarm en kookwekker ... 60
Alarm gebruiken ... 60
Alarm instellen ... 60
Alarm wijzigen ... 60
Alarm wissen ... 60
Kookwekker gebruiken ... 61
Kookwekkertijd instellen ... 61
Kookwekkertijd wijzigen ... 61

Inhoud

Kookwekkertijd wissen 61

Belangrijke opmerkingen en informatie over stomen 62
Het bijzondere van koken met stoom 62
Kookgerei 62
Stoomovenpannen 62
Eigen serviesgoed 62
Niveau 63
Diepvriesproducten 63
Temperatuur 63
Bereidingstijd 63
Koken met vloeistoffen 63
Eigen recepten 63

Stomen 64
Groente 64
Vlees 67
Worstwaren 69
Vis 69
Schaaldieren 72
Zoetwatermosselen 73
Rijst 74
Pasta / deegwaren 75
Knoedels 76
Graan 77
Peulvruchten, gedroogd 78
Kippeneieren 80
Fruit 81
Koken menu – handmatig 82

Speciale toepassingen 84
Verwarmen met stoom 84
Ontdooien met stoom 85
Inmaken 88
Sap bereiden 91
Koken menu 92
Yoghurt bereiden 93
Gistdeeg laten rijzen 94
Gelatine smelten 95
Chocolade smelten 95
Voedingsmiddelen pellen 96
Appels conserveren 96
Blancheren 97
Uien fruiten/stoven 97

Spek uitsmelten 98
Steriliseren 98
Vochtige handdoekjes verwarmen 99
Honing vloeibaar maken 99
Eierstich (ei voor soep) 99
Ontdooien en verwarmen bij combinatiegebruik 100

Ontdooien en verwarmen met magnetron 101
Tabellen voor het ontdooien en verwarmen van voedingsmiddelen 104

Instellingen 108
Menu "Instellingen" oproepen 108
Instellingen wijzigen en opslaan 108
Overzicht instellingen 109
Taal 111
Dagtijd 111
Weergave 111
Kloktype 111
Tijdformaat 111
Instellen 111
Synchroniseren 111
Datum 112
Verlichting 112
Startscherm 112
Lichtsterkte 112
Volume 112
Geluidssignalen 112
Toetssignaal 112
Welkomstmelodie 112
Eenheden 113
Gewicht 113
Temperatuur 113
Quick-magnetron 113
Popcorn 113
Warmhouden 114
Voorgeprogrammeerde temperaturen 115
Magnetronvermogens 115
Veiligheid 115
Vergrendeling 115
Toetsenvergrendeling 115
Waterhardheid 116
Handelaar 116
Demo-functie 116

Inhoud

Fabrieksinstellingen ... 117

Aanwijzingen voor keuringsinstituten ... 118

Reiniging en onderhoud ... 120
Reiniging en onderhoud ... 120
Front ... 121
Ovenruimte ... 122
Waterreservoir ... 122
Accessoires ... 122
Geleiderails ... 123
Onderhoud ... 124
Inweken ... 124
Ontkalken ... 124

Nuttige tips ... 126

Bij te bestellen accessoires ... 129
Stoomovenpannen ... 129
Reinigings- en onderhoudsmiddelen ... 130
Diversen ... 130

Miele@home ... 131

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen ... 133

Gedetailleerde afmetingen front ... 134

Inbouwmaten ... 135
Inbouw in een hoge kast ... 135
Inbouw in een onderkast ... 136
Inbouw in combinatie met een bakoven ... 137

Inbouwen ... 138

Elektrische aansluiting ... 139

Service, typeplaatje, garantie ... 142

Auteursrecht en licenties ... 143

Voor de stoomoven met magnetron worden in deze tekst ook de aanduidingen stoomoven en oven gebruikt.

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding daarom aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.
Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen.

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

Efficiënt 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.

▶ Brandgevaar! Als u in het apparaat ontvlambare producten droogt, verdampt het vocht. De producten kunnen daardoor uitdrogen en vanzelf ontvlammen.
Gebruik het apparaat daarom nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten.

▶ 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.

Kinderen in het huishouden

▶ 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 of onderhouden

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

▶ Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen in verband met verstikkingsgevaar.

▶ Verbrandingsgevaar door hete stoom! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Voorkom dat kinderen de deur van het apparaat openen als het wordt gebruikt. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

▶ 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

▶ Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Gebeurt dat niet, dan kan de gebruiker risico's lopen waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is.

▶ Stralingsgevaar door microgolven:
Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd, mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.

▶ Controleer of de deur en de deurdichting beschadigd zijn. Bij beschadigingen mag u de magnetronfunctie niet gebruiken! Laat het apparaat eerst door Miele repareren.

▶ Als een defect apparaat wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet als

– de deur niet goed afsluit,
– het front van de ovenruimte gedeukt of krom is,
– de deurscharnieren los zitten,
– er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten,
– zich vocht tussen de glasplaten van de deur bevindt.

▶ De betrouwbare en veilige werking van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het apparaat op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.

▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

▶ 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.

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van deze Miele-onderdelen kunnen wij garanderen, dat zij volledig aan onze veiligheidseisen voldoen.

▶ 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 de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-geïsoleerd). Zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting".

▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:

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

▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

▶ Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt bij gebruik heet. 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. Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.

▶ Verbrandingsgevaar! Na een bereiding bevindt zich heet water in het stoomaggregaat. Dit water wordt naar het waterreservoir teruggepompt. Voorkom dat het waterreservoir kantelt als u het uit het apparaat haalt en neerzet.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ Kunststof serviesgoed dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan het apparaat beschadigen.
Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof serviesgoed. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.

▶ 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.

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

▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.

Ovenfunctie "Magnetron"

▶ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met een ovenfunctie met magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij ovenfuncties zonder magnetron. Bij te lange bereidingstijden droogt het voedingsmiddel uit en kan vlam vatten.

▶ De ovenfunctie "Magnetron [≋]" is voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Gebruik de functie niet voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen, kruiden, brood, broodjes en andere brandbare producten. Er bestaat verwondings- en brandgevaar.

▶ Dek gerechten die u met de ovenfunctie "Magnetron [≋]" bereidt altijd af.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is.
Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het. Let bij ontdooien, verwarmen en koken op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt).

▶ Als u gerechten met de magnetronfunctie verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft. Als u het gerecht uit het apparaat haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed. **Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!** Babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf even van, zodat u zeker weet dat de baby zich er niet aan brandt.

▶ De ovenfunctie "Magnetron [≋]" is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen. Bovendien kunnen er hoge temperaturen ontstaan, waardoor u zich kunt branden als u de voorwerpen uit het apparaat haalt.

▶ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen met de magnetronfunctie kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u het glas of de beker uit de oven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Als de vloeistof nog in het apparaat staat en plotseling gaat koken, kan de deur openspringen. U voorkomt dit probleem door altijd een lepel (niet van metaal) in het glas of de beker te plaatsen als u een vloeistof verhit.

▶ Als u eieren zonder schaal met de magnetronfunctie verhit, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uit spuiten. Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.

▶ Als u eieren met schaal met de magnetronfunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit het apparaat heeft gehaald.
Kook eieren met schaal alleen met de ovenfunctie "Stomen" of met het betreffende automatische programma. Verwarm geen gekookte eieren met de magnetronfunctie.

▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, worstjes, aubergines, etc.) verhit, kunnen deze ontploffen. Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende damp ontsnappen.

▶ Kussens met kersenpitten, gel en vergelijkbare producten mogen niet met de ovenfunctie "Magnetron" worden verhit. Zulke producten kunnen vlam vatten, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald.

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

▶ Voor de magnetronfunctie is serviesgoed met holle handgrepen en knoppen ongeschikt. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn). Gebruik dergelijk serviesgoed niet.

▶ Brandgevaar! Kunststof serviesgoed dat niet geschikt is voor magnetrons kan beschadigd raken en daarbij ook het apparaat beschadigen. Gebruik ook geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie "Serviesgoed voor de magnetron").

▶ Brandgevaar! Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die vermeld staan onder "Serviesgoed voor de magnetron - Kunststof". Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen met de ovenfunctie "Magnetron ≋" bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en vlam vatten.
Verwarm daarom met de magnetronfunctie geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip.

▶ Bij de ovenfunctie "Magnetron ≋" kan het apparaat beschadigd raken als u het leeg of met een verkeerde inhoud gebruikt. Gebruik de ovenfunctie "Magnetron ≋ niet voor het verwarmen van serviesgoed of het drogen van kruiden. Start de ovenfunctie "Magnetron ≋" nooit met een lege ovenruimte.

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 – Geleiderails").
Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde geleiderails.

▶ De geleiderails zijn in kunststof bussen gestoken. Controleer deze bussen op beschadigingen. Als de bussen beschadigd zijn, mag u de magnetron niet gebruiken, totdat de bussen zijn vervangen.

▶ Verwijder voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Accessoires

▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantie-aanspraken vervallen.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

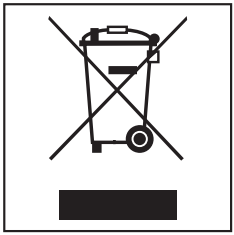
Het verpakkingsmateriaal

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.

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

Het afdanken van een apparaat

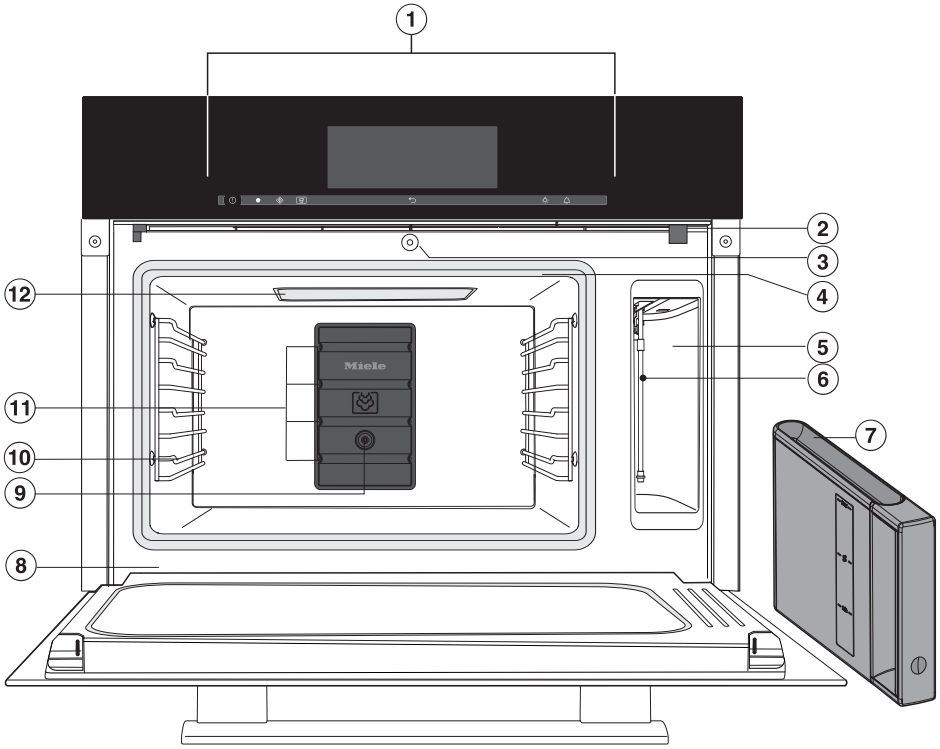
Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee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

Het afgedankte apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Stoomoven



① Bedieningselementen

② Wasemafvoer

③ Automatische deuropener voor de stoomreductie

④ Deurdichting

⑤ Ruimte waterreservoir

⑥ Aanzuigbuis

⑦ Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging

⑧ Opvanggoot ovenruimte

⑨ Temperatuurvoeler

⑩ Geleiderails

⑪ Stoomtoevoer

⑫ Verlichting

Bijgeleverde accessoires

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

De bijgeleverde ovenpannen en het rooster zijn niet geschikt voor de magnetronfunctie!

DMGS 1/1-30L

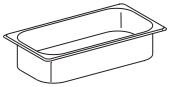
1 glazen opvangschaal
De opvangschaal wordt bij het stomen gebruikt om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat.
375 x 394 x 30 mm (BxDxH)

Gebruik bij bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron ≋" **altijd** de glazen schaal als plateau.

De schaal mag met maximaal 8 kg worden belast.

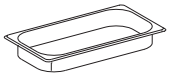
Wees voorzichtig met de schaal. Plaats de hete schaal niet op een koud oppervlak, zoals een granieten of betegeld werkblad. Gebruik een geschikte onderzetter.

DGG 1/2-80L



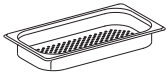
1 ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,1 l /
nuttige inhoud 3,5 l
375 x 197 x 80 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



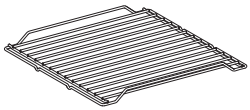
1 ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,0 l /
nuttige inhoud 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1/2-40L



2 ovenpannen met gaten,
inhoud 2,0 l /
nuttige inhoud 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DMSR 1/1L



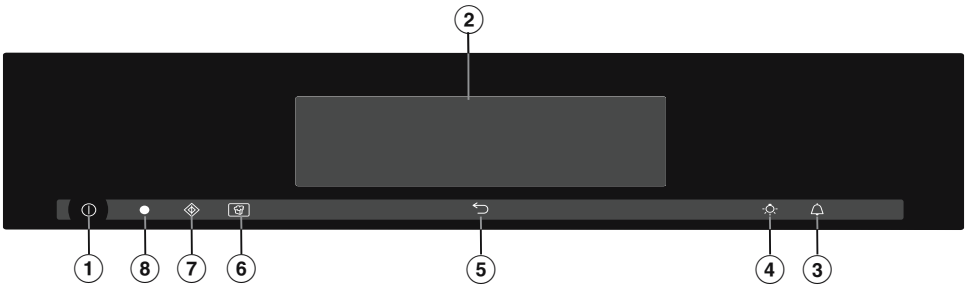
1 rooster om kookgerei op te zetten

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Miele-kookboek

Koken en genieten met Miele.
De beste recepten uit de Miele-testkeuken



① Aan/Uit-toets ⏻
In- en uitschakelen

② Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening

③ Sensortoets 🔔
Voor het instellen van de kookwekker en/of het alarm

④ Sensortoets ☼
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting

⑤ Sensortoets ⮌
Voor stapsgewijs terugspringen

⑥ Sensortoets
Voor het starten van de functie "Popcorn"

⑦ Sensortoets
Voor het starten van de functie "Quick-magnetron"

⑧ Optische interface
(alleen voor Miele)

Bedieningselementen

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking met uw vinger. Telkens als u een toets aanraakt, hoort u een akoestisch signaal. U kunt dit signaal uitzetten (zie "Instellingen – Volume – Toetssignaal").

Sensor-toets	Functie	Opmerkingen
🔔	Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden	Als een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u op elk moment een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een bepaalde dagtijd) instellen (zie "Alarm en kookwekker"). Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets 🔔 reageert.
💡	Voor het in- en uitschakelen van de verlichting	Als er een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u met de toets 💡 de verlichting in- en uitschakelen. Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets 💡 reageert. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft continu aan.
⮌	Voor stapsgewijs terugspringen	

Sensor-toets	Functie	Opmerkingen
	Popcorn	De magnetron start met 850 W en een bereidingstijd van 2:45 minuten (zie "Popcorn"). U kunt deze functie alleen gebruiken als op dat moment geen andere bereiding plaatsvindt.
	Quick-magnetron	De magnetron start met het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut (zie "Quick-magnetron"). Door de sensortoets meermaals aan te tippen, kunt u de bereidingstijd stapsgewijs verlengen. U kunt deze functie alleen gebruiken als op dat moment geen andere bereiding plaatsvindt.

Bedieningselementen

Touchscreen (display)

Het display kan door puntige of scherpe voorwerpen (zoals pennen) bekrast raken.
Raak het display uitsluitend met uw vingers aan.

Bij aanraking worden kleine elektrische ladingen afgegeven die een elektrische impuls creëren die het display herkent.

Het display bestaat uit drie delen.

Links boven verschijnt het menupad. Hier ziet u in welk menu of submenu u zich bevindt. De afzonderlijke menupunten worden door een verticaal streepje van elkaar gescheiden. Als het menupad wegens ruimtegebrek niet volledig kan worden weergegeven, worden hogere menupunten door … **I** vervangen.
Rechts boven verschijnen de dagtijd, de alarmtijd ⏰ en de kookwekkertijd 🔔.

In het midden verschijnt het actuele menu met de menupunten. Door hier over het display te strijken, bladert u naar rechts of links.

Op de onderste regel kunt u met de pijlen < en > naar links en rechts bladeren. Het aantal blokjes tussen de pijlen geeft aan hoeveel pagina's er zijn en waar u zich in het huidige menu bevindt.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
▬▬▬▪═══	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
i	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met OK.
🔒	De vergrendeling van het apparaat of de toetsenvergrendeling is ingeschakeld (zie "Instellingen – Vergrendeling 🔒"). Het apparaat kan niet worden bediend.
⏰	Alarm
🔔	Kookwekker

Principe van de bediening

Als u een mogelijke keuze aantipt, kleurt het betreffende veld oranje.

Functie / instelling kiezen of menu oproepen

- Tip één keer de gewenste toets aan.

Bladeren

U kunt naar links en rechts bladeren.

- Strijk over het beeldscherm. Houd uw vinger tegen het display en strijk met de vinger in de gewenste richting (scrollen).
- Of tip de pijltoetsen < en > aan om naar links of rechts te bladeren.

Menu-niveau verlaten

- Druk op ⮌ of druk in het menupad op een hoger menupunt of op … I.

Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.

Functie "Help"

Bij sommige menupunten/functies verschijnt het veld .

- Raak het veld aan.

Er verschijnt nu extra informatie in tekst en beeld.

Cijfers invoeren

Voer cijfers met de cijferrollen in of met het cijferblok.

Als u cijfers met de cijferrol wilt invoeren, gaat u als volgt te werk:

- Scrol op de cijferrol naar boven of naar beneden, totdat de gewenste waarde verschijnt.

Als u cijfers met het cijferblok wilt invoeren, gaat u als volgt te werk:

- Druk op ⊞ rechts onder op het invoerveld.

Het cijferblok verschijnt.

- Druk op de betreffende cijfers.

Als u een geldige waarde heeft ingevoerd, kleurt het veld "OK" groen.
Met de pijl wist u het laatst ingevoerde cijfer.

- Druk op "OK".

Letters invoeren

Namen voert u via een toetsenbord in. Kies korte namen.

- Druk op de gewenste letters en tekens.
- Druk op Opslaan.

Stomen

Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 1,5 liter, de minimale hoeveelheid 0,5 liter. Op het reservoir vindt u markeringen. De bovenste markering mag niet worden overschreden!

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

Na afloop van een bereiding wordt het restwater uit het stoomaggregaat naar het waterreservoir teruggepompt. Giet het reservoir leeg, nadat u het apparaat heeft gebruikt.

Het verwijderen van het waterreservoir werkt volgens het Push/Pull-systeem: Druk licht op het reservoir als u het wilt uitnemen.

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").

Bereidingstijd

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 10 uur (10:00). Als de bereidingstijd langer is dan 59 minuten, moet u deze in uren en minuten invoeren. Bijvoorbeeld: 80 minuten = 1:20.

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. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.

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

Opwarmfase

Tijdens de opwarmfase wordt de ovenruimte tot de ingestelde temperatuur opgewarmd. Het oplopen van de temperatuur kunt u op het display volgen.

De duur van de opwarmfase is afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 5 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe.

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

Vlak voor het einde van de bereiding wordt de ovendeur automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontwijken. In het display verschijnt Stoomreductie. De deur gaat daarna automatisch weer dicht.

U kunt de stoomreductie uitzetten (zie "Instellingen – Stoomreductie"). Als u de functie uitzet, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Magnetronfunctie

Principe

In het apparaat zit een magnetronbuis. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze microgolven worden gelijkmatig over de ovenruimte verdeeld. Daarnaast worden ze door de metalen zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedingsmiddel kunnen komen.

Omdat de microgolven bij het voedingsmiddel moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen of pannen en schalen met een metaalhoudend decorlaagje. Metaal kaatst de golven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

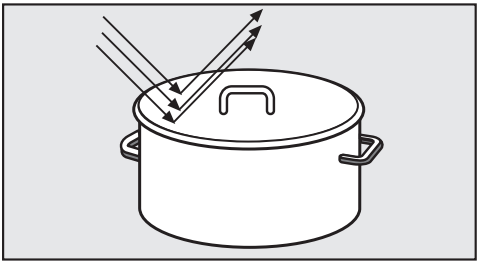
Als het juiste servies wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het voedingsmiddel. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (ca. 2,5 miljard bewegingen per seconde). Hierdoor ontstaat warmte die zich vanaf de buitenkant van het voedsel naar binnen verplaatst. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller werkt een magnetron. De warmte ontstaat rechtstreeks in het voedingsmiddel.

Voordelen

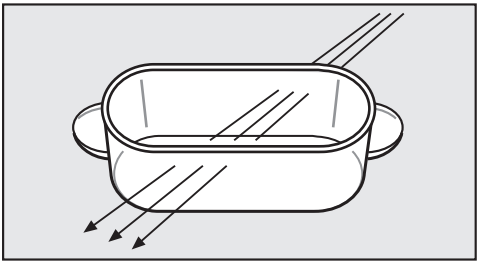
Een gerecht kan over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet met de magnetronfunctie worden bereid.

De magnetronfunctie wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van het apparaat opent. Tijdens een bereiding biedt de gesloten deur voldoende bescherming tegen de microgolven. De deur mag niet beschadigd zijn!

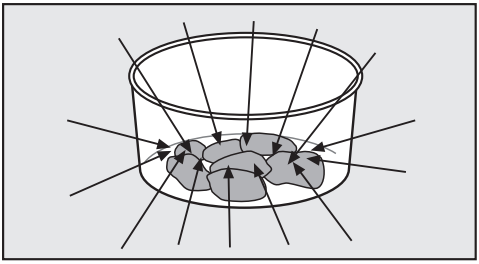
Serviesgoed voor de magnetron



Microgolven worden door metaal teruggekaatst.



Microgolven dringen door glas, porselein, kunststof en karton heen.



Microgolven worden door het voedingsmiddel opgenomen.

Waarschuwing bij de ovenfunctie "Magnetron ≋": Brandgevaar! Niet magnetronbestendig serviesgoed kan beschadigd raken en het apparaat beschadigen.

Het materiaal en de vorm van het serviesgoed zijn van invloed op de bereidingstijd.
Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. De voedingsmiddelen worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Uitzondering: Kristalglas dat meestal lood bevat, kan barsten. Gebruik daarom geen kristalglas.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is geschikt.

Uitzondering: Gebruik geen porseleinen serviesgoed met decoraties die metaal bevatten (zoals een gouden rand) of met holle handgrepen.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als het motief zich onder een glazuurlaag bevindt.

Verbrandingsgevaar! Aardewerk kan heet worden. Trek daarom altijd ovenwanten aan.

Kunststof

U kunt kunststof serviesgoed en wegwerpbakjes van kunststof voor de ovenfunctie "Magnetron [≋]" gebruiken, als deze magnetronbestendig zijn. Uit milieu-overwegingen kunt u beter geen wegwerpbakjes gebruiken.

Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

Kunststof serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C). Anders kan de kunststof vervormen of smelten en een reactie aangaan met het voedingsmiddel.

Gebruik voor bereidingen met vet of voor het bereiden van voedingsmiddelen die veel vet bevatten geen kunststof serviesgoed, maar glas of porselein.

– Kunststof serviesgoed voor magnetrons

Kunststof serviesgoed voor magnetrons is verkrijgbaar in speciaalzaken.

– Kunststof serviesgoed van piepschuim

Serviesgoed van piepschuim (bijvoorbeeld polystyreen) kunt u gebruiken, als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

– Kunststof kookbuiltjes

Kunststof kookbuiltjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken. Prik eerst gaatjes in het builtje zodat de stoom eruit kan. Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat. Er zijn ook speciale kookbuiltjes waarin u geen gaatjes hoeft te prikken. Houdt u zich aan de betreffende gebruiksaanwijzing.

– Braadzakken en braadfolie

Houdt u zich bij braadzakken en braadfolie aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.

⚠ Brandgevaar!
Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit.

– Kunststof serviesgoed van melamine

Kunststof serviesgoed van melamine is niet geschikt, omdat het energie opneemt en daardoor te heet wordt. Informeer dus altijd eerst van welk materiaal kunststof serviesgoed is.

Servies dat niet geschikt is voor de magnetron

⚠ Voor de magnetronfunctie is serviesgoed met holle handgrepen en knoppen ongeschikt. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn). Gebruik dergelijk serviesgoed niet.

Metaal

Metaal kaatst microgolven terug, waardoor het gerecht niet warm wordt.

Gebruik voor de ovenfunctie "Magnetron ≋" geen stoomovenpannen, metalen schalen, aluminiumfolie en bestek. Hetzelfde geldt voor serviesgoed met een metaalhoudend laagje (bijvoorbeeld een gouden of kobaltblauw randje).

Doe kant-en-klaargerechten uit aluminium bakjes in magnetronbestendig serviesgoed. De warmteverdeling zal dan ook gelijkmatiger zijn.

Door resten van aluminium deksels (zoals bij roombekertjes) kunnen vonken ontstaan. Gebruik daarom geen kunststof bekertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd.

⚠ Gebruik nooit het bijgeleverde rooster en de ovenpannen als u de magnetronfunctie gebruikt!

Servies met een glazuurlaagje of verf

Sommige glazuur- en verfsoorten bevatten metalen. Dergelijk serviesgoed is niet geschikt voor de magnetron.

Hout

Tijdens een bereiding verdampt het water dat zich in het hout bevindt, waardoor het uitdroogt en barst. Houten schalen of bakjes zijn daarom niet geschikt.

Serviesgoed in het apparaat zetten

- Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau.
- Zet het serviesgoed met het voedingsmiddel altijd midden op de opvangschaal.

Als u het voedingsmiddel op de bodem van de ovenruimte zet, wordt het onvoldoende en ongelijkmatig verwarmd. De microgolven kunnen het voedingsmiddel dan niet van onderen bereiken.

Deksel

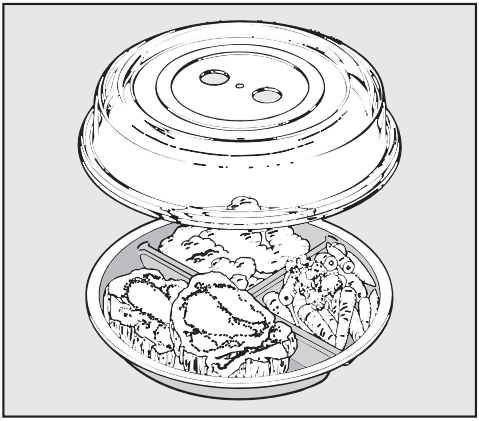
Het gebruik van een deksel biedt de volgende voordelen:

– Het voorkomt dat bij lange bereidingstijden te veel waterdamp ontsnapt.

– Het zorgt ervoor dat het voedingsmiddel sneller warm wordt.

– Het voorkomt dat het voedingsmiddel uitdroogt.

– Het houdt de ovenruimte schoon.



■ Gebruik bij bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron [≋]" daarom altijd een magnetronbestendig deksel van glas of kunststof.

Geschikte deksels zijn in de handel verkrijgbaar. U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en een verbinding aangaan met het voedsel.

Het deksel mag de betreffende schaal niet helemaal afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet door de openingen aan de zijkant van het deksel kan ontsnappen. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

⚠ Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen. Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Opvangschaal

Bij bereidingen met stoom:
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.

Bij gebruik van de magnetronfunctie:
Gebruik de glazen opvangschaal altijd als plateau.

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.

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

Basisinstellingen

⚠ U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

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

Welkomstscherm

In het display verschijnt een begroeting. Daarna wordt u gevraagd enkele instellingen uit te voeren die voor de ingebruikneming van het apparaat nodig zijn.

- Volg de aanwijzingen op het display.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.
- Bevestig met OK.

Land instellen

- Kies het gewenste land.
- Bevestig met OK.

Datum instellen

U kunt cijfers invoeren door te scrollen (op de cijferrol), maar u kunt ook het cijferblok gebruiken.

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

Dagtijd instellen

U kunt cijfers invoeren door te scrollen (op de cijferrol), maar u kunt ook het cijferblok gebruiken.

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

U kunt de dagtijd ook in een 12-uursformaat laten weergeven (zie "Instellingen – Dagtijd – Tijdformaat)".

Dagtijdweergave

Stel ten slotte de weergave van de dagtijd voor het uitgeschakelde apparaat in (zie "Instellingen - Dagtijd - Weergave".

– Aan

  De dagtijd wordt altijd in het display weergegeven.

– Uit

  Het display blijft donker om energie te besparen. Bepaalde functies zijn beperkt beschikbaar.

– Nacht- schakeling

  De dagtijd verschijnt alleen van 5 tot 23 uur en is 's nachts uitgeschakeld om energie te besparen.

■ Kies het gewenste weergaveformaat.

■ Bevestig met OK.

Er verschijnt een melding over het energieverbruik.

■ Bevestig met OK.

De melding Eerste ingebruikneming succesvol afgerond verschijnt.

■ Bevestig met OK.

De stoomoven is klaar voor gebruik.

Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen onder "Instellingen – Taal ⚑".

■ Plak het typeplaatje dat bij de documentatie gevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Service, typeplaatje, garantie".

■ Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

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

Apparaat voor de eerste keer reinigen

Waterreservoir

■ Haal het waterreservoir uit het apparaat en reinig het handmatig.

Accessoires / ovenruimte

■ Haal alle accessoires uit de ovenruimte.

■ Reinig de onderdelen met de hand 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 – Waterhardheid").

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.

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater** (onder 20 °C), geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het tot aan de markering "max".
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Zet het apparaat vervolgens gedurende 15 minuten aan op de ovenfunctie Stomen (100 °C). Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening: ovenfunctie 'Stomen'".

Kookpunt justeren (na verhuizing)

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 – Onderhoud – Ontkalken").

Hoofd- en submenu's

	Voorgeprogrammeerd(e) temperatuur/ vermogen	Temperatuurbereik/ magnetronvermogens
Ovenfuncties		
Stomen Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken en speciale toepassingen	100 °C	40–100 °C
Magnetron Voor het snel ontdooien, verwarmen en bereiden van voedingsmiddelen	1000 W	80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Automatische programma's De keuzelijst van beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen		
Speciale toepassingen		
Koken menu Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende voedingsmiddelen	–	–
Ontdooien Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten		
Stomen	60 °C	50–60 °C
Magnetron	150 W	80 W, 150 W
Verwarmen Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten		
Stomen	100 °C	80–100 °C
Magnetron	450 W	450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Blancheren	-	-

	Temperatuurbereik/ magnetronvermogens	Temperatuurbereik
Speciale toepassingen		
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Serviesgoed steriliseren	–	–
Gistdeeg laten rijzen	–	–
MyMiele Met MyMiele kunt u uw oven personaliseren door frequent gebruikte toepassingen hier op te nemen.		
Eigen programma's Voor het samenstellen en opslaan van bereidingen		
Instellingen Voor het wijzigen van de standaardinstellingen		
Onderhoud		
Inweken	–	–
Ontkalken	–	–

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Eenvoudige bediening

- Schakel het apparaat met de toets ⏻ in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater** (onder 20 °C), geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Vul het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het apparaat.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies Ovenfuncties.
- Kies Stomen.

In het display verschijnen:

– Temperatuur

– Bereidingstijd

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Stel de bereidingstijd in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 10 uur.

Na het instellen van de bereidingstijd verschijnen in het display ook:

– Einde om

– Start om

- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Uitgebreide bediening – Meer bereidingstijden instellen").
- Bevestig met OK.

De bereiding start. Het stoomaggregaat, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

Als u met een temperatuur vanaf ca. 80 °C heeft gewerkt, verschijnt vlak voor het einde van de bereidingstijd de melding Stoomreductie en wordt de deur automatisch iets geopend.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Programma afgerond,

– blijft de ventilator ingeschakeld,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's") of de bereiding via Wijzigen verlengen. Als u op ⮌ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Verbrandingsgevaar!
U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel en de accessoires.
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

- Wacht tot de melding Stoomreductie verdwijnt, voordat u de deur opent en het voedingsmiddel verwijdert.
- Schakel het apparaat met de toets ⏻ uit.

U kunt een nieuwe bereiding pas starten als de automatische deuropener weer de uitgangspositie heeft bereikt. Druk de deuropener niet handmatig naar binnen, anders kan het systeem beschadigd raken.

Na gebruik

- Haal de opvangschaal uit het apparaat en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir uit de oven en giet het leeg. Verwijder voor het legen de overloopbeveiliging.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water opraakt, 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.

Bereiding onderbreken

De bereiding wordt onderbroken als u de deur opent. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resttijd wordt opgeslagen.

Verbrandingsgevaar!
Er kan stoom vrijkomen als u de deur opent.
Doe een stap terug 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 voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Na het sluiten van de deur wordt 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.

De bereiding wordt voortijdig beëindigd als u de deur in de laatste minuut opent (55 seconden resttijd).

Uitgebreide bediening

Meer bereidingstijden instellen

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een temperatuur en een bereidingstijd ingesteld.

Als u een waarde invoert bij Einde om of Start om kunt u het apparaat automatisch laten in- en uitschakelen.

– Einde om

  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet zijn beëindigd.

– Start om

  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten.

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.

U kunt deze functie niet gebruiken als de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, bijvoorbeeld na het einde van een bereiding. De functies Einde om en Start om worden in dit geval niet weergegeven. Laat de ovenruimte met geopende deur afkoelen.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Als u een bereidingsproces automatisch wilt laten in- en uitschakelen, kunt u de tijden op verschillende manieren invoeren. Via:

– Bereidingstijd en Einde om

– Bereidingstijd en Start om

Voorbeeld: Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 5 minuten gaar zijn en moet om 12:30 uur gereed zijn.

- Voer in het veld Bereidingstijd "00:05" in.
- Voer in het veld Einde om "12:30" in.
- Bevestig met OK.

De waarde voor Start om wordt automatisch berekend. Aan de ingevoerde bereidingstijd wordt de door de stoomoven berekende opwarmtijd toegevoegd.

In het display verschijnt Start om 12:18. Op dit tijdstip start de bereiding automatisch.

Verloop van een automatische bereiding

Tot aan de start verschijnen in het display de ovenfunctie, de gekozen temperatuur, de bereidingstijd (resttijd), Start om en de starttijd.

Na de start kunt u het aflopen van de tijd op het display volgen.

Aan het einde van de bereiding hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

Het stoomaggregaat en de verlichting worden uitgeschakeld. In het display verschijnen de meldingen Stoomreductie en Programma afgerond.

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's") of de bereiding via Wijzigen verlengen. Als u op ⮌ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

■ Kies Wijzigen.

In het display verschijnen:

– Temperatuur

– Bereidingstijd

– Einde om

– Start om

Als de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, worden Einde om en Start om niet weergegeven.

Temperatuur wijzigen

■ Wijzig de temperatuur.

■ Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde temperatuur verder.

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen, zie "Instellingen – Voorgeprogrammeerde temperaturen".

Bereidingstijd wijzigen

■ Wijzig de tijd.

■ Bevestig met OK.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Einde bereidingstijd wissen

- Zet in het veld Einde om de tijd op "----".
- Bevestig met OK.

De eindtijd wordt gewist.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Ovenfunctie wijzigen

Om de ovenfunctie te kunnen wijzigen, moet u de lopende bereiding afbreken.

- Druk twee keer op ⮌.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. Ingestelde bereidingstijden worden gewist.

- Kies de nieuwe ovenfunctie.

Bereiding afbreken

- Druk twee keer op ⮌.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. Ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Bediening: ovenfunctie "Magnetron"

Eenvoudige bediening

■ Schakel het apparaat met de toets ⏻ in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

■ Plaats het voedingsmiddel in de oven.

■ Kies Ovenfuncties.

■ Kies de ovenfunctie Magnetron.

In het display verschijnen:

– Vermogen

– Bereidingstijd

■ Wijzig zo nodig het voorgeprogrammeerde magnetronvermogen.

■ Stel de bereidingstijd in.

De maximaal in te stellen tijd is afhankelijk van het gekozen magnetronvermogen.

Na het instellen van de bereidingstijd verschijnt in het display ook Extra instellingen openen.

■ Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Uitgebreide bediening – Meer bereidingstijden instellen").

■ Kies Start.

De bereiding start. De magnetron, de verlichting en de ventilator worden ingeschakeld.

De resttijd verschijnt. U kunt de bereiding op elk moment onderbreken door Stop te kiezen.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Programma afgerond,

– blijft de ventilator ingeschakeld,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's") of de bereiding via Wijzigen verlengen. Als u op ⮌ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

■ Haal het voedingsmiddel uit de oven.

■ Schakel het apparaat met de toets ⏻ uit.

Uitgebreide bediening

Meer bereidingstijden instellen

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een magnetronvermogen en een bereidingstijd ingesteld.

■ Kies Extra instellingen openen.

Er verschijnen meer menupunten die u voor een bereiding kunt instellen of wijzigen:

– Einde om

– Start om

Als u een waarde invoert bij Einde om of Start om kunt u het apparaat automatisch laten in- en uitschakelen.

– Einde om

  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet zijn beëindigd.

– Start om

  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten.

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.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Als u een bereidingsproces automatisch wilt laten in- en uitschakelen, kunt u de tijden op verschillende manieren invoeren. Via:

– Bereidingstijd en Einde om

– Bereidingstijd en Start om

Voorbeeld: Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 5 minuten gaar zijn en moet om 12:30 uur gereed zijn.

■ Voer in het veld Bereidingstijd "05:00" in.

■ Voer in het veld Einde om "12:30" in.

■ Bevestig met OK.

De waarde voor Start om wordt automatisch berekend.

In het display verschijnt Start om 12:25. Op dit tijdstip start de bereiding automatisch.

Verloop van een automatische bereiding

Tot aan de start verschijnen in het display de ovenfunctie, het gekozen vermogen, de bereidingstijd (resttijd), Start om en de starttijd.

Na de start kunt u het aflopen van de tijd op het display volgen.

Aan het einde van de bereiding hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

De magnetron en de verlichting worden uitgeschakeld. In het display verschijnt Programma afgerond.

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's") of de bereiding via Wijzigen verlengen. Als u op ⮌ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

■ Kies Wijzigen.

In het display verschijnen:

– Vermogen

– Bereidingstijd

– Extra instellingen openen

Als u kiest voor Extra instellingen openen kunt u meer bereidingstijden instellen.

Magnetronvermogen wijzigen

■ Wijzig het vermogen.

■ Kies Start.

Het bereidingsproces gaat met het gewijzigde magnetronvermogen verder.

U kunt het voorgeprogrammeerde vermogen ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen (zie "Instellingen – Magnetronvermogens").

Bereidingstijd wijzigen

■ Wijzig de tijd.

■ Kies Start.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Einde bereidingstijd wissen

- Kies Extra instellingen openen.
- Zet in het veld Einde om de tijd op "----".
- Kies Start.

De eindtijd wordt gewist.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Ovenfunctie wijzigen

Om de ovenfunctie te kunnen wijzigen, moet u de lopende bereiding afbreken.

- Druk twee keer op ⮌.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. Ingestelde bereidingstijden worden gewist.

- Kies de nieuwe ovenfunctie.

Bereiding afbreken

- Druk twee keer op ⮌.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. Ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Met MyMiele kunt u uw oven personaliseren door frequent gebruikte toepassingen hier op te nemen.

Vooral bij automatische programma's hoeft u dan niet meer alle menuniveaus door te lopen om een programma te starten.

U kunt de menupunten die u onder MyMiele opneemt ook als startscherm vastleggen (zie "Instellingen – Startscherm").

Functie toevoegen

U kunt maximaal 20 functies toevoegen.

- Kies MyMiele.
- Kies Functie toevoegen.

U kunt punten uit de volgende rubrieken kiezen:

– Ovenfuncties
– Automatische programma's Auto
– Speciale toepassingen
– Eigen programma's
– Onderhoud

- Bevestig met OK.

In de lijst verschijnt een knop met het gekozen punt en het symbool van de rubriek waaruit u het punt heeft gekozen.

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

MyMiele bewerken

Nadat u de functie Bewerken heeft gekozen, kunt u

– functies toevoegen, als MyMiele minder dan 20 functies omvat,

– functies wissen,

– functies sorteren, als MyMiele meer dan 4 functies omvat.

Functies wissen

- Kies MyMiele ≡.
- Kies Bewerken.
- Kies Functie wissen.
- Kies de functie die u wilt wissen.
- Bevestig met OK.

De functie wordt uit de lijst verwijderd.

Functies sorteren

Bij meer dan 4 functies kunt u de volgorde van de functies wijzigen.

- Kies MyMiele ≡.
- Kies Bewerken.
- Kies Functie sorteren.
- Kies de functie.
- Kies de positie waar de functie moet verschijnen.
- Bevestig met OK.

De functie verschijnt op de gekozen positie.

Automatische programma's

Het apparaat beschikt over vele automatische programma's voor de meest uiteenlopende gerechten. Met deze programma's bereikt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat. Kies het bij uw gerecht passende programma en volg de aanwijzingen op het display.

Overzicht voedingsmiddelcategorieën

De automatische programma's roept u op via de functie Automatische programma's Auto.

- Groente
- Vis
- Vlees
- Soepen/eenpansgerechten
- Rijst
- Graan
- Deegwaren
- Peulvruchten
- Kippeneieren
- Desserts
- Fruit
- Paddestoelen
- Worstwaren
- Schaaldieren
- Zoetwatermosselen
- Speciaal

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automatische programma's Auto.

Er verschijnt een keuzelijst met voedingsmiddelcategorieën.

■ Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

De afzonderlijke stappen tot aan de start van een automatisch programma worden overzichtelijk in het display weergegeven.

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

Aanwijzingen voor het gebruik

– De gaarheid stelt u in aan de hand van een balkje met zeven segmenten. Standaard staat de markering in het midden van de balk (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 tien moten van 250 g tegelijk.

– Laat de ovenruimte 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!

– Als u een automatisch programma voortijdig wilt beëindigen, hoeft u het apparaat niet helemaal uit te schakelen. Druk op ⮌.

  De melding Bereiding afbreken? verschijnt. Als u Ja kiest, verschijnt in het display weer het hoofdmenu.

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

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

Zoeken

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

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

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies Automatische programma's Auto.

Er verschijnt een keuzelijst met voedingsmiddelcategorieën.

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

Op het display verschijnt rechts onder het aantal zoekresultaten.

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

- Kies zoekresultaten.

De gevonden categorieën en automatische programma's verschijnen.

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

Het programma start.

- Volg de aanwijzingen op het display.

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

– U kunt maximaal tien bereidingsstappen combineren om het verloop van de bereiding van uw lievelingsrecepten vast te leggen. Voor elke bereidingsstap kunt u individuele instellingen uitvoeren.
– Ten slotte kunt u voor uw recept een programmanaam invoeren.

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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

– Sla na afloop een automatisch programma als eigen programma op.
– Sla na afloop een bereiding met de ingestelde bereidingstijd op.

Voer vervolgens een programmanaam in.

Eigen programma's samenstellen

■ Kies Eigen programma's.

■ Kies Programma samenstellen.

U kunt nu de instellingen voor de 1e bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen op het display.

■ Kies en bevestig de gewenste ovenfunctie, het magnetronvermogen c.q. de temperatuur en de bereidingstijd.

Alle instellingen voor de 1e bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

■ Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven voor de 1e bereidingsstap.

■ Zodra u alle bereidingsstappen heeft vastgelegd, kiest u Afsluiten.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

■ Controleer de instellingen en bevestig deze met OK of kies Wijzigen om de instellingen te corrigeren of meer bereidingsstappen toe te voegen.

■ Kies Opslaan.

■ Voer de programmanaam via het toetsenbord in.

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

■ Als u de programmanaam heeft ingevoerd, kiest u Opslaan.

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

■ Bevestig met OK.

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

Het menupunt Stappen wijzigen wordt beschreven onder "Eigen programma's wijzigen".

Eigen programma's starten

■ Plaats het voedingsmiddel in de oven.

■ Kies Eigen programma's.

In het display verschijnen de programmanamen.

■ Kies het gewenste programma.

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

– Meteen starten

  Het programma wordt meteen gestart. De verwarming wordt ingeschakeld.

– Einde om

  Met "Einde om" bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen.

– Start om

  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten.

– Stappen weergeven

  In het display verschijnt de samenvatting van uw instellingen. U kunt de instellingen via Wijzigen corrigeren (zie "Eigen programma's wijzigen").

■ Kies de gewenste functie.

Afhankelijk van de gekozen start- of eindtijd wordt het programma gestart.

Eigen programma's wijzigen

Stappen wijzigen

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

- Kies Eigen programma's [👤].
- Kies Bewerken.
- Kies Programma wijzigen.
- Kies het gewenste programma.
- Kies Stappen wijzigen.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

U kunt de instellingen van telkens een stap wijzigen of stappen toevoegen.

- Wijzig het programma (zie "Eigen programma's samenstellen").
- Controleer de instellingen en bevestig deze met OK.
- Kies Opslaan.

De gewijzigde stappen worden opgeslagen.

Naam wijzigen

- Kies Eigen programma's [👤].
- Kies Bewerken.
- Kies Programma wijzigen.
- Kies het gewenste programma.
- Kies Naam wijzigen.
- Wijzig de naam (zie "Eigen programma's samenstellen") en kies Opslaan.

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

- Bevestig met OK.

De gewijzigde naam wordt opgeslagen.

Eigen programma’s wissen

- Kies Eigen programma's [👤].

In het display verschijnen de programmanamen.

- Kies Bewerken.
- Kies Programma wissen.
- Kies het gewenste programma.
- Bevestig met OK.

Het programma wordt gewist.

U kunt ook alle eigen programma's tegelijk wissen (zie "Instellingen – Fabrieksinstellingen – Eigen programma's").

Quick-magnetron

Met de "Quick-magnetron"-toets ⏈ start de magnetron met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd, bijvoorbeeld voor het verwarmen van vloeistoffen.

Voorgeprogrammeerd zijn het maximale vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut.

Tip: U kunt het magnetronvermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal instelbare bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen magnetronvermogen (zie "Instellingen – Quick-magnetron").

- Druk op ⏈ totdat de bereiding start. Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met Stop en afbreken met ⮌.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Programma afgerond,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

Met de popcorn-toets start de magnetron met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het gebruik

– De ovenruimte moet koud en droog zijn, zodat de popcorn helemaal goed wordt.

– Voor de popcorn-toets is een magnetronvermogen van 850 W voorgeprogrammeerd, alsmede een bereidingstijd van 2:45 minuten. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten voor de bereiding van magnetron-popcorn aanhouden. Houdt u zich altijd aan de gebruiksaanwijzing op de verpakking van de betreffende fabrikant. Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde tijd (zie "Instellingen – Popcorn").

– U kunt de bereidingstijd wijzigen en maximaal 4 minuten instellen (zie "Instellingen – Popcorn"). Het magnetronvermogen kan niet worden gewijzigd.

■ Schuif de opvangschaal op het onderste niveau in de oven en leg de magnetron-popcorn erop. Let daarbij op de aanwijzingen van de popcornfabrikant.

■ Druk op de toets totdat de bereiding start.

De aflopende resttijd verschijnt in het display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met Stop en afbreken met ⮌.

Blijf in de buurt van de oven en houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.

Na afloop van de bereidingstijd

– verschijnt in het display Programma afgerond,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

Alarm en kookwekker

Met de sensortoets 🔔 kunt u een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) instellen of een alarm (een bepaalde dagtijd).

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

Alarm ⏰ gebruiken

De alarmfunctie kunt u gebruiken om een bepaalde dagtijd in te stellen, waarop de oven een akoestisch signaal moet afgeven.

Alarm instellen

Als u voor de instelling Dagtijd | Weergave | Uit heeft gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om het alarm te kunnen instellen. Het tijdstip van het alarm wordt dan weergegeven, terwijl de oven uitgeschakeld is.

- Druk op 🔔.
- Kies Nieuw alarm.
- Stel het tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met OK.

Als de oven uitgeschakeld is, verschijnen het tijdstip van het alarm en het symbool ⏰ in plaats van de dagtijd.

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

Op het tijdstip van het alarm

– knippert ⏰ naast de dagtijd in het display,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

- Kies 🔔 of het alarm rechts boven in het display om de akoestische en optische signalen uit te zetten.

Alarm wijzigen

- Kies het alarm rechts boven in het display of kies 🔔 en vervolgens het gewenste alarm.

Het ingestelde alarm verschijnt.

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

Het gewijzigde alarm wordt opgeslagen en verschijnt in het display.

Alarm wissen

- Kies het alarm rechts boven in het display of kies 🔔 en vervolgens het gewenste alarm.

Het ingestelde alarm verschijnt.

- Kies Resetten.

Het alarm wordt gewist.

- Bevestig met OK.

Kookwekker 🔔 gebruiken

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

U kunt de kookwekkertijd ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden wilt toevoegen of vlees wilt besprenkelen).

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.

Kookwekkertijd instellen

Als u voor de instelling Dagtijd | Weergave | Uit heeft gekozen, moet u eerst de oven inschakelen om een kookwekkertijd te kunnen instellen. De aflopende kookwekkertijd wordt dan weergegeven, terwijl de oven uitgeschakeld is.

- Druk op 🔔.
- Kies Nieuwe kookwekker.
- Stel de kookwekkertijd in.
- Bevestig met OK.

Als de oven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool 🔔 in plaats van de dagtijd.

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

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert 🔔 in de display,

– begint de tijd op te lopen,

– hoort u een signaal, als deze functie ingeschakeld is (zie "Instellingen – Volume – Geluidssignalen").

- Kies 🔔 of de kookwekkertijd rechts boven in het display om de akoestische en optische signalen uit te zetten.

Kookwekkertijd wijzigen

- Kies de kookwekkertijd rechts boven in het display of kies 🔔 en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

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

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en begint meteen af te lopen.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de kookwekkertijd rechts boven in het display of kies 🔔 en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Kies Resetten.

De kookwekkertijd wordt gewist.

- Bevestig met OK.

Belangrijke opmerkingen en informatie over stomen

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

Het bijzondere van koken met stoom

Bij stomen gaan nauwelijks vitaminen 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 bij voorkeur ovenpannen met gaten. De stoom bereikt dan van alle kanten het voedingsmiddel, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

Eigen serviesgoed

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

– Het serviesgoed moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof serviesgoed wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor gebruik in een stoomoven.

– Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.

– Plaats het kookgerei op het ingeschoven rooster, 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 een bereiding tegelijk meerdere hoge ovenpannen gebruikt, plaats deze dan niet recht boven elkaar. Laat tussen de ovenpannen bij voorkeur een niveau leeg.

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

Bij het stomen wordt 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 warmhoudlade
Bij gebruik van de 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.

Bereidingstijd

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 vloeistoffen

Vul ovenpannen hooguit voor $^2/_3$ 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 in de stoomoven bereiden. De bereidingstijden zijn ongeveer even lang. Houdt u er wel rekening mee dat gerechten in de stoomoven niet bruin worden.

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 Auto | Groente | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | 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.

Groente	**[min]**
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
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	 27–29 21–22 16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	 25–27 19–21 17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	 26–28 19–20 15–16
Koolraap, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4

Stomen

Groente	◴ [min]
Maïs (kolf)	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3
Paprika, blokjes of 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
Knolselderie, 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

◴ Bereidingstijd

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie "Ontdooien").

Voorbereiding

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** wilt behouden, bereid het vlees dan in een ovenpan met gaten. Schuif een ovenpan zonder gaten onder het vlees in de oven om het vrijkomende vocht op te vangen. 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 Auto | Vlees | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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	**🕘 [min]**
Bout (stuk), bedekt met water	110–120
Eisbein	135–140
Kippenborstfilet	8–10
Schenkel	105–115
Dikke rib, bedekt met water	110–120
Kalfsvlees in 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

🕘 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen

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

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 90 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

Bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Voorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in 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 / de universele bakplaat (afhankelijk van het model) in de oven te plaatsen.

Stomen

Temperatuur

85–90 °C
Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C
Voor het bereiden van vissoorten met stevig vlees, zoals kabeljauw en zalm. Voor het bereiden van vis in saus of bouillon.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het voedingsmiddel, niet van het gewicht. Hoe dikker het voedingsmiddel 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 Auto | Vis | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | 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.

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

Temperatuur / Bereidingstijd

Stomen

Schaaldieren

Voorbereiding

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 Auto | Schaaldieren | ... | Stomen

of

Ovenfuncties ▭ | Stomen
Temperatuur: zie tabel
Bereidingstijd: zie tabel

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

Temperatuur / Bereidingstijd

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

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 wordt het vlees. Houdt u zich aan de aangegeven bereidingstijden.

Instellingen

Automatische programma's Auto | Zoetwatermosselen | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: zie tabel
Bereidingstijd: zie tabel

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

Temperatuur / Bereidingstijd

Stomen

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 Auto | Rijst | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

Bereidingstijd

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. $^1/_3$.

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

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

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

Bereidingstijd

Stomen

Knoedels

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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen

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

of

Ovenfuncties ▭ | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

🕘 Bereidingstijd

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

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

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

Bereidingstijd

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.

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

Instellingen

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

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

🕘 Bereidingstijd

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

🕘 Bereidingstijd

Stomen

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Kippeneieren | ... | Stomen

of

Ovenfuncties ▭ | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

🕘 Bereidingstijd

Fruit

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

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

Instellingen

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

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

🕘 Bereidingstijd

Koken menu – handmatig

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

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 afgevende voedingsmiddelen (zoals rode bieten) meteen boven de opvangschaal / universele bakplaat (afhankelijk van het model) 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. $^1/_3$ 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)

<table>
<tr><td rowspan="3">Bereidingstijden</td><td colspan="3">20 min. rijst</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">6 min. roodbaarsfilet</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>4 min. broccoli</td></tr>
<tr><td>Instelling</td><td>14 min.</td><td>2 min.</td><td>4 min.</td></tr>
</table>

Werkwijze

- 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.

Verwarmen met stoom

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.

Tijd

Het aantal borden of ovenpannen is niet van invloed op de bereidingstijd.

De in de tabel aangegeven tijd heeft betrekking op een gemiddelde portie per bord / ovenpan. Verleng de tijd bij grotere hoeveelheden.

Tips

– Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.

– Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's of een rollade.

– Gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.

– Verwarm sauzen apart. Uitzondering: voedingsmiddelen die in een saus worden bereid (zoals goulash).

Werkwijze

- Dek de voedingsmiddelen af met een diep bord, een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Zet borden of schalen op het ingeschoven rooster.

Instellingen

Speciale toepassingen | Verwarmen | Stomen
of
Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C
Tijd: zie tabel

	[min]
Bijgerechten (pasta, rijst, etc.)	8–10
Eenpansgerecht	8–10
Visfilet	6–8
Vlees	8–10
Gevogelte	8–10
Groente	8–10
Soep	8–10
Bordmaaltijden	8–10

Tijd

Ontdooien met stoom

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

⚠ Gevaar voor salmonella!
Giet het vocht van vlees en gevogelte weg. Gebruik het vocht nooit!

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

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

Speciale toepassingen | Ontdooien | Stomen
of
Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel
Ontdooitijd: zie tabel

Speciale toepassingen

Ingevroren producten	Hoeveelheid	[°C]	[min]	[min]
Zuivelproducten				
Kaas in plakken	125 g	60	15	10
Kwark	250 g	60	20–25	10–15
Room	250 g	60	20–25	10–15
Zachte kaas	100 g	60	15	10–15
Fruit				
Appelmoes	250 g	60	20–25	10–15
Stukjes appel	250 g	60	20–25	10–15
Abrikozen	500 g	60	25–28	15–20
Aardbeien	300 g	60	8–10	10–12
Frambozen / rode bessen	300 g	60	8	10–12
Kersen	150 g	60	15	10–15
Perziken	500 g	60	25–28	15–20
Pruimen	250 g	60	20–25	10–15
Kruisbessen	250 g	60	20–22	10–15
Groente				
Als blok ingevroren	300 g	60	20–25	10–15
Vis				
Visfilets	400 g	60	15	10–15
Forel	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krabben	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klaargerechten				
Vlees, groente, bijgerecht / eenpansgerecht / soep	480 g	60	20–25	10–15
Vlees				
Braadvlees in schijven	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
Gehakt	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15

Ingevroren producten	Hoeveelheid	[°C]	[min]	[min]
Goulash	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel / kotelet / braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Haantje / kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbout	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbout	500 g	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
Brood / broodjes				
Broodjes	–	60	30	2
Duits brood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Witbrood, gesneden	150 g	60	30	20

Temperatuur / Ontdooitijd / Doorwarmtijd

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groente

Groente afspoelen, reinigen en fijn snijden.

Blancheer groenten voor het inmaken, zodat de kleur behouden blijft (zie de rubriek "Blancheren").

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

Braad of kook het vlees voor het inmaken bijna gaar. Gebruik voor het opvullen van de glazen het braadvocht dat u met water kunt aanlengen of gebruik de bouillon waarin het vlees is gekookt. De rand van het glas moet vetvrij zijn.
Vul glazen met worst hooguit voor de helft, omdat de massa tijdens het inmaken nog toeneemt.

Tips

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

Werkwijze

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Inmaken
of
Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel
Tijd: zie tabel

In te maken product	[°C]	* [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kwee-appels/-peren	90	65
Groente		
Bonen	100	120

Speciale toepassingen

In te maken product	[°C]	* [min]
Dikke bonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode bieten	100	60
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

Temperatuur / Inmaaktijd

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

Sap bereiden

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

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

Voorbereiding

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

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

Snijd grote vruchten (zoals appels) in ca. 2 cm dikke blokjes. Hoe harder het fruit of de groente, des te kleiner moet u deze producten snijden.

Tips

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

– Bij de meeste fruitsoorten neemt de saphoeveelheid toe en verbetert het aroma als u suiker toevoegt. Meng de suiker door het fruit en laat deze enkele uren intrekken. Gebruik op 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

Ovenfuncties ▭ | Stomen ♨
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 40–70 Minuten

Koken menu

U kunt maximaal drie componenten kiezen, bijvoorbeeld vis met een bijgerecht en groente.
De verschillende componenten kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen. Het apparaat sorteert de componenten automatisch op bereidingstijd. Het voedingsmiddel met de langste bereidingstijd moet het eerst in de oven worden geplaatst.

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

Werkwijze

- Schakel het apparaat in.
- Vul het waterreservoir en schuif het in het apparaat.
- Schuif de opvangschaal / universele bakplaat (afhankelijk van het model) in de oven.
- Kies Speciale toepassingen ☼ | Koken menu.
- Kies het gewenste voedingsmiddel.

Afhankelijk van het voedingsmiddel volgen na de keuze nog vragen over de grootte en de gewenste gaarheid van het product.

- Kies de gewenste waarden c.q. voer de waarden in en bevestig deze met OK.
- Kies Voedingsmiddel toevoegen.
- Kies het gewenste voedingsmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste voedingsmiddel.
- Herhaal de procedure voor het derde voedingsmiddel.

Na het bevestigen van Menubereiding starten geeft het apparaat aan welk voedingsmiddel u moet inschuiven. Na afloop van de opwarmfase wordt aangegeven, wanneer het tweede voedingsmiddel in de oven moet. Voor het derde product geldt hetzelfde.

U kunt uiteraard ook een menu samenstellen van voedingsmiddelen die niet in de elektronica staan. Aanwijzingen hiervoor vindt u in de rubriek "Koken menu – handmatig".

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 Auto | Speciaal | Yoghurt bereiden

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 40 °C
Tijd: 5:00 uur

Gistdeeg laten rijzen

Werkwijze

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen
Tijd: volgens recept

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 40 °C
Tijd: volgens 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 Auto | Speciaal | Gelatine smelten

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 90 °C
Tijd: 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 Auto | Speciaal | Chocolade smelten

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 65 °C
Tijd: 20 minuten

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.

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: zie tabel

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

Tijd

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

Automatische programma's Auto | Fruit | Appels | Heel | Conserveren

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 50 °C
Tijd: 5 minuten

Blancheren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Blancheren

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 1 minuut

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 Auto | Speciaal | Uien fruiten

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 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 Auto | Speciaal | Spek uitsmelten

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 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.

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

Werkwijze

- Leg alle onderdelen zo in een ovenpan met gaten dat deze elkaar niet raken (liggend of met de opening naar beneden). De hete stoom kan nu onbelemmerd alle delen bereiken.
- Gebruik voor de ovenpan het onderste niveau.

Instellingen

Speciale toepassingen | Serviesgoed steriliseren
Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 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 Auto | Speciaal | Vochtige doekjes verwarmen

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 70 °C
Tijd: 2 minuten

Honing vloeibaar maken

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's Auto | Speciaal | Honing vloeibaar maken

of

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 60 °C
Tijd: 90 minuten (ongeacht de grootte van de pot of de hoeveelheid 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

Ovenfuncties | Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 4 minuten

Ontdooien en verwarmen bij combinatiegebruik

U kunt voedingsmiddelen met een combinatie van stoom en magnetron ontdooien en verwarmen. Hiervoor moet u een eigen programma samenstellen (zie "Eigen programma's").

Ontdooien en verwarmen met een combinatie van stoom en magnetron heeft als voordeel dat voedingsmiddelen

– sneller verhit worden dan wanneer u alleen stoom gebruikt,

– niet te gaar worden of uitdrogen als u alleen de magnetronfunctie gebruikt,

– in één keer kunnen worden ontdooid en verhit,

– tijdens een bereiding niet moeten worden geroerd.

	Stap	Ovenfunctie	🌡	🕘 [min]
Bordmaaltijden verwarmen*				
Pasta met tomatensaus, 400 g (verhouding 5 : 3)	1 2 3	Stomen Magnetron Stomen	95 °C 600 W 85 °C	1 3,5 2
Gehaktbal met aardappelpuree en rode kool 100–200 g	1 2 3	Stomen Magnetron Stomen	95 °C 600 W 85 °C	3 4,5 2
Ontdooien en verwarmen*				
Ingevroren eenpansgerechten/ soepen 250 g	1 2 3 4	Magnetron Stomen Magnetron Stomen	450 W 100 °C 600 W 85 °C	3 1 4 2
Ingevroren eenpansgerechten/ soepen 500 g	1 2 3 4	Magnetron Stomen Magnetron Stomen	450 W 100 °C 600 W 85 °C	4,5 3 7 4

Stomen / Magnetron / 🌡 Temperatuur/magnetronvermogen / 🕘 Tijd

* Dek de gerechten af, bijvoorbeeld met een geschikte deksel.

	Geschikt voor:
Ontdooien	
80 W	Zeer kwetsbare voedingsmiddelen: room, boter, slagroom- en crèmetaart, kaas
150 W	Alle andere voedingsmiddelen
Verwarmen	
450 W	Baby-, kindervoeding
600 W	Diverse gerechten; diepgevroren kant-en-klaarmaaltijden die niet bruin hoeven te worden
850 W	
1000 W	Dranken

Ovenfunctie "Magnetron" / Magnetronvermogen

De tijd die nodig is voor de bereiding, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product en de temperatuur ervan op het moment dat u het in de oven doet. Voor voedingsmiddelen uit de koelkast bijvoorbeeld is meer tijd nodig dan voor voedingsmiddelen op kamertemperatuur. Zie voor de tijden de tabellen op de volgende pagina's.

Voor het ontdooien en verwarmen

- Doe het product in magnetronbestendig serviesgoed en dek het af.
- Plaats het serviesgoed midden op de opvangschaal. Gebruik het onderste niveau.

Tijdens het ontdooien en verwarmen

- U moet de voedingsmiddelen tijdens de bereiding herhaaldelijk omkeren, verkleinen of omroeren. Roer de buitenste lagen naar het midden toe (de buitenkant wordt het eerst warm).

Na het ontdooien en verwarmen

Let op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt).

- Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur. Babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf even van, zodat u zeker weet dat de baby zich er niet aan brandt.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Als u gerechten met de magnetronfunctie verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft.
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

- Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd en voldoende gaar is.

Aanwijzingen voor het verwarmen

⚠ Verbrandingsgevaar! Voeding voor baby's en kinderen mag niet te heet worden. De kinderen kunnen zich anders branden.

Verwarm deze producten daarom niet langer dan 30–60 seconden op 450 Watt.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

Verhit daarom nooit voedingsmiddelen of vloeistoffen in afgesloten potten of flessen. Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

Plaats altijd een lepel (niet van metaal) in het glas of de beker als u een vloeistof verhit.

De lepel zorgt ervoor dat vloeistoffen gelijkmatig worden verhit en dat de luchtbelletjes op het juiste moment ontstaan.

Eieren kunnen ontploffen.

Verhit geen hardgekookte eieren (ook niet zonder schaal) met de ovenfunctie "Magnetron ≋".

Ontdooien en verwarmen met magnetron

Toepassing	Tips en aanwijzingen
Ontdooien van grote hoeveelheden, bijvoorbeeld 2 kg vis	Doe het te ontdooien voedingsmiddel in magnetronbestendig serviesgoed en plaats het op de opvangschaal.
Verwarmen van gerechten	Gebruik altijd een deksel, behalve bij gepaneerde producten.
Bereiden van diepvriesgerechten	Diepvriesgerechten kunt u in één keer ontdooien en verwarmen c.q. bereiden. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Tabellen voor het ontdooien en verwarmen van voedingsmiddelen

Voor de volgende tabellen geldt:

- Houdt u zich aan de aangegeven magnetronvermogens, tijden en doorwarmtijden. Hierbij is rekening gehouden met de hoedanigheid, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van de producten.
- Kies in principe de gemiddelde tijd.
- Plaats de voedingsmiddelen op de opvangschaal op het onderste niveau in de oven.

Tabel voor het ontdooien

	Hoeveelheid	[W]	[min]	[min][1)]
Zuivelproducten				
Room	250 ml	150	10–13	10–15
Boter	250 g	80	12–14	5–10
Plakjes kaas	250 g	80	16–18	10–15
Melk	500 ml	150	22–24	10–15
Kwark	250 g	150	12–14	10–15
Taart / cake / gebak				
Zandtaart (1 stuk)	ca. 100 g	150	1–2	5–10
Zandtaart	300 g	150	4–6	5–10
Vruchtentaart (3 stukken)	ca. 300 g	150	10–12	10–15
Boterkoek (3 stukken)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
Slagroom-, crèmetaart (1 stuk) (3 stukken)	 ca. 100 g ca. 300 g	 80 80	 10–13 23–26	 5–10 5–10
Broodjes (4 stuks)	–	150	6–8	5–10
Fruit				
Aardbeien, frambozen	150 g	150	9–11	5–10
Rode bessen	250 g	150	10–12	5–10
Pruimen	500 g	150	14–18	5–10
Vlees				
Rundergehakt	500 g	150	25,5–27,5	5–10
Haantje / kip	1000 g	150	34–38	10–15

Ontdooien en verwarmen met magnetron

	Hoeveelheid	[W]	[min]	[min][1)]
Groente				
Erwten	250 g	150	10–14	5–10
Asperge	250 g	150	8–12	10–15
Bonen	500 g	150	13–18	10–15
Rode kool	500 g	150	20–25	10–15
Spinazie	300 g	150	12–14	10–15

Magnetronvermogen / Ontdooitijd / Doorwarmtijd

[1)] Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

Tabel voor het verwarmen

	Hoeveelheid	[W]	[min]	[min][1)]
Dranken[2)]				
Koffie, drinktemperatuur 60–65 °C	1 kopje (200 ml)	1000	1:00–1:10	–
Melk, drinktemperatuur 60–65 °C	1 kopje (200 ml)	1000	1:20–1:40[3)]	–
Water aan de kook brengen	1 kopje (125 ml)	1000	1:30–1:50	–
Babyflesje (melk)	ca. 200 ml	450	1:10–1:20[3)]	1
Glühwein, grog, drinktemperatuur 60–65 °C	1 glas (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Gerechten[3)]				
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 potje (200 g)	450	0:30–1	1
Karbonade, gebraden	200 g	600	4–6	1
Visfilet, gebakken	200 g	600	3–4	2
Vlees met jus	200 g	600	4–6	1
Bijgerechten	250 g	600	3–5	1
Groente	250 g	600	4–5	1
Vleesjus	250 ml	600	4–5	1
Soep / eenpansgerecht	250 ml	600	4–5	1
Soep / eenpansgerecht	500 ml	600	7–8	1

Magnetronvermogen / Verwarmingstijd / Doorwarmtijd

[1)] Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

[2)] Plaats een lepel (niet van metaal) in het glas of de beker.

[3)] De tijden gelden voor gerechten met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C.

Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard, wordt uitgegaan van een kamertemperatuur van ca. 20 °C.

Gerechten moeten tot een temperatuur van 70–75 °C worden verhit, met uitzondering van babyvoeding en niet-gebonden sauzen.

Menu "Instellingen" oproepen

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies Instellingen.

U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

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

Instellingen wijzigen en opslaan

- Kies Instellingen.
- Scrol over het display totdat de gewenste instelling verschijnt en druk erop.

U herkent de actuele instellingen aan het gekleurde kadertje.

- Scrol over het display totdat de gewenste optie verschijnt en druk erop.
- Bevestig met OK.

De instelling wordt opgeslagen.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal ⚑	... / deutsch / english / ... Land
Dagtijd	Weergave Aan / Uit * / Nacht- schakeling Kloktype Analoog * / Digitaal Tijdformaat 24 h * / 12 h (am/pm) Instellen
Datum	
Verlichting	Aan / 15 seconden aan *
Startscherm	Hoofdmenu Ovenfuncties Automatische programma's Speciale toepassingen MyMiele Eigen programma's
Lichtsterkte	▬▬▬▪═══
Volume	Geluidssignalen Toetssignaal Welkomstmelodie Aan * / Uit
Eenheden	Gewicht g * / lb:oz Temperatuur °C * / °F
Quick-magnetron	Vermogen Bereidingstijd
Popcorn	Bereidingstijd
Warmhouden	Stomen Aan / Uit *
	Magnetron Aan / Uit *
Stoomreductie	Aan * / Uit
Voorgeprogramm. temperaturen	
Magnetronvermogens	

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Veiligheid	Vergrendeling Aan / Uit *
	Toetsenvergrendeling Aan / Uit *
Waterhardheid	Zacht
	Gemiddeld
	Hard *
Handelaar	Demo-functie Aan / Uit *
Fabrieksinstellingen	Instellingen Eigen programma's Magnetronvermogens Voorgeprogram. temperaturen MyMiele

* Fabrieksinstelling

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kunt u aan de hand van het symbool gemakkelijk weer terug naar het submenu Taal.

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste weergave van de dagtijd voor het uitgeschakelde apparaat:

– Aan

De dagtijd is altijd in het display te zien. Met de betreffende sensortoetsen kunt u meteen de verlichting in- en uitschakelen, het alarm en de kookwekker gebruiken, alsmede de "Quick-magnetron" en de functie "Popcorn".

– Uit

Het display is donker. U bespaart zo energie. U moet de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de functies "Alarm en kookwekker", "Verlichting", "Quick-magnetron" en "Popcorn".

– Nacht- schakeling

Om energie te besparen, is de dagtijd alleen tussen 5 en 23 uur te zien. De resterende tijd is het display donker.

Kloktype

U kunt de dagtijd Analoog (in de vorm van een klok met wijzerplaat) of Digitaal (h:min) laten weergeven. Bij digitale weergave verschijnt in het display ook de datum.

Tijdformaat

U kunt het tijdformaat van de dagtijd kiezen:

– 24 h

De dagtijd wordt in het 24-uurs-formaat weergegeven.

– 12 h (am/pm)

De dagtijd wordt in het 12-uurs-formaat weergegeven.

Instellen

U stelt de uren en de minuten in.

Na een stroomstoring verschijnt de actuele dagtijd weer. De oven bewaart de informatie ca. 200 uur in het geheugen.

Synchroniseren

Dit menupunt verschijnt alleen als u over het Miele@home-systeem beschikt (zie aparte gebruiksaanwijzing).

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

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

Verlichting

– Aan

De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

– 15 seconden aan

De verlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Als u op ☼ drukt, wordt de verlichting weer 15 seconden ingeschakeld.

Startscherm

Af fabriek verschijnt na het inschakelen van de oven het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startscherm ook bijvoorbeeld de ovenfuncties of de functies onder MyMiele kiezen.

Lichtsterkte

De instelling van de lichtsterkte van het display kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.

▬▬▬▪═══

- Kies Donker of Licht om de lichtsterkte te wijzigen.

Volume

Geluidssignalen

De instelling van het volume kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.

▬▬▬▪═══

Als alle segmenten gevuld zijn, is het maximale volume ingesteld. Is geen enkel segment gevuld, dan is het signaal uitgezet.

- Kies Zachter of Harder om het volume te wijzigen.
- Kies Aan of Uit om de signalen in of uit te schakelen.

Toetssignaal

De instelling van het volume kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.

▬▬▬▪═══

Als alle segmenten gevuld zijn, is het maximale volume ingesteld. Is geen enkel segment gevuld, dan is het signaal uitgezet.

- Kies Zachter of Harder om het volume te wijzigen.
- Kies Aan of Uit om het toetssignaal in of uit te schakelen.

Welkomstmelodie

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

Eenheden

Gewicht

– g

Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in grammen weergegeven.

– lb/oz

Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in ponden/ounces weergegeven.

Temperatuur

– °C

De temperatuur wordt in graden Celsius weergegeven.

– °F

De temperatuur wordt in graden Fahrenheit weergegeven.

Quick-magnetron

Zodat de magnetron meteen kan starten, zijn een vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut voorgeprogrammeerd.

– Vermogen

U kunt een vermogen van 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W en 1000 W instellen.

– Bereidingstijd

De maximaal in te stellen bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen:
80–300 W: maximaal 10 minuten
450–1000 W: maximaal 5 minuten

Popcorn

Om de magnetron meteen voor het bereiden van popcorn te kunnen starten, zijn een vermogen van 850 W en een bereidingstijd van 2:45 minuten voorgeprogrammeerd. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van magnetron-popcorn.

U kunt de bereidingstijd wijzigen, maar niet het vermogen.

– Bereidingstijd

U kunt een tijd van maximaal 4 minuten instellen.

Warmhouden

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

Stomen

– Aan

Bij de ovenfunctie "Stomen" wordt ook een warmhoudfunctie geactiveerd, als u met een temperatuur vanaf ca. 80 °C werkt. Als u het gerecht na de bereiding niet uit het apparaat haalt, wordt deze functie na ca. 5 minuten ingeschakeld. In het display verschijnt Warmhouden. Het gerecht wordt nu ca. 15 minuten warmgehouden met een temperatuur van 70 °C. Als u de deur opent, wordt de warmhoudfunctie afgebroken.

– Uit

De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Magnetron

– Aan

Bij de ovenfunctie "Magnetron" wordt ook een warmhoudfunctie geactiveerd, als u een vermogen van minimaal 450 W instelt en een bereidingstijd van minimaal 10 minuten. Als u het gerecht na de bereiding niet uit het apparaat haalt, wordt deze functie na ca. 5 minuten ingeschakeld. In het display verschijnt Warmhouden. Het gerecht wordt nu ca. 15 minuten warmgehouden met een vermogen van 150 W. Als u de deur opent, wordt de warmhoudfunctie afgebroken.

– Uit

De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Stoomreductie

– Aan

Als u kookt met een temperatuur vanaf ca. 80 °C wordt vlak voor het einde van de bereiding de ovendeur automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontwijken. De deur gaat daarna automatisch weer dicht.

– Uit

Als de stoomreductie uitgeschakeld is, wordt automatisch ook de functie Warmhouden uitgeschakeld. Als u de functie uitzet, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

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

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

- Kies de gewenste functie.

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

- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.

Magnetronvermogens

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

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnen de vermogens.

- Wijzig het voorgeprogrammeerde vermogen.
- Bevestig met OK.

Veiligheid

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de vergrendeling geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd instellen.

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

– Aan

De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de oven na het inschakelen kunt gebruiken, moet u het symbool 🔒 minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

– Uit

De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de oven gewoon gebruiken.

Toetsenvergrendeling

Deze vergrendelingsfunctie voorkomt dat een bereidingproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd.

– Aan

De toetsenvergrendeling is geactiveerd. Voordat u een functie kunt gebruiken, moet u het symbool 🔒 eerst minimaal 6 seconden ingedrukt houden. De vergrendeling wordt dan voor korte tijd gedeactiveerd.

– Uit

De toetsenvergrendeling is gedeactiveerd. Alle toetsen reageren bij aanraking meteen.

Waterhardheid

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.

– 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

Met deze functie kan de vakhandel het apparaat presenteren, zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld (demofunctie). Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de demo-functie heeft geactiveerd, verschijnt de melding De demofunctie is ingeschakeld. De verwarming werkt niet, zodra u de oven inschakelt.

– Aan

  De demo-functie wordt geactiveerd als u het veld OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.

– Uit

  De demo-functie wordt gedeactiveerd als u het veld OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. Daarna kunt u de oven gewoon weer gebruiken.

Fabrieksinstellingen

– Instellingen

  Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– Eigen programma's

  Alle eigen programma's worden gewist.

– Magnetronvermogens

  De gewijzigde magnetronvermogens worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– Voorgeprogramm. temperaturen

  De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– MyMiele

  Alle MyMiele-instellingen worden gewist.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten stomen

Voer de tests uit, zoals beschreven in de daarvoor geldende (concept-) normen (DIN EN 50304 / DIN EN 60350).

Testgerecht	**Stoomovenpannen**	**Hoeveelheid [g]**	1)	2) **[°C]**	**[min]**
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	2x DGGL $^1/_2$-40L	Max.	Willekeurig 3)	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL $^1/_2$-40L	300	Willekeurig	100	3
Vermogen bij maximale belading					
Erwten (8.3)	4x DGGL$^1/_2$-40L	Telkens 875	2, 4 4)	100	5)

Niveau(s) van onderen / Temperatuur / Bereidingstijd

1) Gebruik voor de opvangschaal altijd het onderste niveau.

2) Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

3) Schuif op het gebruikte niveau 2 DGGL$^1/_2$-40L achter elkaar in de oven.

4) Schuif op de niveaus telkens 2 DGGL $^1/_2$-40L achter elkaar in de oven.

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

Testgerechten volgens EN 60705 (ovenfunctie "Magnetron")

Testgerecht	1)	[W]	[min]	[min] 2)	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	1	150	7,5	3	onafgedekt ontdooien
Rundergehakt ontdooien, 500 g	1	150	25–26,5	10	onafgedekt ontdooien, gerecht halverwege de tijd keren
Gehakt bereiden, 900 g	1	600 + 450	15 + 15	5	schaal: Pyrex 03.838.80, lengte 28 cm, onafgedekt, schaal dwars in de oven
Biscuit bereiden, 475 g	1	450	12	5	schaal: Pyrex 03.827.80, onafgedekt
Eiercrème bereiden, 1000 g	1	450	25,5–27	120	schaal: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Niveau van onderen / Magnetronvermogen / Ontdooi- of bereidingstijd / Doorwarmtijd

1) Gebruik de opvangschaal als plateau.

2) Laat het voedingsmiddel bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatig verdeeld.

Reiniging en onderhoud

⚠ Letselrisico!
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van het apparaat kan door ovenreiniger beschadigd raken.
Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

Controleer of de deur en de deurdichting beschadigd zijn. Bij beschadigingen mag u de magnetronfunctie niet gebruiken! Laat het apparaat eerst door Miele repareren.

Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.

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

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.

Front

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

– soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen,

– kalkoplossende reinigingsmiddelen,

– schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen,

– oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,

– reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,

– reinigingsmiddelen voor afwasautomaten,

– glasreinigers,

– reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,

– schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten),

– vlekkensponsjes,

– scherpe metalen schrapers,

– staalwol,

– speciale spiraalsponsjes,

– puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen,

– ovensprays.

■ Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. U kunt voor de reiniging ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

■ Droog het front na elke reiniging met een zachte doek af.

Ovenruimte

- Verwijder:

– condens met een spons of sponsdoekje,

– lichte vetresten met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

- Wis de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.

Automatische deuropener

De deuropener mag niet met voedingsmiddelen verontreinigd zijn.

- Verwijder verontreinigingen op de deuropener **meteen** met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Wis de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

Waterreservoir

- Haal het waterreservoir uit de oven en giet het na elk gebruik leeg. Verwijder voor het legen de overloopbeveiliging.
- Reinig het reservoir met de hand. Droog de onderdelen daarna af om kalkafzettingen te vermijden.

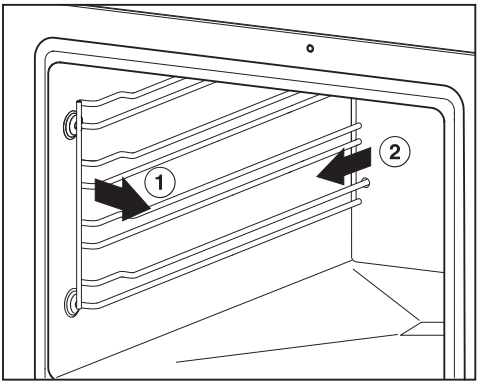
Accessoires

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Opvangschaal, rooster, stoomovenpan

- Reinig de opvangschaal, het rooster en de ovenpannen na elk gebruik. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Verwijder blauwachtige verkleuringen op de ovenpannen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires") of met azijn.
- Spoel de ovenpannen na gebruik van het reinigingsmiddel met schoon water af om alle resten reinigingsmiddel te verwijderen.

Geleiderails



- Haal de geleiderails eerst aan de zijkant los ① en dan aan de achterkant ②.
- Reinig de geleiderails in de afwasautomaat of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Plaats de geleiderails na de reiniging correct terug (zie afbeelding). Druk de geleiderails stevig vast.

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

⚠ De geleiderails zijn in kunststof bussen gestoken. Controleer deze bussen op beschadigingen. Als de bussen beschadigd zijn, mag u de magnetronfunctie niet gebruiken, totdat de bussen zijn vervangen.

Onderhoud

De functies Einde om en Start om worden bij Onderhoud ⓐ niet aangeboden.

Inweken

Grovere verontreinigingen kunt u met dit programma inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Verwijder alle accessoires.
- Vul het waterreservoir.
- Kies Onderhoud ⓐ | Inweken.

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Ontkalken

Wij adviseren het gebruik van Miele-ontkalkingstabletten (zie "Bij te bestellen accessoires"). Deze zijn speciaal voor Miele-apparatuur ontwikkeld, voor een optimaal ontkalkingsproces. Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren bevatten en/of andere ongewenste inhoudsstoffen (zoals chloriden), kunnen het apparaat beschadigen. Bovendien kan bij een niet juiste concentratie van de ontkalkingsoplossing het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

De ontkalkingsoplossing is zuurhoudend.
Als het ontkalkingsmiddel op de deurgreep of de metalen panelen terechtkomt, kunnen er vlekken ontstaan.
Wis gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

U moet het apparaat na een bepaalde gebruiksduur ontkalken. Als het moment van ontkalken nadert, verschijnt er een melding op het display dat u het apparaat nog enkele keren kunt gebruiken. Na de laatste keer wordt het apparaat geblokkeerd. De elektronica telt alleen de bereidingen met stoom.

Wij adviseren het apparaat te ontkalken, voordat het wordt geblokkeerd.

Tijdens het programma moet u het waterreservoir legen, omspoelen en met vers water vullen.

- Schakel het apparaat in en kies Onderhoud ⏀ | Ontkalken.

In het display verschijnt een melding.

- Bevestig met OK.
- Doe 1 liter koud water in het waterreservoir en voeg vervolgens 2 ontkalkingstabletten toe.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.

In het display verschijnt de resttijd. Het ontkalkingsprogramma start.

Het programma kan alleen in de eerste 6 minuten 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 twee keer omspoelen en met vers water vullen.

- Volg de aanwijzingen op het display.

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

Na het ontkalken

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder het waterreservoir, giet het leeg en maak het droog.
- Maak de ovenruimte droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Nuttige tips

De meeste problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Het volgende overzicht helpt u daarbij.
Neem contact op met Miele als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.

⚠ Letselrisico! Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
Open nooit de ommanteling van het apparaat.

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen.	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de betreffende zekering(en) eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u het apparaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
De stoomoven wordt niet verwarmd.	De demo-functie is ingesteld. ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen – Handelaar").
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.

Probleem	Oorzaak en oplossing
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. ■ 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 is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. De dichting moet worden vervangen. ■ Laat de deurdichting door Miele vervangen. ■ Gebruik de magnetronfunctie niet, totdat het onderdeel is vervangen.
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 functies Start om **en** Einde om **verschijnen niet op het display.**	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
	Bij Koken menu en Onderhoud worden deze functies niet aangeboden.
Na een bereiding met de ovenfunctie "Magnetron" is het gerecht niet voldoende warm of gaar.	Na een onderbroken bereiding is de magnetron niet weer ingeschakeld. ■ Start het bereidingsproces opnieuw, totdat het voedingsmiddel voldoende warm of gaar is.
	Voor het koken of verwarmen met de magnetron is een te korte tijd ingesteld. ■ Controleer of voor het ingestelde magnetronvermogen een geschikte tijd is ingesteld. Hoe lager het vermogen, des te langer de tijd.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na een bereiding met de magnetronfunctie koelen de gerechten te snel af.	De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als u een gerecht op een hoog vermogen verwarmt, kan het van buiten al warm zijn, terwijl het van binnen nog koud is. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. De temperatuur binnenin stijgt, de temperatuur aan de buitenkant daalt. ■ Verwarm met name gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.
De popcorn is met de functie "Popcorn" niet goed gepoft (minder dan de helft).	De ovenruimte was te warm en/of te vochtig. De bereidingstijd was te kort. ■ Zie het hoofdstuk "Popcorn".
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
F44	Communicatiefout. ■ Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. ■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met Miele.
F **en andere cijfers**	Een technisch defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

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

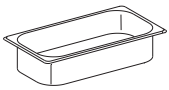
U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

De bijgeleverde ovenpannen en het rooster zijn niet geschikt voor de magnetronfunctie!

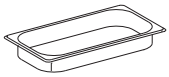
Stoomovenpannen

DGG 1/2-80L



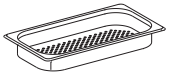
Ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,1 l /
nuttige inhoud 3,5 l
375 x 197 x 80 mm (BxDxH)

DGG 1/2-40L



Ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,0 l /
nuttige inhoud 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1/2-40L



Ovenpan met gaten,
inhoud 2,0 l /
nuttige inhoud 1,4 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

Bij te bestellen accessoires

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

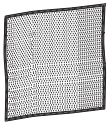
Ontkalkingstabletten (6 stuks)

Voor het ontkalken van de stoomoven

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (250 ml)

Voor het verwijderen van verkleuringen op ovenpannen

Microvezeldoekje



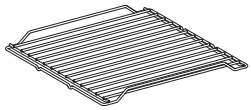
Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Diversen

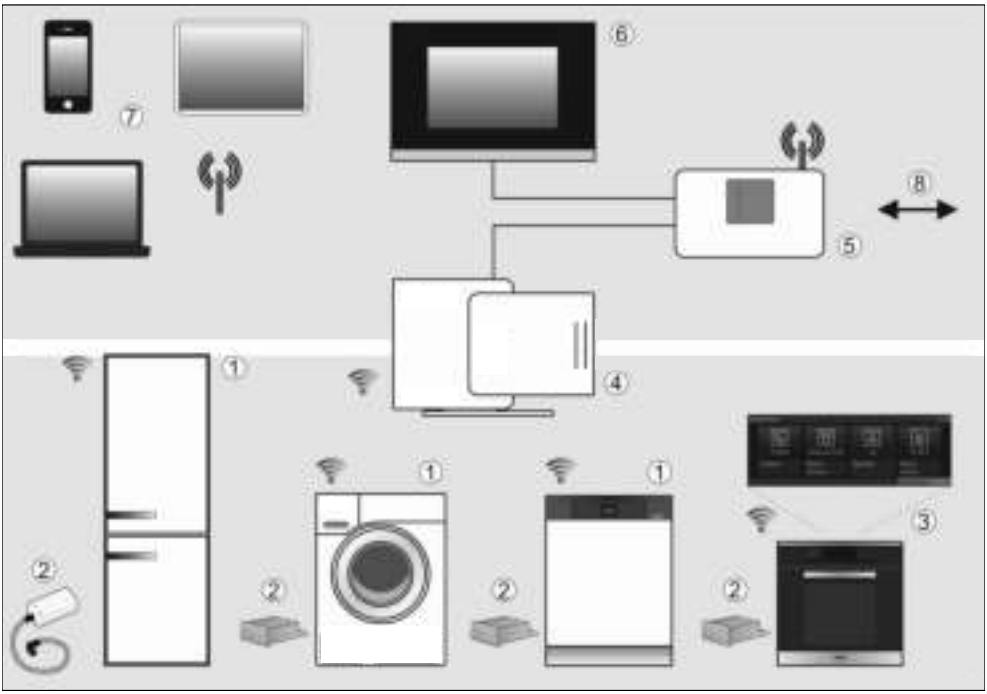
DMGS 1/1-30L

Glazen opvangschaal
De opvangschaal wordt bij het stomen gebruikt om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat.
Bij gebruik van de magnetronfunctie dient de schaal als plateau voor het serviesgoed.
375 x 394 x 30 mm (BxDxH)

DMSR 1/1L



Rooster om eigen kookgerei op te zetten



① Voor Miele@home geschikt huishoudelijk apparaat

② Miele@home-communicatiestick XKS3000Z of communicatiemodule XKM3000Z

③ Voor Miele@home geschikt huishoudelijk apparaat met SuperVision-functie

④ Miele@home Gateway XGW3000

⑤ WiFi-router

⑥ Verbinding met home-automation-systemen

⑦ Smartphone, tablet, laptop

⑧ Verbinding met internet

Miele@home

Uw apparaat ①/③ is geschikt voor aansluiting op een netwerk. U kunt het apparaat in het Miele@home-systeem opnemen met een communicatiemodule of met een bij te bestellen communicatiestick ② en een eventueel benodigde ombouwset.

Bij Miele@home sturen hiervoor geschikte apparaten informatie over hun status en het programmaverloop naar een weergave-apparaat ③, bijvoorbeeld een bakoven met SuperVision-functie.

Informatie weergeven, apparaten aansturen

– SuperVision-apparaat ③
  Op het display van sommige netwerkapparaten kan de status van andere netwerkapparaten worden weergegeven.

– Mobiele eindapparatuur ⑦
  Op uw PC, notebook, tablet of smartphone kunt u via uw WLAN-systeem ⑤ informatie over de status van de apparaten laten weergeven. U kunt ook enkele besturingsfuncties uitvoeren.

– Thuisnetwerk ⑥
  Met Miele@home kiest u voor een echt thuisnetwerk. Met de Miele@home Gateway ④ kunt u netwerkapparaten in uw eigen netwerk opnemen.

– Als alternatief voor de Miele@home Gateway kunt u de netwerkapparaten in Duitsland ook in het QIVICON Smart Home Platform (www.qivicon.de) opnemen.

SmartStart (afhankelijk van het apparaat)

Voor Smart Grid geschikte apparaten kunt u automatisch op een tijdstip starten waarop het energietarief gunstig is of waarop voldoende energie beschikbaar is (bijvoorbeeld bij eigen zonne-energie).

Bij te bestellen accessoires (afhankelijk van het apparaat)

– Communicatiemodule XKM3000Z of communicatiestick XKS3000Z

– Ombouwset voor communicatiedoeleinden XKV

– Miele@home Gateway XGW3000

Deze accessoires worden geleverd met een installatie- en een gebruiksaanwijzing.

Meer informatie

Meer informatie over Miele@home vindt u op de website van Miele en in de gebruiksaanwijzingen van de afzonderlijke Miele@home-componenten.

⚠ Door ondeskundige inbouw kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade optreden.

▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

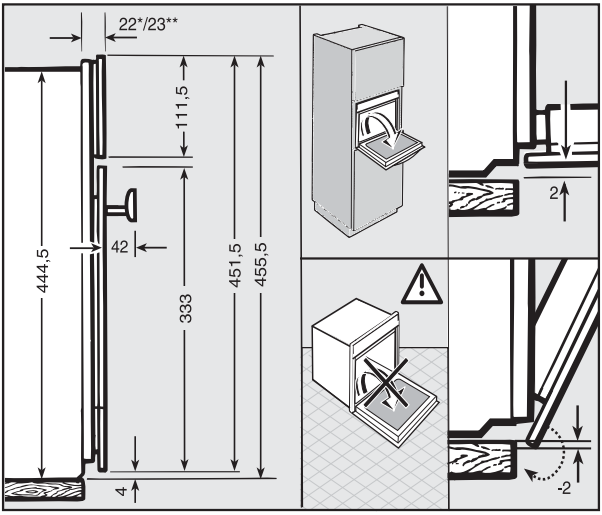
▶ De wandcontactdoos moet ook na het inbouwen van het apparaat gemakkelijk toegankelijk zijn.

▶ 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.

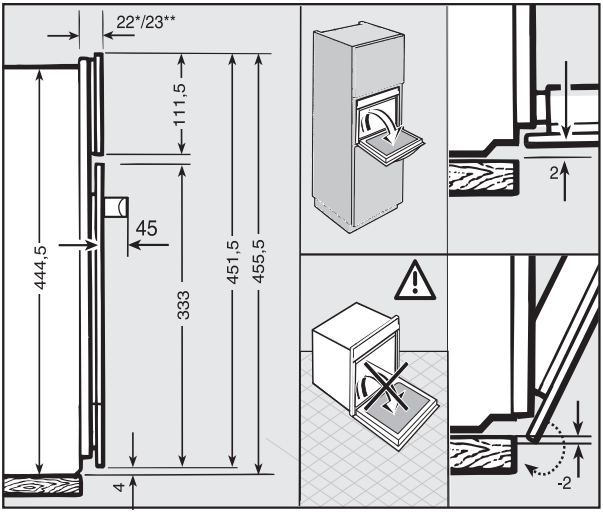
Alle maten zijn in mm aangegeven.

Gedetailleerde afmetingen front

Front Pure

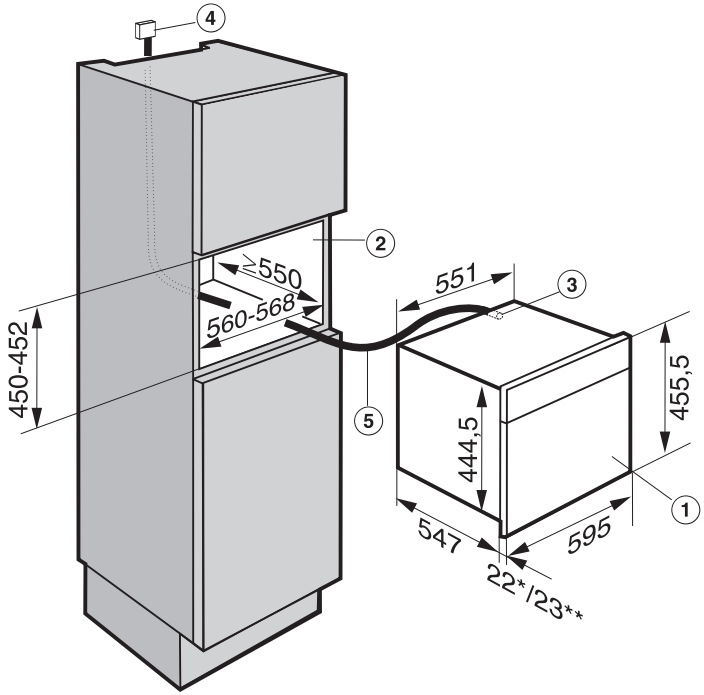


Front Contour



* Glazen front / ** metalen front

Inbouw in een hoge kast



① Stoomoven met magnetron

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat

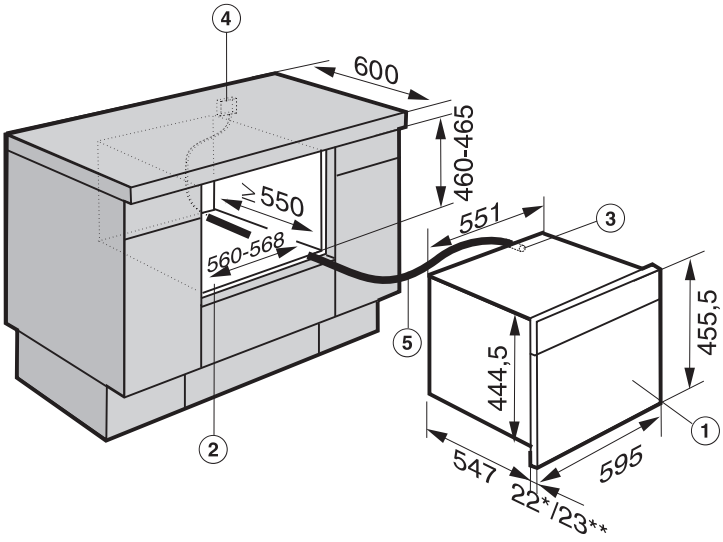
④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting

⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

Inbouw in een onderkast



① Stoomoven met magnetron

② Inbouwnis

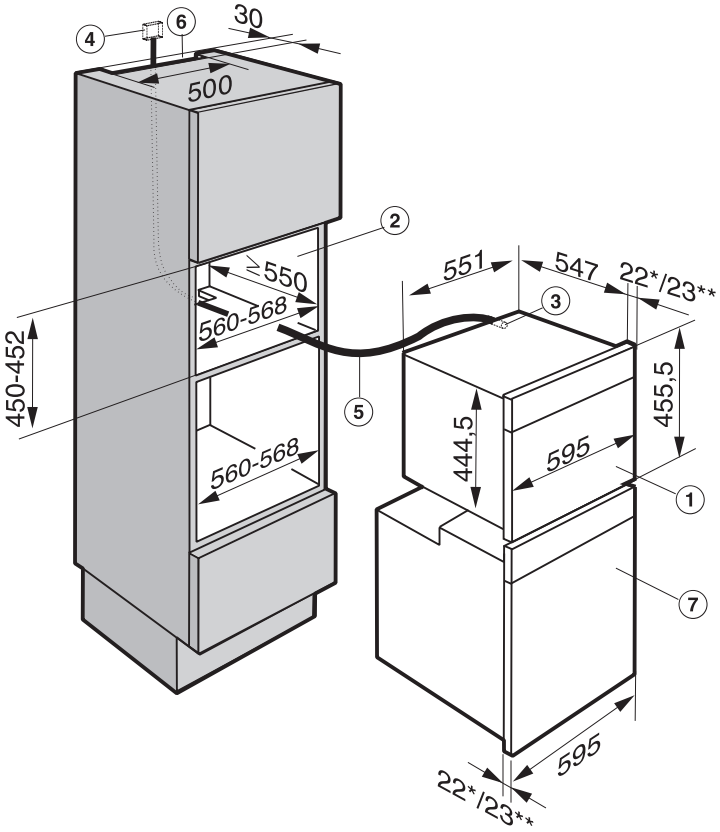
③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat

④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting

⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm

* Glazen front / ** metalen front

Inbouw in combinatie met een bakoven



① Stoomoven met magnetron

② Inbouwnis

③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat

④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting

⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm

⑥ Ventilatieopening (alleen bij inbouw boven een pyrolyse-oven)

⑦ Bakoven

* Glazen front / ** metalen front

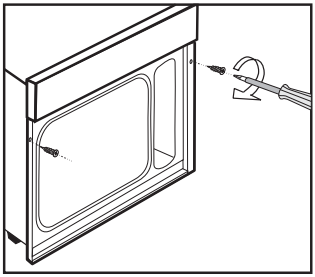
Inbouwen

Apparaat plaatsen

Een niet correct geplaatste stoomoven kan storingen tot gevolg hebben!

Het apparaat moet waterpas staan, zodat het stoomaggregaat goed kan functioneren. De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

- Schuif het apparaat in de inbouwnis en justeer het. De aansluitkabel mag niet ingeklemd of beschadigd raken.



- Bevestig het apparaat met de bijgevoegde houtschroeven (3,5 x 25 mm) rechts en links aan de zijwanden van de kast.
- Controleer alle functies van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

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.

⚠ Letselrisico!

Door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen zeer gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan waarvoor Miele geen aansprakelijkheid aanvaardt.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor (de gevolgen van) een ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

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 bij aansluiting met een stekker na de inbouw de contactdoos niet meer toegankelijk is of een vaste aansluiting gepland is, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De schakelaar moet een contactopening van minimaal 3 mm hebben. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. De waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten beslist overeenkomen.

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde

zie typeplaatje

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

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.

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

⚠ Pas op! Letselrisico door elektrische schok!
Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

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

Zekeringen

- Draai de zekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringsautomaat

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

Inbouwzekeringsautomaat

(zelfuitschakelaar, min. type B of C)

- Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

(aardlek)

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Aansluitkabel vervangen

⚠ Pas op! Letselrisico door elektrische schok!
De aansluiting mag alleen door een elektricien worden uitgevoerd.

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.

Service, typeplaatje, garantie

Service

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar of

– Miele

De gegevens van Miele vindt u achter in deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Typeplaatje

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

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

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

Auteursrecht en licenties

Voor de bediening en de besturing van het apparaat maakt Miele gebruik van software.

De auteursrechten van Miele en andere softwareleveranciers (zoals Adobe) dienen in acht te worden genomen.

Miele en haar leveranciers behouden zich alle rechten ten aanzien van de softwarecomponenten voor.

In het bijzonder zijn verboden:

– Het vermenigvuldigen en verspreiden.

– Het aanbrengen van wijzigingen en het maken van afgeleide versies.

– Het decompileren, terugontwikkelen, opsplitsen of het anderszins reduceren van de software.

In dit product is Adobe® Flash® Player-software geïntegreerd, onder licentie van Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe en Flash zijn geregistreerde merken van Adobe Systems Incorporated.

In de software zijn ook componenten geïntegreerd die vallen onder de GNU General Public License en andere Open Source-licenties.

Een overzicht van de geïntegreerde Open Source-componenten en een kopie van de betreffende licentie vindt u op http://www.miele.com/device-software-licences na invoer van de concrete productnaam.

Miele stelt de broncode voor alle componenten van software beschikbaar waarvoor een licentie is verleend die valt onder de GNU General Public License en vergelijkbare Open Source-licenties.

Om een dergelijke broncode te ontvangen, kunt u een e-mail sturen naar info@miele.com.

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

Miele

DGM 6800

CE nl-NL M.-Nr. 10 230 470 / 00