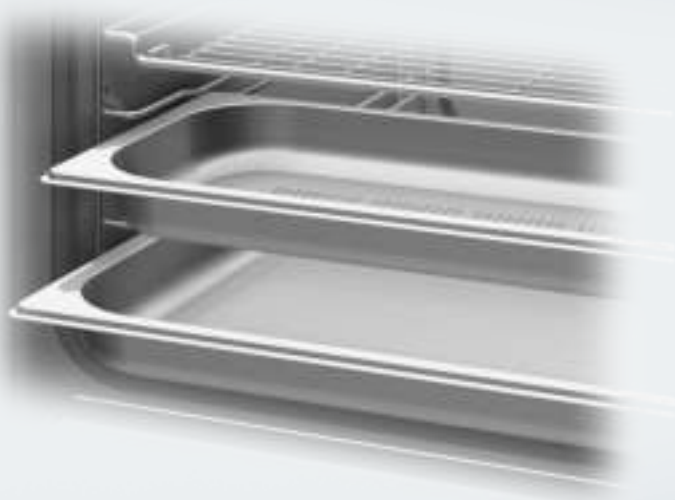


Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven



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.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	7
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	15
Overzicht	16
Stoomoven	16
Bijgeleverde accessoires	17
Bedieningselementen	18
Sensortoetsen	19
Touchscreen (display)	20
Symbolen	21
Principe van de bediening	22
Functiebeschrijving	24
Waterreservoir	24
Opvangschaal	24
Temperatuur	24
Bereidingstijd	24
Geluiden	24
Opwarmfase	25
Bereidingsfase	25
Stoomreductie	25
Ovenverlichting	25
Eerste ingebruikneming	26
Basisinstellingen	26
Apparaat voor de eerste keer reinigen	27
Waterhardheid instellen	28
Kookpunt justeren	28
Hoofd- en submenu's	29
Bediening	30
Eenvoudige bediening	30
Bereiding onderbreken	32
Uitgebreide bediening	33
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	33
Verloop van een automatische bereiding	34
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen	34
Bereiding afbreken	35
MyMiele	36
Functie toevoegen	36

MyMiele bewerken	37
Functies wissen	37
Functies sorteren	37
Automatische programma's	38
Overzicht voedingsmiddelcategorieën.....	38
Automatische programma's gebruiken.....	39
Zoeken	40
Recepten - automatische programma's	41
Eigen programma's	57
Eigen programma's samenstellen.....	57
Eigen programma's starten.....	58
Eigen programma's wijzigen	59
Stappen wijzigen.....	59
Naam wijzigen.....	59
Eigen programma's wissen	60
Alarm en kookwekker	61
Alarm  gebruiken	61
Alarm instellen.....	61
Alarm wijzigen.....	61
Alarm wissen.....	61
Kookwekker  gebruiken.....	62
Kookwekkertijd instellen	62
Kookwekkertijd wijzigen	62
Kookwekkertijd wissen	62
Belangrijke opmerkingen en informatie	63
Het bijzondere van koken met stoom	63
Kookgerei	63
Stoomovenpannen.....	63
Eigen serviesgoed.....	63
Opvangschaal	63
Niveau	64
Diepvriesproducten	64
Temperatuur	64
Bereidingstijd	64
Koken met vloeistoffen	64
Eigen recepten	64
Stomen	65
Groente	65

Inhoud

Vlees	68
Worstwaren	70
Vis	70
Schaaldieren	73
Zoetwatermosselen.....	74
Rijst	75
Pasta / deegwaren	76
Knoedels	77
Graan	78
Peulvruchten, gedroogd.....	79
Kippeneieren	81
Fruit	82
Koken menu – handmatig	83
Sous-vide	85
Speciale toepassingen	91
Verwarmen	91
Ontdooien	92
Inmaken	95
Sap bereiden.....	98
Koken menu.....	99
Yoghurt bereiden.....	100
Gistdeeg laten rijzen	101
Gelatine smelten	102
Chocolade smelten	102
Voedingsmiddelen pellen.....	103
Appels conserveren	103
Blancheren	104
Uien fruiten/stoven.....	104
Spek uitsmelten	105
Steriliseren	105
Vochtige handdoekjes verwarmen.....	106
Honing vloeibaar maken	106
Eierstich (ei voor soep).....	106
Instellingen	107
Menu "Instellingen" oproepen	107
Instellingen wijzigen en opslaan	107
Overzicht instellingen.....	108
Taal 	110
Dagtijd.....	110
Weergave	110
Kloktype.....	110

Tijdformaat	110
Instellen	110
Synchroniseren	110
Datum	111
Verlichting	111
Startscherm	111
Lichtsterkte	111
Volume	111
Geluidssignalen	111
Toetssignaal	111
Welkomstmelodie	111
Eenheden	112
Gewicht	112
Temperatuur	112
Warmhouden	112
Vorgeprogrammeerde temperaturen	113
Veiligheid	114
Vergrendeling	114
Toetsenvergrendeling	114
Waterhardheid	114
Handelaar	115
Demo-functie	115
Fabrieksinstellingen	115
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	116
Reiniging en onderhoud	117
Reiniging en onderhoud	117
Front	118
Ovenruimte	119
Waterreservoir	119
Accessoires	119
Geleiderails	120
Ontkalken	121
Deur	122
Nuttige tips	125
Bij te bestellen accessoires	127
Stoomovenpannen	127
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	129
Diversen	129
Miele@home	130

Inhoud

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	132
Gedetailleerde afmetingen front	133
Inbouwmaten	134
Inbouw in een hoge kast.....	134
Inbouw in een onderkast.....	135
Inbouw in combinatie met een bakoven.....	136
Inbouwen	137
Elektrische aansluiting	138
Service, typeplaatje, garantie	141
Auteursrecht en licenties	142

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

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

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden kunnen grote risico's voor de gebruiker ontstaan. Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker 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 speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.
- ▶ 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

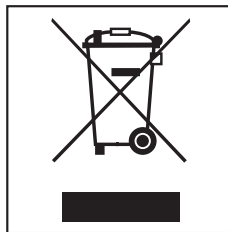
Het verpakkingsmateriaal

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 in 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.

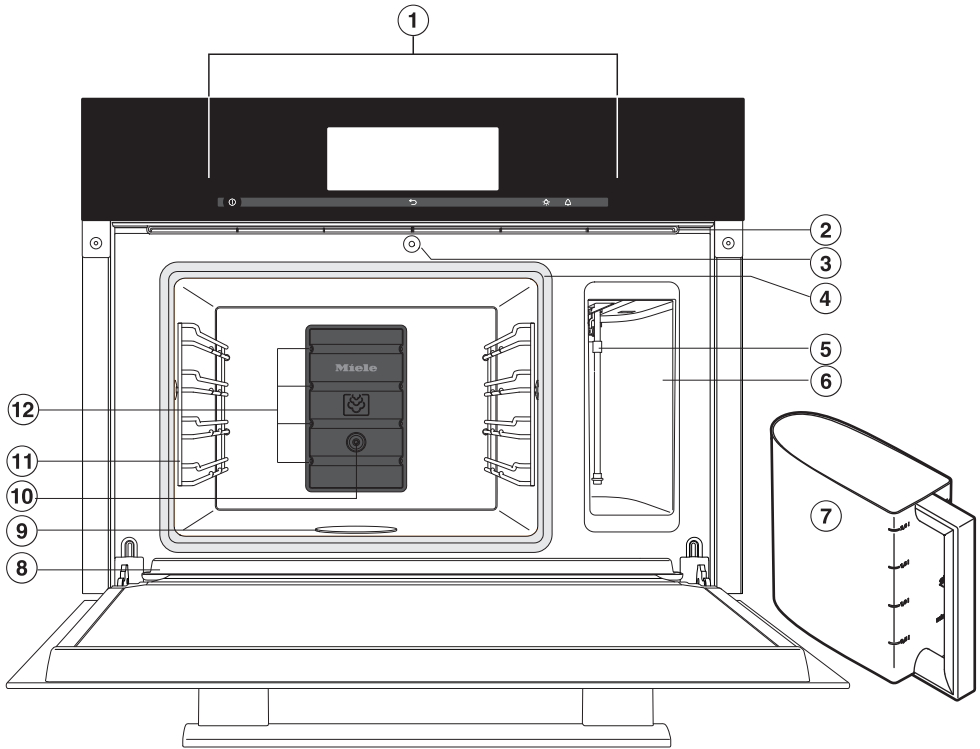


Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

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

Overzicht

Stoomoven

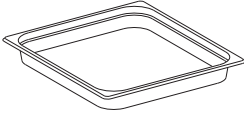


- | | |
|---|---------------------|
| ① Bedieningselementen | ⑦ Waterreservoir |
| ② Wasemafvoer | ⑧ Opvanggoot |
| ③ Automatische deuropener voor de stoomreductie | ⑨ Bodemelement |
| ④ Deurdichting | ⑩ Temperatuurvoeler |
| ⑤ Aanzuigbuis | ⑪ Geleiderails |
| ⑥ Ruimte waterreservoir | ⑫ Stoomtoevoer |

Bijgeleverde accessoires

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

DGG 21



1 opvangschaal om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat, kan ook als ovenpan worden gebruikt.

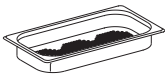
325 x 430 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 8



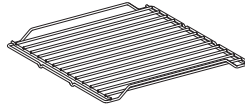
1 ovenpan met gaten,
inhoud 2,0 l / nuttige inhoud 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1



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

Rooster



1 rooster om eigen kookgerei op te zetten

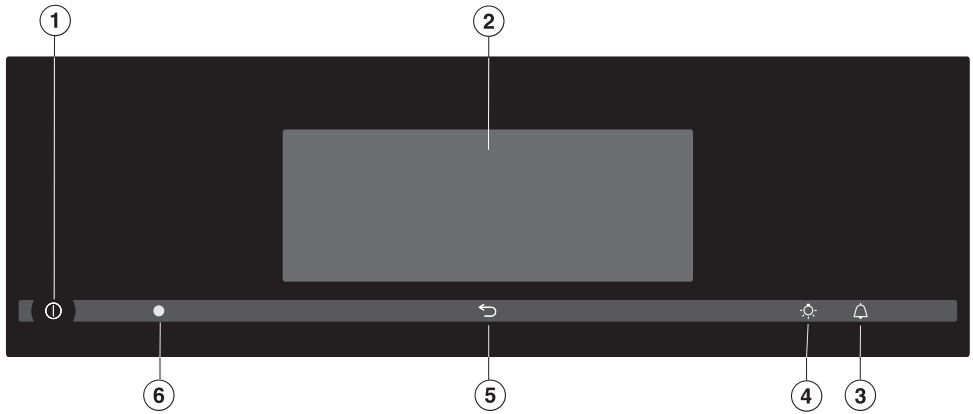
Ontkalkingstabletten





Voor het ontkalken van de stoomoven

Miele-kookboek

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







Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets 
In- en uitschakelen
- ② Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening en het kiezen van toepassingen en het instellen van diverse parameters
- 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 Optische interface
(alleen voor Miele)

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 stapsgewijs terugspringen	
	Voor het in- en uitschakelen van de verlichting	<p>Als er een menu in het display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u met de toets  de verlichting in- en uitschakelen.</p> <p>Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets  reageert.</p> <p>Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft continu aan.</p>
	Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden	<p>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").</p> <p>Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets  reageert.</p>

Bedieningselementen

Touchscreen (display)

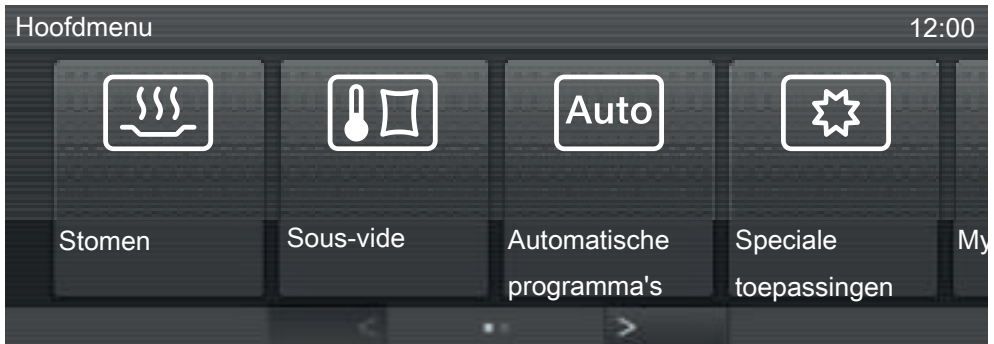
Er mag geen water achter het display komen!

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.
	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 – Veiligheid"). Het apparaat kan niet worden bediend.
	Alarm
	Kookwekker
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.

Bedieningselementen

Principe van de bediening

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

Functie / instelling kiezen of menu oproepen

- Tip één keer het gewenste veld 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 Help.

- 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.

Functiebeschrijving

Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 2,0 liter, de minimale hoeveelheid 0,5 liter. U vindt de markeringen aan de zijkant van de greep. 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.

Vul het waterreservoir voor elke bereiding tot het aangegeven maximum.

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.

Opvangschaal

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

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Temperatuur

Aan sommige ovenfuncties is een voorgeprogrammeerde temperatuur toegevoegd. 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

Terwijl het apparaat tot de ingestelde temperatuur wordt opgewarmd, worden in het display de oplopende temperatuur en de tekst *Opwarmfase weergegeven* (uitzondering: Automatische programma's, Koken menu, Ontkalken).

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 een 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.

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.

Eerste ingebruikneming

Basisinstellingen

 U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

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

Welkomsscherm

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.

Eerste ingebruikneming

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.

- Zet het apparaat gedurende 15 minuten aan op de ovenfunctie *Stomen* (100 °C). Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

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 – Ontkalken").

Hoofd- en submenu's

	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik
Stomen  Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken en speciale toepassingen	100 °C	40–100 °C
Sous-vide  Voor het bereiden van voedingsmiddelen in een vacuümzak	65 °C	45–90 °C
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	60 °C	50–60 °C
Verwarmen Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten	100 °C	80–100 °C
Blancheren	–	–
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		
Ontkalken 	–	–


Bediening

Eenvoudige bediening

- Schakel het apparaat met de toets ① in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

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

- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- 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
- Extra instellingen openen
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Uitgebreide bediening").


- 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 twee keer 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 het apparaat en giet het leeg.
- 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 opdraakt, klinkt er een akoestisch signaal en verschijnt in het display het verzoek water bij te vullen.

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

De bereiding wordt voortgezet.

Bediening

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 functies 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.

Bediening

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 de opwarmfase volgen, tot het bereiken van de ingestelde temperatuur.

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

Na de opwarmfase kunt u het aflopen van de tijd volgen. De laatste minuut loopt in seconden af.

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 Stoomreductie (alleen bij een temperatuur vanaf ca. 80 °C) en Programma afgerond.

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's") of de bereiding via Wijzigen verlengen. Als u twee keer 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.

- Extra instellingen openen

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

U kunt wisselen naar de ovenfuncties **Stomen**  en **Sous-vide** .

- Kies **Extra instellingen** openen.
- Kies **Ovenfunctie wijzigen**.
- Kies de gewenste functie.

In het display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde temperatuur.

- **Wijzig** zo nodig de temperatuur en/of bereidingstijd.
- Bevestig met OK.

De ovenfunctie is gewijzigd.

De functie **Ovenfunctie wijzigen** is beschikbaar voor de volgende speciale toepassingen:

- Ontdooien
- Verwarmen
- Inmaken
- Serviesgoed steriliseren
- Gistdeeg laten rijzen

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.

Vooraf 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:

- Stomen 
- Sous-vide 
- Automatische programma's 
- Speciale toepassingen 
- Eigen programma's 
- Ontkalken 

■ 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 .

- Groente
- Vis
- Vlees
- Soepen/een- pansgerechten
- Rijst
- Graan
- Deegwaren
- Peulvruchten
- Kippeneieren
- Desserts
- Fruit
- Paddestoelen
- Worstwaren
- Schaaldieren
- Zoetwater- mosselen
- Speciaal

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automatische programma's .

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. bevestigt de aanwijzingen.

Aanwijzingen voor het gebruik

- De gaarheid stelt u in via 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.

Automatische programma's

Zoeken

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

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

- Kies Automatische programma's .

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.

Recepten - automatische programma's

Afhankelijk van het type oven zijn voor de volgende recepten automatische programma's in de elektronica opgenomen.

De recepten zijn in de betreffende landen ontwikkeld en sluiten aan bij de landspecifieke bereidingswijze en smaakideeën.

Ook als uw oven de genoemde automatische programma's niet heeft, kunt u alle recepten bereiden. De aanwijzingen daarvoor vindt u onder de handmatige instellingen

De aangegeven tijd is de pure bereidingstijd. De opwarmtijden tussen de stappen zijn niet meegerekend.

Kip tikka masala met rijst

4 porties

Tikka masala

500 g kippenborstfilet
4 knoflookteentjes
2,5 cm gember
1 grote rode chili
2 theelepels gemalen komijn
2 theelepels gemalen koriander
1 theelepel kurkuma
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel garam masala
1 theelepel zout
1½ eetlepel olie
100 g natuurlijke yoghurt
2 uien
1 eetlepel olie
1 eetlepel boter
1 blik (400 g) gehakte tomaten
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel mango-chutney
100 ml room
1 handjevol verse koriander, gehakt

Rijst

300 g basmatirijst
450 ml water

Bereiding

Snijd de kippenborstfilet in blokjes.

Maak van de knoflook, de gember en de chili fijne blokjes. Maak hiervan met een mixer, samen met de kruiden, het zout en de olie, een pasta. Roer de pasta door de yoghurt en marineer het vlees hierin (minimaal 30 minuten).

Halveer de uien en snijd de uien in ringen. Fruit de uien in olie en boter gedurende 10–12 minuten. Voeg het vlees en

de marinade toe en verhit het geheel gedurende nog eens 3–4 minuten (op een gemiddelde vermogensstand).

Voeg de gehakte tomaten, de tomatenpuree, de mango-chutney en de room toe. Breng het geheel even aan de kook en doe het dan in een ovenpan zonder gaten. Dek de pan met een deksel of aluminiumfolie af en laat het geheel gaar worden (instellingen zie stap 4).

Doe de rijst in een ovenpan zonder gaten. Voeg voldoende water toe en laat de rijst samen met de kip tikka masala gaar worden (instellingen zie stap 5).

Haal de tikka masala uit de oven en roer de gehakte koriander erdoor. Serveer het gerecht met rijst.

Instellingen automatische programma's stappen 4 + 5

Automatische programma's \ Vlees \
Gevogelte \ Kip tikka masala
Programmaduur: 30 minuten

Volg de aanwijzingen op het display.

Instellingen handmatig stap 4

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 15 minuten

Stap 5

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 15 minuten

Recepten - automatische programma's

Karamel-dadeldessert

10–12 stukken of meerdere kleine vormpjes

Karamel-dadeldessert

275 g gedroogde dadels zonder pit
1 theelepel natron
250 ml kokend water
25 g boter
160 g bruine suiker
2 eieren
½ theelepel vanille-essence
3 g bakpoeder
195 g meel

Karamelsaus

225 g bruine suiker
250 g room
40 g boter

Bereiding

Hak de dadels fijn en doe deze met natron in een schaal. Giet er kokend water overheen. Laat het geheel daarna afkoelen.

Doe de boter en de suiker in een grote schaal en klop de massa totdat deze gaat schuimen. Roer geleidelijk de eieren en de vanille-essence erdoor. Voeg het met bakpoeder gemengde meel, de dadels en het vocht toe.

Doe de deegmassa in een grote, met bakpapier bedekte ovenpan zonder gaten of in 12 muffinvormpjes. Dek het geheel met aluminiumfolie af en laat het gaar worden (instellingen zie stap 3).

Verwarm al roerend alle ingrediënten voor de saus in een pan op een niet te hoge stand. Laat de massa 3 minuten pruttelen, totdat deze dikvloeibaar wordt.

Serveer het nog warme karamel-dadeldessert met karamelsaus.

Instellingen automatische programma's stap 3

Automatische programma's \ Desserts \ Karamel-dadeldessert \ Meerdere kleine / Een grote
Programmaduur:
30 minuten (meerdere kleine)
50 minuten (een grote hoeveelheid)

Volg de aanwijzingen op het display.

Instellingen handmatig stap 3

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur:
30 minuten (meerdere kleine)
50 minuten (een grote hoeveelheid)

Romige pompoensoep

4 porties

Ingrediënten

1 kg pompoenvlees
400 g zoete aardappelen
2 uien
1 Spaanse salami (chorizo)
250 ml kippenbouillon
Zout
Peper
250 ml zure room
1 handjevol koriandergroen, gehakt

Bereiding

Snijd het pompoenvlees in blokjes. Schil de zoete aardappelen en pel de uien. Snijd alles in blokjes. Doe het geheel in een ovenpan met gaten en bereid de massa. Plaats hierbij een ovenpan zonder gaten op het eerste niveau van onderen om het vrijkomende vocht op te vangen (instellingen zie stap 1).

Snijd de salami in kleine blokjes en braad de salami aan.

Pureer de groente en voeg de kippenbouillon en ca. 250 ml van het opgevangen vocht toe. Roer het geheel en breng het op smaak met zout en peper.

Serveer de soep in voorverwarmde soepkommen met zure room, knapperig gebraden salami en gehakt koriandergroen.

Instellingen automatische programma's stap 1

Automatische programma's \ Soepen/
eenpansgerechten \ Crèmesoep
Programmaduur: 25 minuten

Instellingen handmatig stap 1

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 25 minuten

Recepten - automatische programma's

Limoen-kwarktaart

Voor een grote vorm (springvorm 26 cm) of 6 kleine vormpjes (muffinvormpjes of ramekins).

Ingrediënten

200 g volkorenkoekjes
100 g vloeibare boter
750 g kwark
225 g suiker
4 eieren
Sap (ca. 150 ml) en de geraspte schil van 4 limoenen
1 mango, geschild en in schijfjes gesneden
3 passievruchten (vruchtvlees)

Bereiding

Maak de koekjes met een mixer klein. Voeg de boter toe en meng het geheel. Verdeel het daarna over de bodem van een met bakpapier bedekte springvorm / muffinvormpjes of ramekins. Laat het geheel in de koelkast afkoelen.

Meng de kwark, de suiker, de eieren, de limoenschil en het limoensap en verdeel de massa over de koekjesbodem in de vorm.

Dek de vorm / vormpjes met aluminiumfolie af, plaats deze op het rooster en bereid het geheel (instellingen zie stap 3).

Verwijder de folie en laat de taart in de koelkast ca. 2 uur afkoelen. Garneer de taart voor het opdienen met schijfjes mango en passievrucht.

Instellingen automatische programma's stap 3

Automatische programma's \ Desserts \ Limoen-kwarktaart \ Meerdere kleine / Groot

Programmaduur:

18 minuten (meerdere kleine)

60 minuten (een grote hoeveelheid)

Instellingen handmatig stap 3

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur:

18 minuten (meerdere kleine)

60 minuten (een grote hoeveelheid)

Runderfilet

4 porties

Ingrediënten

450–650 g runderfilet (lende)
Olie
Zout
Peper
250 g zure room
70 g mayonaise
3 theelepels mierikswortelcrème
2 theelepels mosterd, grofkorrelig
3–4 zongedroogde tomaten
1–2 stokbroodjes, in de lengte doorgesneden
Rucola voor de garnering

Bereiding

Bind de runderfilet zo samen dat het stuk vlees gelijkmatig dik is.

Doe het vlees in een pan en braad het goudbruin aan. Doe het vlees vervolgens in een ovenpan zonder gaten en laat het gaar worden (instellingen zie stap 2).

Hak de zongedroogde tomaten fijn.

Laat het vlees na de bereiding 5–10 minuten rusten. Meng in de tussentijd de zure room, de mayonaise, de mierikswortelcrème, de mosterd, de fijngehakte tomaten, het zout en de peper en strijk de massa op de stokbroodhelften.

Snijd de runderfilet in zeer dunne schijfjes en leg deze op de stokbroodjes. Garneer het geheel met rucola.

Instellingen automatische programma's stap 2

Automatische programma's \ Vlees \ Rund \ Runderfilet \ Stuk
Programmaduur: 15–25 minuten, afhankelijk van de gekozen instelling

Hoe gaar het vlees wordt, ligt aan de dikte van het vlees en aan de gekozen instelling. Kies bij dunne stukken vlees in eerste instantie een lage instelling.

Instellingen handmatig stap 2

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 90 °C
Duur: 12–25 minuten

Hoe gaar het vlees wordt, ligt aan de dikte van het vlees. Kies bij dunne stukken vlees in eerste instantie een korte bereidingstijd.

Stoofschotel met knoedels (rond)

4 porties

Stoofschotel

1 grote ui
1 grote prei
350 g wortels
3 stelen selderij
250 g champignons
1 kg runderstoofvlees
60 g meel
Vers gemalen zwarte peper
3 eetlepels olie
2-3 takjes tijm
2 laurierblaadjes
200 ml runderbouillon
200 ml donker bier
2 eetlepels ketchup

Knoedels

100 g meel
3 g bakpoeder
50 g boterolie
1 theelepel peterselie
½ theelepel bieslook
Zout
Vers gemalen peper

Bereiding

Snijd de ui en de prei in dunne ringen. Snijd de wortels en de selderij in fijne blokjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vier stukken.

Snijd het vlees in kleine stukjes.

Kruid het meel met de peper en wentel het vlees daarin.

Verhit wat olie in een pan en braad het vlees in kleine porties van alle kanten aan. Zet het vlees aan de kant.

Verhit de resterende olie in de pan en bak de uien gedurende 3 minuten. Voeg de prei, de wortels en de selderij toe en laat het geheel nog eens 5 minuten koken.

Voeg vervolgens de champignons, de tijm en de laurierblaadjes toe.

Voeg het vlees, de bouillon, het bier en de ketchup toe. Breng het geheel even aan de kook en doe alles vervolgens in een ovenpan zonder gaten. Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en laat het gerecht gaar worden (instellingen zie stap 7).

Doe intussen het meel en het bakpoeder in een schaal. Doe de boterolie, de peterselie en het bieslook erbij. Kruid het geheel en roer 4-5 eetlepels koud water erdoor, zodat een zachte deegmassa ontstaat.

Verdeel het deeg in 8 porties en vorm kleine ballen (bestrooi uw handen vooraf met meel).

Roer het vlees kort door. Voeg de knoedels toe en besprenkel deze van boven met wat vocht van het vlees. Dek de pan af en laat het geheel gaar worden (instellingen zie stap 10).

Instellingen automatische programma's stappen 7 + 10

Automatische programma's \ Soepen/
eenpansgerechten \ Stoofschotel met
knoedels

Programmaduur: 120 minuten

Volg de aanwijzingen op het display.

Instellingen handmatig stap 7

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur: 90 minuten

Stap 10

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur: 30 minuten

Recepten - automatische programma's

Goulash-soep

4 porties

Ingrediënten

200 g uien
250 g aardappelen
250 g rundvlees (schouderstuk)
25 g boterolie
20 g meel
20 g tomatenpuree
20 g paprikapoeder, edelzoet
1 eetlepel azijn
3 teentjes knoflook, gehakt
1 eetlepel gedroogde marjolein
1 mespuntje gemalen karwijzaad
1 l groentebouillon
Zout

Bereiding

Pel de uien en snijd ze in kleine blokjes.

Schil de aardappelen en snijd deze in blokjes (van ca. 1 x 1 cm). Doe de blokjes in een schaal met koud water, zodat ze niet bruin worden.

Snijd het vlees in blokjes van 1–1,5 cm.

Verhit de boterolie in een pan en bak de uien daarin langzaam goudbruin.

Doe de uien, het vlees, het meel, de tomatenpuree, de gehakte knoflook, alsmede de kruiden en de azijn in een grote ovenpan zonder gaten.

Voeg de groentebouillon toe, goed doorroeren en verder laten koken (instellingen zie stap 6).

Voeg na 45 minuten de aardappelen toe en laat alles gaar worden (instellingen zie stap 7).

Breng het geheel met zout op smaak.

Instelling automatische programma's stappen 6 + 7

Automatische programma's \ Vlees \
Rund \ Goulash-soep
Programmaduur: 75 minuten

Volg de aanwijzingen op het display.

Instelling handmatig stap 6

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 45 minuten

Stap 7

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 30 minuten

Gevulde Duitse rollades

4 porties

Ingrediënten

1 witte kool
2 broodjes
1 ui
30 g boterolie
2 theelepels gehakte peterselie of lavas
450 g gehakt (varkens- en rundvlees gemengd)
1 ei, grootte M
4 knoflookteentjes
Zout
Peper
Marjolein
2 gele paprika's
2 rode paprika's
4 sjalotten
Sap van 1 citroen
100 g zure room

Bereiding

Verwijder de stronk van de witte kool en blancheer de kool ca. 10–15 minuten bij een temperatuur van 100 °C in de stoomoven.

Haal de buitenste bladeren los en leg deze op het werkblad.

Laat de broodjes voor de vulling in wat water weken. Druk het vocht er weer uit en haal de massa door een zeef.

Hak de uien fijn en bak deze in de boterolie.

Meng het gehakt, de broodjesmassa, het ei, 2 teentjes knoflook (fijngehakt), de specerijen, de gehakte peterselie en de gebakken uien goed dooreen.

Druk de koolbladeren plat en verdeel de vulling erover. Klap de koolbladeren aan de zijkanten naar binnen en rol ze op.

Maak van de sjalotten kleine blokjes. Hak de resterende knoflook fijn en snijd de paprika in grove stukken. Doe de groente in een ovenpan. Leg de rollades met de sluiting naar beneden op het groentebedje en bereid ze (zie instellingen stap 7).

Haal de rollades na de bereiding uit de ovenpan en houd ze warm.

Doe de zure room en het citroensap bij de groente. Pureer de massa en breng deze zo nodig met zout op smaak. Leg de rollades in de paprikasaus en laat ze nog een 5 minuten op 100 °C koken.

Instellingen automatische programma's stap 7

Automatische programma's \ Vlees \
Rund \
Gevulde rollades
Programmaduur: 30 minuten

Instellingen handmatig stap 7

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 30 minuten

Recepten - automatische programma's

Topfenknödel

9–10 porties c.q. 18–20 knoedels

Ingrediënten

200 g boter
1 eetlepel poedersuiker
1 eetlepel rum
1 snufje zout
Schil van een sinaasappel of citroen
750 g magere kwark
2 eieren, grootte M
180 g paneermeel

Voor de boterkruimels:

150 g boter
250 g paneermeel

Bereiding

Roer de boter met de poedersuiker, de rum en de sinaasappel- en citroenschil, totdat er een schuimende massa ontstaat.

Voeg de kwark, de eieren, het paneermeel en het zout toe en roer alles goed dooreen.

Zet de massa minimaal 1 uur op een koele plaats.

Vorm van de massa 18–20 knoedels en leg deze in een ingevette of met folie bedekte ovenpan met gaten.

Zet de ovenpan in de voorverwarmde stoomoven en bereid de knoedels (instellingen zie stap 5).

Instellingen automatische programma's stap 5

Automatische programma's \ Desserts
\ Topfenknödel
Programmaduur: ca. 25 minuten

Instellingen handmatig stap 5

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 90 °C
Duur: 20 minuten

Tip

Meestal hoeft de stoomoven niet te worden voorverwarmd. Voor de knoedels adviseren wij de oven toch voor te verwarmen (90 °C, 6 minuten) om te voorkomen dat de knoedels vloeibaar worden.

Rijst met vlees

4 porties

Ingrediënten

250 g rundvlees (schouderstuk)

250 g uien

2 eetlepels boterolie

1 knoflookteentje

2 eetlepels paprikapoeder

1 eetlepel tomatenpuree

250 g gepureerde tomaat

1 eetlepel witte wijnazijn

1 theelepel marjolein

Karwijzaad

Zout

Peper

½ rode paprika

½ gele paprika

250 g rijst (lange korrel)

500 ml groentebouillon

Bereiding

Snijd het rundvlees in ca. 1 cm grote stukken en de uien in kleine blokjes.

Hak de knoflook fijn.

Bak de uien in de pan met boterolie.

Voeg al roerend het paprikapoeder en de tomatenpuree aan de hete gebakken uien toe.

Doe het rundvlees in een ovenpan zonder gaten. Voeg de uien, de gezeefde tomaten, de witte wijnazijn, de knoflook en de kruiden toe en bereid het gerecht (instellingen zie stap 4).

Snijd de paprika's in kleine stukken. Doe deze met de rijst en de groentebouillon bij het vlees en laat het gerecht verder koken (instellingen zie stap 5).

Instellingen automatische programma's stappen 4 + 5

Automatische programma's \ Soepen/ eenpansgerechten \ Pilav
Programmaduur: 70 minuten

Volg de aanwijzingen op het display.

Instellingen handmatig stap 4

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur: 45 minuten

Stap 5

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur: 25 minuten

Recepten - automatische programma's

Wiener Tafelspitz (rundvlees, gekookt)

8 porties

Ingrediënten

2 kg rundvlees (een stuk)

2 uien

1 bos soepgroente

½ bosje lavas

6–8 peperkorrels

2 laurierblaadjes

5 jeneverbessen

Zout

Bereiding

Doe het vlees met de vette kant naar beneden in een diepe ovenpan zonder gaten.

Halveer de uien en rooster deze met de snijkant naar beneden zonder vet in een ijzeren pan lekker bruin.

Groente afspoelen, reinigen en grof snijden.

Doe de groente, de kruiden, de geroosterde uien en de specerijen bij het vlees en bereid het gerecht (instellingen zie stap 4).

Laat het vlees voor het aansnijden even rusten.

Instellingen automatische programma's stap 4

Automatische programma's \ Vlees \

Rund \ Wiener Tafelspitz

Programmaduur: 150 minuten

Instellingen handmatig stap 4

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur: 150 minuten

Stoofperen

12 porties

Ingrediënten

1–2 kaneelstokjes
3 kruidnagels
Geraspte schil van een halve citroen
½ laurierblad
400 ml rode wijn
300 ml water
400 ml bessensap
100 g suiker
1 kg stoofperen, ca. 12 stuks

Bereiding

Doe alle ingrediënten, behalve de peren in een pan. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens zachtjes doorkoken.

Schil in de tussentijd de peren, maar verwijder niet de steeltjes. U kunt de peren heel laten, maar ook halveren of in vieren delen.

Doe de peren in een ovenpan zonder gaten en giet de marinade er langzaam overheen. Kook het gerecht (zie instellingen stap 3).

Instellingen automatische programma's stap 3

Automatische programma's \ Fruit \ Stoofperen

Programmaduur: 21–75 minuten, afhankelijk van de grootte en de manier van doorsnijden

Instellingen handmatig stap 3

Ovenfunctie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Duur:

Hele peren: klein 50 minuten / gemiddeld 62 minuten / groot 75 minuten

Halve peren: klein 26 minuten / gemiddeld 33 minuten / groot 40 minuten

In vier stukken: klein 21 minuten / gemiddeld 27 minuten / groot 33 minuten

Recepten - automatische programma's

Hachee

6–8 porties

Ingrediënten

500 g uien
30 g boter
4 eetlepels olie
1200 g rundvlees, blokjes
Peper
Zout
1 eetlepel bruine suiker
2 eetlepels meel
1,2 l runderbouillon
2 laurierblaadjes
4 kruidnagels
70 ml azijn

Bereiding

Schil de uien en snijd deze in fijne blokjes. Verhit de boter in de pan en voeg een ruime scheut olie toe, zodra de belletjes in de boter minder worden. Verhit het geheel.

Breng het vlees met zout en peper op smaak en braad het van alle kanten op de kookplaat aan.

Voeg de uien, de laurierblaadjes, de kruidnagels en de bruine suiker toe en braad het geheel nog eens 3 minuten.

Bestrooi het vlees met meel en braad het nog eens 2-3 minuten.

Voeg al roerend de bouillon en de azijn toe, zodat er een gladde saus ontstaat.

Doe het vlees vervolgens in een ovenpan zonder gaten en laat het in de stoomoven gaar worden (instellingen zie stap 6).

Breng het geheel na de bereiding met zout en peper op smaak.

Instellingen automatische programma's stap 6

Automatische programma's \ Vlees \
Rund \ Hachee
Programmaduur: 180 minuten

Instellingen handmatig stap 6

Ovenfunctie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 180 minuten

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 programmaam invoeren.


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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

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

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

Volg de aanwijzingen op het display.

- Kies en bevestig de ovenfunctie, de temperatuur en de bereidingstijd.


Alle instellingen voor de 1e bereidingsstap zijn vastgelegd.

U kunt nog meer bereidingsstappen toevoegen, bijvoorbeeld omdat u met een andere temperatuur wilt verder koken.

- Kies Toevoegen en ga verder te werk zoals bij de 1e bereidingsstap is beschreven.
- 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 programmaam via het toetsenbord in.

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

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

Eigen programma's


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

- Bevestig met OK.

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

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.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- 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.

Eigen programma's

Eigen programma's wissen


- Kies Eigen programma's .

In het display verschijnen de programma-namen.

- 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").

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.

Alarm en kookwekker

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

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

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.

Opvangschaal

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

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Belangrijke opmerkingen en informatie

Niveau

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

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

Schuif de ovenpannen en het rooster altijd tussen de spijlen van de 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 $\frac{2}{3}$ als u gerechten met veel vocht bereidt. U voorkomt zo dat het gerecht overstroomt als u het uit de oven haalt.

Eigen recepten

Voedingsmiddelen en gerechten die u in een pan bereidt, kunt u ook 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 afspoeien, reinigen en fijn snijden.

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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


Niveau

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon koken afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:
vastkokende aardappelen, in vier stukken = ca. 18 minuten
vastkokende aardappelen, gehalveerd = ca. 22 minuten
spruitjes, groot, beetgaar = ca. 12 minuten
spruitjes, klein, zacht = ca. 12 minuten

Instellingen

Automatische programma's  | Groente | ... | Stomen

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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
Bloemkoolrosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccolirosjes	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	27–29
gehalveerd	21–22
gevierendeeld	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel	25–27
gehalveerd	19–21
gevierendeeld	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel	26–28
gehalveerd	19–20
gevierendeeld	15–16
Koolraap, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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


Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het vlees, niet van het gewicht. Hoe dikker het vlees des te langer de bereidingstijd. Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.


Tips

- Als u de **aromastoffen** 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  | Vlees | ...
| Stomen

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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


Vlees	🕒 [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

Stomen

Worstwaren

Instellingen


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

of

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.

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaten vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding vermijden (door omlaag druppelend vocht) door de vis meteen boven de opvangschaal / de universele bakplaat (afhankelijk van het model) in de oven te plaatsen.

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het 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  | Vis | ... | Stomen

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

Schaaldieren

Vorbereitung

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen



Automatische programma's  | Schaaldieren | ... | Stomen



of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur /  Bereidingstijd

Stomen

Zoetwatermosselen

Verse producten



Vergiftigingsgevaar!

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  | Zoetwatermosselen | ... | Stomen

of

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
Venuschelpen	90	4


 Temperatuur /  Bereidingstijd

Rijst

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

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

Instellingen


Automatische programma's  | Rijst | ... | Stomen

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Pasta / deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten

Verse pasta en verse deegwaren (bijvoorbeeld uit de koeling) hoeven niet te wellen. Gebruik hiervoor een ovenpan met gaten.

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

Instellingen


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

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Knoedels

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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen


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

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd


Stomen

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

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

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

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  | Peulvruchten | ... | Stomen

of

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

Stomen

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

⌚ Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen


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

of

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


Stomen

Fruit

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

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

Instellingen


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

of

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 afgevend 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. $\frac{1}{3}$ verkorten.

Voorbeeld

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Stomen

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.

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

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

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

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.

Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

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

Gebruik vacuümzakken niet meermaals.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat dat een vacuüm van minimaal 99,8% garandeert.

Sous-vide

Belangrijke tips voor het gebruik

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


- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat het effect bij vacuüm koken intensiever is.
U kunt het voedingsmiddel ook na de bereiding kruiden.
- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zure vloeistoffen, zoals citroen en azijn, wordt het voedingsmiddel steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bij smaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij de grootte van het voedingsmiddel passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht achterblijven.
- Als u meerdere voedingsmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u de voedingsmiddelen naast elkaar in de zak.
- Als u meerdere vacuümzakken tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het voedingsmiddel.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de weergave op het display.

- Laat de deur tijdens de bereiding gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.

Tips

- Vries vloeistoffen, zoals een marinade, voor het vacumeren in, zodat het vocht niet kan uitlopen.
- Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De lasnaden blijven dan schoon en goed.
- Als u het voedingsmiddel niet meteen na de bereiding wilt eten, leg het dan in ijswater en bewaar het voedingsmiddel op een temperatuur van max. 3 °C. Zo blijven de kwaliteit en de smaak behouden en neemt de houdbaarheid toe.
- Snijd de vacuümzak na de bereiding aan alle kanten open, zodat u goed bij het voedingsmiddel kunt.
- Braad vlees en vaste vissoorten (zoals zalm) voor het opdienen heel kort op hoog vuur aan. Zo intensiveert u het aroma.
- Met het vocht of de marinade van groente, vis of vlees kunt u een sausje bereiden.
- Serveer het gerecht op voorverwarmde borden.

Werkwijze

- Spoel het voedingsmiddel met koud water af en dep het weer droog.
- Leg het voedingsmiddel in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vocht toe.
- Vacumeer het voedingsmiddel met het vacumeerapparaat.
- Leg het gevacumeerde product op het rooster (indien meerdere dan naast elkaar).
- Kies Sous-vide .
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Stel de bereidingstijd in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 10 uur.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Bediening – Uitgebreide bediening").
- Bevestig met OK.

Sous-vide

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

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

Het voedingsmiddel heeft een onaangename bijsmaak of een vreemde smaak:

- het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- de handen of het werkblad waren niet goed schoon.
- de verhouding van de ingrediënten klopt niet (er zijn bijvoorbeeld te veel kruiden gebruikt).
- de zak of de lasnaad was niet goed.
- het vacuüm was minder dan 99,8%.
- het voedingsmiddel is na de bereiding niet meteen gegeten of gekoeld.

Sous-vide

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groente				
Bloemkoolroosjes, gemiddeld tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolraap, in schijfjes		x	85	30
Asperge, wit, heel	x	x	85	22–27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
Fruit				
Ananas, in stukken	x		85	75
Appels, in schijfjes	x		80	20
Babybananen, heel			62	10
Perziken, gehalveerd	x		62	25–30
Rabarber, in stukjes			75	13
Pruimen, gehalveerd	x		70	10–12
Diversen				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darm		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Jakobsschelpen, losgehaald			52	25
Sjalot, heel	x	x	85	45–60
Inktvistubes			75	330

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

Sous-vide

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Suiker	Zout	Medium*	Doorbakken*	
Vlees					
Eendenborst, heel		x	66	72	35
Gekookt kalfsvlees, heel		x	57	61	360
Lamsrug met bot			58	62	50
Runderfiletsteak, 4 cm dik			56	61	120
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik			56	–	120
Varkensfilet; heel		x	63	67	60

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

* Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad "doorbakken" is de kerntemperatuur hoger dan bij "medium". In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

Verwarmen

Voedingsmiddelen kunnen in de stoomoven behoedzaam worden verwarmd. Ze drogen niet uit en worden niet gaarder. Het product wordt gelijkmatig verwhit 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 of

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

Speciale toepassingen

Ontdooien

De ontdooitijden zijn aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder bij ontdooien de verpakking.

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

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

Stoomovenpannen



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-klaarge-rechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Instellingen

Speciale toepassingen  | Ontdooien of 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

Speciale toepassingen

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 suikerooplossing. 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.

Speciale toepassingen

Werkwijze



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

Instellingen

Speciale toepassingen  | Inmaken
of
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-claude	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.

Speciale toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

Snijd grote vruchten (zoals appels) in 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

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 vervolgens tot de aanslag 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 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".

Speciale toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

Voor de yoghurtbereiding kunt u ongekoelde houdbare melk of verse melk gebruiken.

Houdbare melk kunt u meteen gebruiken. Verse melk moet u eerst tot 90 °C verhitten (niet koken!) en vervolgens weer tot 35 °C laten afkoelen. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets steviger dan met houdbare melk.

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:


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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's  | Speciaal |
Yoghurt bereiden

of

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

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: zie recept

of

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie recept


Speciale toepassingen

Gelatine smelten

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's  | Speciaal | Gelatine smelten

of

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

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  | Speciaal | Chocolade smelten

of

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.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. 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  | Fruit | Appels | Heel | Conserveren

of

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Tijd: 5 minuten

Speciale toepassingen

Blancheren

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

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

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 uitrusten.

Instellingen

Speciale toepassingen  | Blancheren

of

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  | Speciaal | Uien fruiten

of

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  | Speciaal |
Spek uitsmelten

of

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten


Speciale toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

Werkwijze

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

Instellingen

Automatische programma's  | Speciaal |
Vochtige doekjes verwarmen

of

Stomen 

Temperatuur: 70 °C


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  | Speciaal |
Honing vloeibaar maken

of

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

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.

Instellingen

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 Automatische programma's Speciale toepassingen MyMiele Eigen programma's
Lichtsterkte	■■■■■====
Volume	Geluidsignalen Toetssignaal Welkomstmelodie Aan * / Uit
Eenheden	Gewicht g * / lb / lb:oz Temperatuur °C * / °F
Warmhouden	Aan / Uit *
Stoomreductie	Aan * / Uit
Voorgeprogramm. temperaturen	
Veiligheid	Vergrendeling Aan / Uit * Toetsenvergrendeling Aan / Uit *
Waterhardheid	Zacht
	Gemiddeld
	Hard *

Menupunt	Mogelijke instellingen
Handelaar	Demo-functie Aan / Uit *
Fabrieksinstellingen	Instellingen Eigen programma's Voorgeprogramm. temperaturen MyMiele



* Fabrieksinstelling

Instellingen

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

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



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

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste weergave van de dagtijd voor het uitgeschakelde appa- raat:

- Aan

De dagtijd is altijd in het display te zien. Met de betreffende sensor- toetsen kunt u meteen de verlichting  in- en uitschakelen en de functie "Alarm en kookwekker " gebruiken.

- Uit

Het display is donker. U bespaart zo energie. U moet de oven inschake- len, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de "Verlichting " en de functie "Alarm en kookwekker .

- Nacht- schakeling

Om energie te besparen, is de dag- tijd alleen tussen 5 en 23 uur te zien. De resterende tijd is het display don- ker.

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-for- maat weergegeven.

- 12 h (am/pm)

De dagtijd wordt in het 12-uurs-for- maat 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 ge- heugen.

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 | Kloktipe | 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 stoomoven het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startscherm ook bijvoorbeeld de automatische programma's 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.

Instellingen

Eenheden

Gewicht

- g

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

- lb

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

Warmhouden

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

- Aan

Bij de functie Stomen  wordt een warmhoudfunctie geactiveerd, als u een temperatuur van minimaal 80 °C instelt. Als u het gerecht na de bereiding niet uit de stoomoven haalt, wordt deze functie na ca. 5 minuten ingeschakeld. In het display verschijnt Warmhouden. Het gerecht wordt nu ca. 15 minuten warmgehouden op een temperatuur van 70 °C. Als u de deur opent of het display aanraakt of  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.

Instellingen

Veiligheid


Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de vergrendeling geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd of een alarm 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 (demo-functie). Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de demo-functie heeft geactiveerd, verschijnt de melding De demo-functie 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.

– 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	Stoomoven-pannen	Hoeveelheid [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 8	Max.	Willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 8	300	Willekeurig	100	3
Capaciteit bij maximale belading					
Erwten (8.3)	2x DGGL 1	Telkens 750	2, 4 ³	100	4
	2x DGGL 8	Telkens 1000			

 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 de niveaus telkens 1x DGGL 1 en 1x DGGL 8 achter elkaar in de oven.

⁴ De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

Reiniging en onderhoud

Letselrisico!

De stoom van een stoomreiniger kan terecht komen 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. Gebruik voor het reinigen alleen een normaal afwasmiddel voor huishoudelijk gebruik.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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 oven deur daarna openstaan.

Reiniging en onderhoud

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),
- vlekkenponsjes,
- 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.

Het **bodemelement** kan na verloop van tijd verkleuren, omdat het in aanraking komt met vloeistoffen.

- Verwijder verkleuringen op het element met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires").
- 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.

De **deurdichting** is zo ontworpen dat deze de hele levensduur van het apparaat meegaat. Als de dichting toch moet worden vervangen, neem dan contact op met Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

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 na elk gebruik uit de oven, giet het leeg en droog het af.
- Reinig het reservoir met de hand. Droog het daarna af om kalkafzettingen te voorkomen.

Accessoires

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

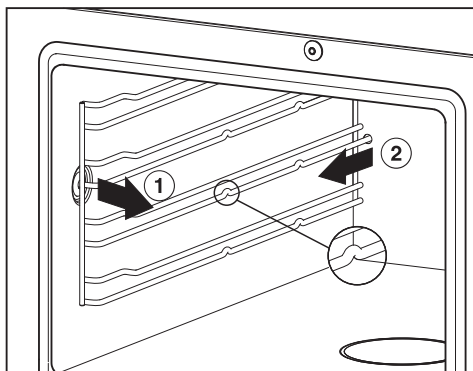
Opvangschaal, rooster, stoomovenpan

- 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.

Reiniging en onderhoud

- 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.

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 terecht komt, 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.


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

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

De functies Einde om en Start om worden bij "Ontkalken" niet aangeboden.

- Schakel het apparaat in en kies Ontkalken .

In het display verschijnt een melding:

- Vul het waterreservoir tot aan de markering  met koud water en voeg vervolgens 2 Miele-ontkalkingstabletten toe.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Bevestig met OK.

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 onspoelen en met vers water vullen.

- Volg de aanwijzingen op het display.

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

Reiniging en onderhoud

Na het ontkalken

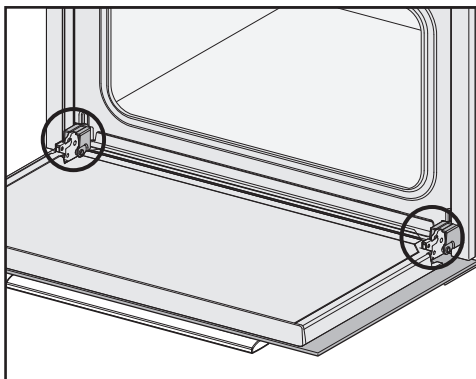
- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder het waterreservoir, giet het leeg en maak het droog.
- Maak de ovenruimte droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Deur

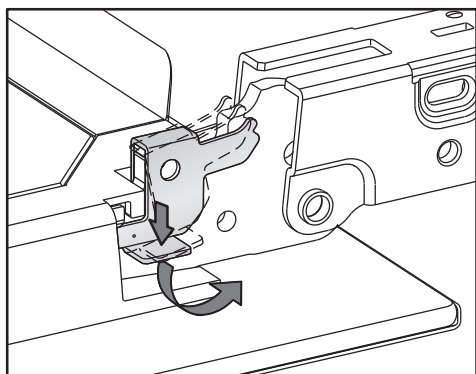
Verwijderen

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

Voordat u de deur kunt loshalen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.



- Open de deur helemaal.



- Ontgrendel de beugels van de beide deurscharnieren. Draai de beugels daarvoor tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.

⚠ Letselrisico door de houders van de deur!

De houders van de deur klappen terug tegen de stoomoven.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders.

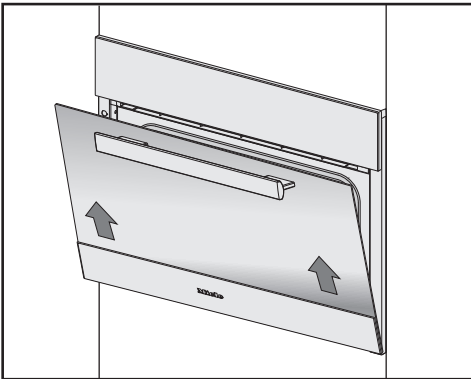
- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag (zie afbeelding).

Kans op deurbeschadiging!

De greep van de deur kan afbreken en de glasplaten kunnen beschadigd raken.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog.

Pas op dat de deur niet kantelt bij het uitnemen.

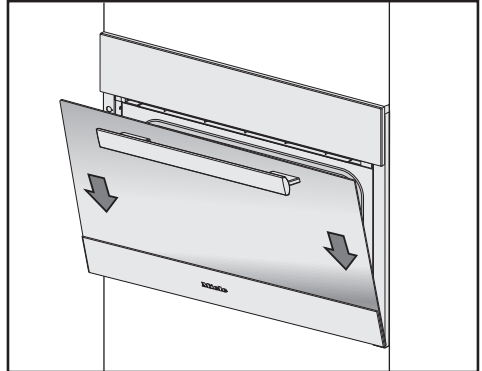


- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur gelijkmatig, schuin naar boven toe, van de houders.
- Leg de deur op de daarvoor bestemde plaats.

Plaatsen

Kans op deurbeschadiging!

Pas op dat de deur niet kantelt bij het inzetten.

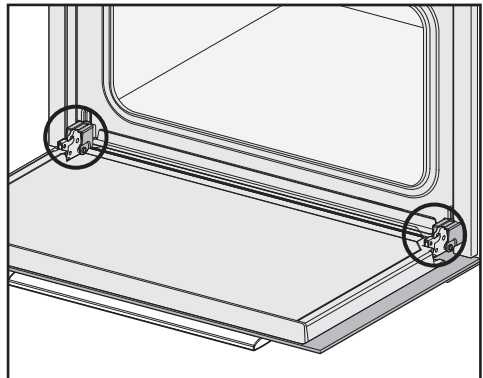


- Plaats de deur weer op de houders.

Kans op deurbeschadiging!

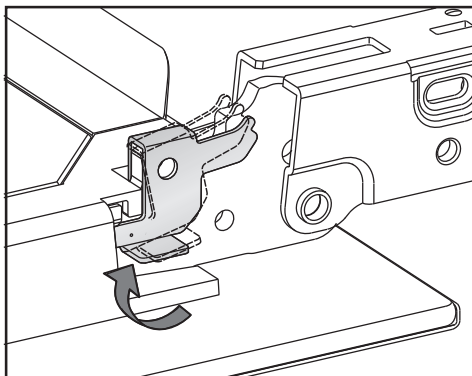
De deur kan van de houders losraken en beschadigd raken als u de beugels niet vergrendelt.

Vergrendel de beugels altijd na het terugplaatsen.



- Open de deur helemaal.


Reiniging en onderhoud



- Vergrendel de beugels van de beide deurscharnieren. Draai de beugels daarvoor tot aan de aanslag. Ze staan dan horizontaal.


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
<p>U kunt het apparaat niet inschakelen.</p>	<p>De zekering heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de 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.
<p>De stoomoven wordt niet verwarmd.</p>	<p>De demo-functie is ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen – Handelaar").
<p>Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.</p>	<p>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.</p>
<p>Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.</p>

Nuttige tips

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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Om het kookpunt te justeren, moet u het ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie "Reiniging en onderhoud – Ontkalken").
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Laat de deurdichting door Miele 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
	Bij Koken menu en Ontkalken  worden deze functies niet aangeboden.
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
F44	Communicatiefout. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. ■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F en andere cijfers	Een technisch defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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:

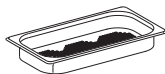


De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Stoomovenpannen

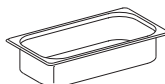
U kunt kiezen uit tal van ovenpannen met en zonder gaatjes en in diverse formaten:

DGGL 1



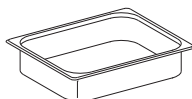
Ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



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

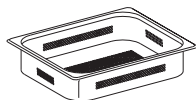
DGG 3



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

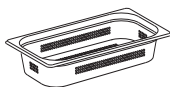
Bij te bestellen accessoires

DGGL 4



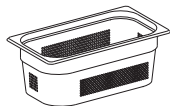
Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 5



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

DGGL 6



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

DGG 7



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

DGGL 8



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

DGGL 13



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

Deksel voor ovenpannen

DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Ontkalkingstabletten (6 stuks)



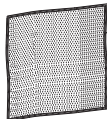
Voor het ontkalken van de stoomoven

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (250 ml)



Voor het verwijderen van verkleuringen op ovenpannen

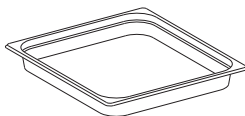
Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

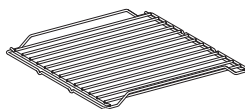
Diversen

DGG 21



Opvangschaal om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat, kan ook als ovenpan worden gebruikt. 325 x 430 x 40 mm (BxDxH)

Rooster



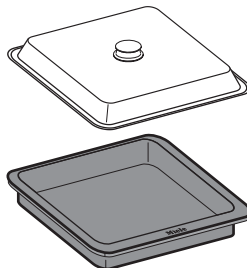
Om kookgerei op te zetten

Multi-braadpan

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

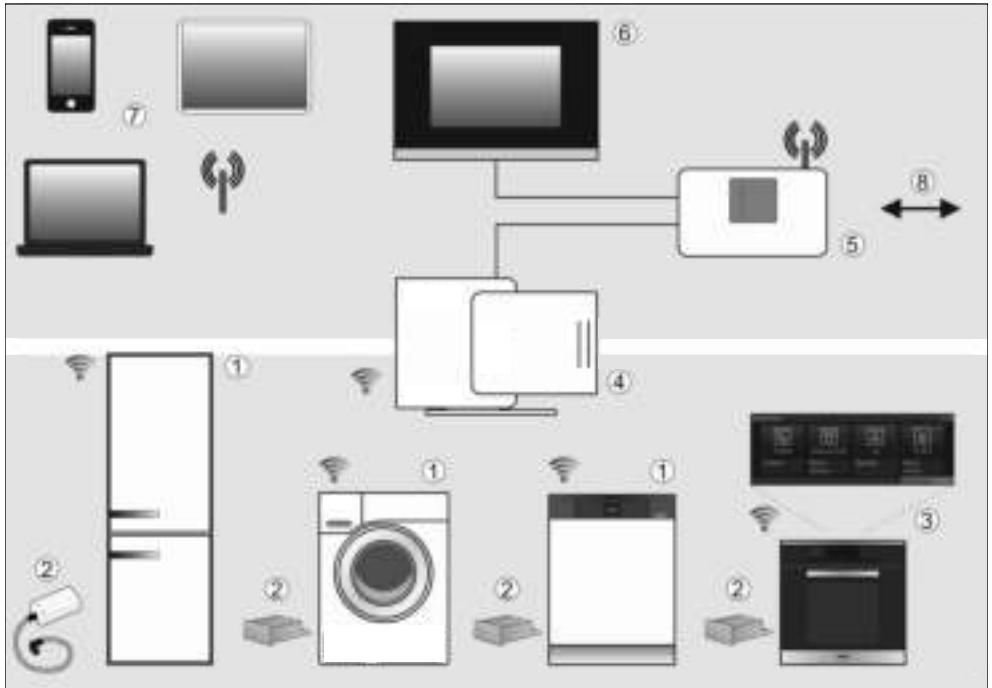
Niet geschikt voor gaskookplaten!

KMB 5000-S



Maximale inhoud ca. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (BxDxH)

Miele@home



- 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

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 communicatiedoel-einden 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.

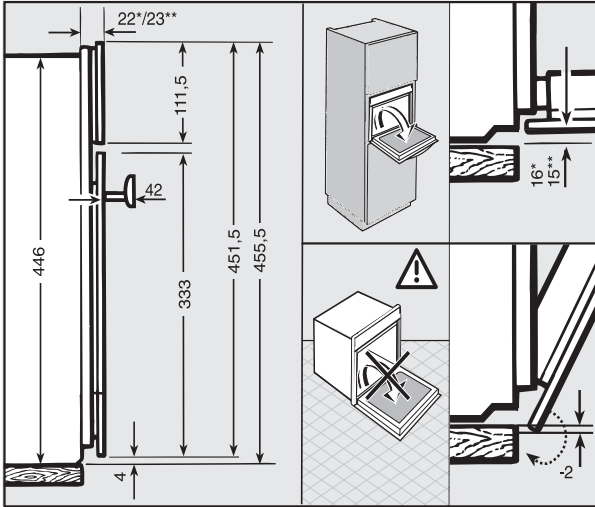
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

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

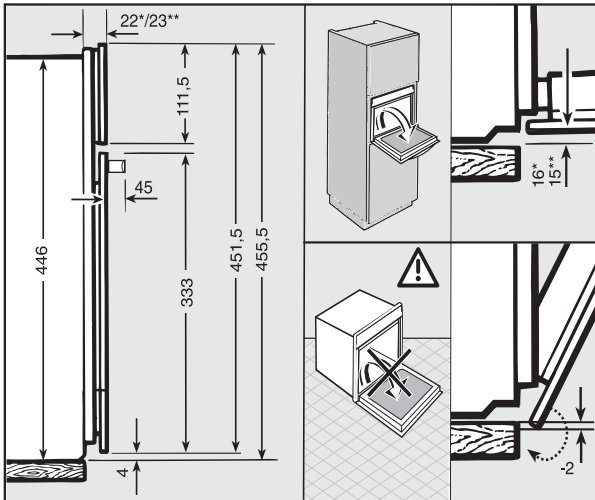
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos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

Front Pure



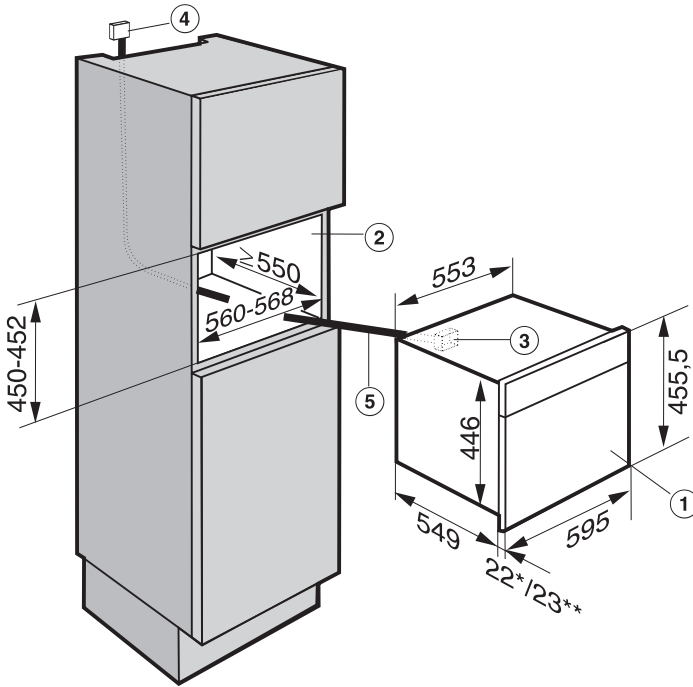
Front Contour



* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

Inbouw in een hoge kast

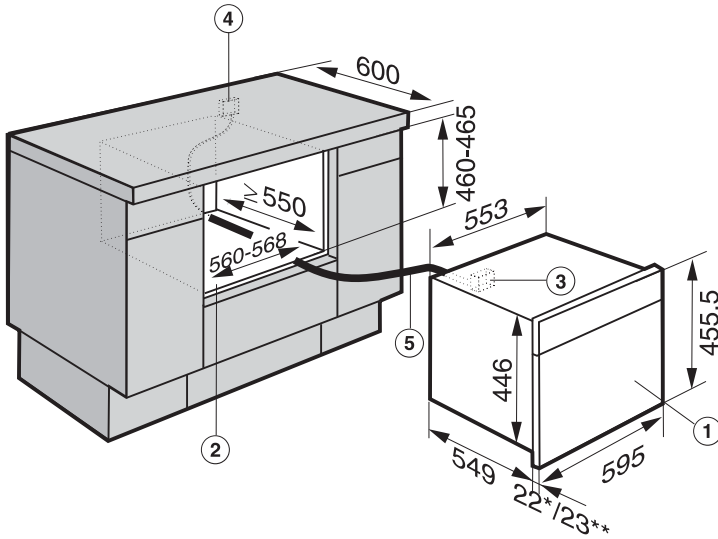


- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm

* Glazen front / ** metalen front

Inbouw in een onderkast

Als u de stoomoven onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat (zie montagehandleiding kookplaat).

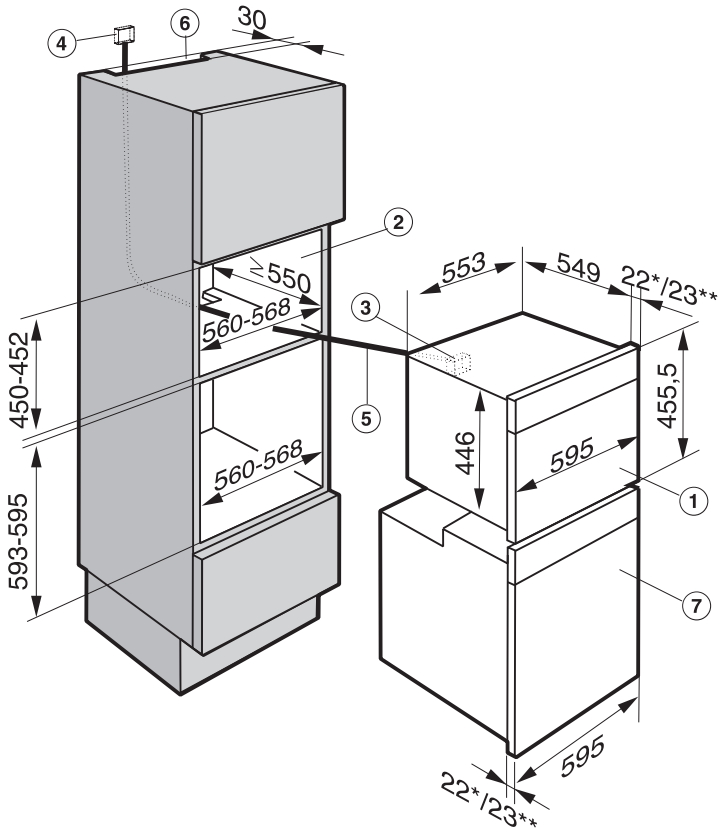


- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

Inbouw in combinatie met een bakoven



- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ⑥ Uitsparing voor de ventilatie (alleen vereist bij inbouw boven een pyrolyse-oven)
- ⑦ Bakoven

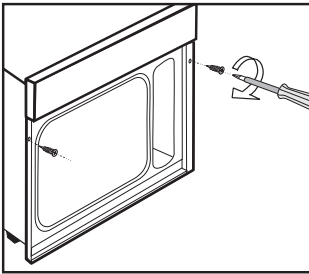
* Glazen front / ** metalen front

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.

Elektrische aansluiting

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.

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).

Elektrische aansluiting

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 dezekering 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

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

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



www.miele-shop.com

DG 6800



nl-NL

M.-Nr. 09 855 010 / 01