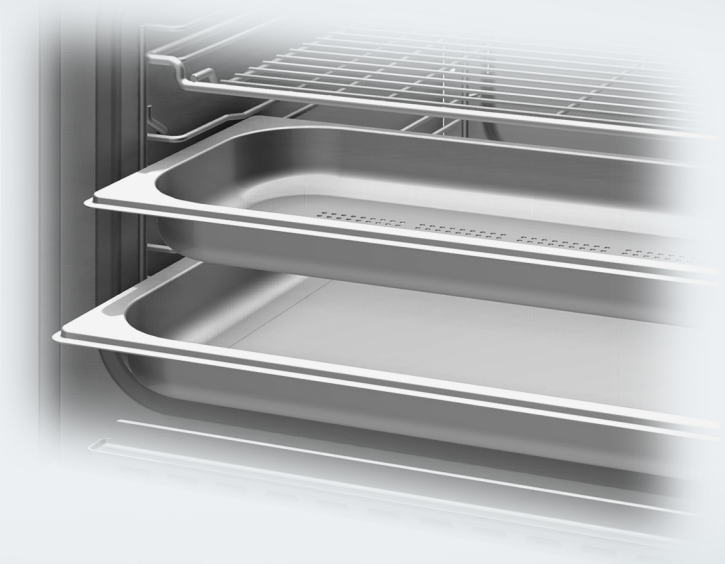
Gebruiks- en montagehandleiding
Combi-stoomoven



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 198 640

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen **7**

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu **15**

Overzicht **16**
Combi-stoomoven 16
Typeplaatje 18
Bijgeleverde accessoires 18

Bedieningselementen **19**
Aan/Uit-toets 20
Display 20
Sensortoetsen 20
Symbolen 22

Principe van de bediening **23**
Menupunt kiezen 23
Instelling in een keuzelijst wijzigen 23
Instelling met een segmentbalkje wijzigen 23
Functie kiezen 23
Cijfers invoeren 24
Letters invoeren 24
MobileStart activeren 24

Functiebeschrijving **25**
Bedieningspaneel 25
Waterreservoir 25
Condensreservoir 25
Temperatuur 25
Vochtigheid 25
Bereidingstijd 26
Geluiden 26
Opwarmfase 26
Bereidingsfase 26
Stoomreductie 26
Ovenverlichting 26

Ingebruikneming van het apparaat **27**
Miele@home 27
Basisinstellingen 28
Combi-stoomoven voor de eerste keer reinigen 29
Kookpunt aanpassen 30
Combi-stoomoven opwarmen 30

Instellingen **31**
Overzicht instellingen 31
Menu “Instellingen” oproepen 33

Inhoud

Taal ⚑ ... 33
Dagtijd ... 33
Datum ... 34
Verlichting ... 34
Display ... 34
Volume ... 35
Eenheden ... 35
Warmhouden ... 36
Stoomreductie ... 36
Voorgeprogramm. temperaturen ... 36
Booster ... 36
Waterhardheid ... 37
Automatisch spoelen ... 39
Veiligheid ... 39
Miele@home ... 40
  Scan & Connect uitvoeren ... 40
Afstandsbediening ... 41
  MobileStart activeren ... 41
RemoteUpdate ... 41
Softwareversie ... 42
Handelaar ... 42
Fabrieksinstellingen ... 42
Bedrijfsuren ... 42

Kookwekker ... **43**

Hoofd- en submenu's ... **44**

Tips om energie te besparen ... **46**

Bediening ... **47**
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen ... 48
  Temperatuur wijzigen ... 48
  Vochtigheid wijzigen ... 48
  Bereidingstijden instellen ... 49
  Ingestelde bereidingstijden wijzigen ... 50
  Ingestelde bereidingstijden wissen ... 50
Bereiding afbreken ... 50
Bereidingsproces onderbreken ... 51
Ovenruimte voorverwarmen ... 51
  Booster ... 52
  Voorverwarmen ... 52
Crisp function ... 53
Stoominjecties uitvoeren ... 53

Inhoud

Belangrijke opmerkingen en informatie **54**
Het bijzondere van koken met stoom 54
Kookgerei 54
Niveau 54
Diepvriesproducten 55
Temperatuur 55
Bereidingstijd 55
Koken met vloeistoffen 55
Eigen recepten – Stomen 55
Universele bakplaat en combirooster 55

Stomen **56**
Eco-stomen 56
Opmerkingen bij de bereidingstabellen 56
Groente 57
Vis 60
Vlees 63
Rijst 65
Graan 66
Pasta/deegwaren 67
Knoedels 68
Peulvruchten, gedroogd 69
Kippeneieren 71
Fruit 72
Worstwaren 72
Schaaldieren 73
Zoetwatermosselen 74
Koken menu – handmatig 75

Sous-vide **76**

Overige toepassingen **83**
Verwarmen 83
Ontdooien 85
Mix & Match 88
Koken menu – automatisch 96
Inmaken 96
Taart/cake inmaken 99
Drogen 100
Sabbatprogramma en Yom-Tov gebruiken 101
Sap bereiden 103
Blancheren 104
Steriliseren 104
Servies verwarmen 105
Warmhouden 105

Gistdeeg laten rijzen ... 106
Vochtige handdoekjes verwarmen ... 106
Gelatine weken of oplossen ... 106
Honing vloeibaar maken ... 107
Chocolade smelten ... 107
Spek uitsmelten ... 108
Uien fruiten/stoven ... 108
Appels conserveren ... 108
Eierstich (ei voor soep) ... 108
Confiture ... 109
Levensmiddelen pellen ... 110
Yoghurt bereiden ... 111

Automatische programma's ... 112
Categorieën ... 112
Automatische programma's gebruiken ... 112
Aanwijzingen voor het gebruik ... 112

Eigen programma's ... 113

Bakken ... 116
Aanwijzingen voor het bakken ... 116
Tips voor het bakken ... 117
Informatie over de functies ... 117

Braden ... 119
Aanwijzingen voor het braden ... 119
Informatie over de functies ... 119

Grillen ... 121
Aanwijzingen voor het grillen ... 121
Tips voor het grillen ... 121
Informatie over de functies ... 122

Reiniging en onderhoud ... 123
Reiniging en onderhoud ... 123
Ongeschikte reinigingsmiddelen ... 124
Front reinigen ... 124
PerfectClean ... 125
Ovenruimte ... 126
Waterreservoir en condensreservoir reinigen ... 127
Accessoires ... 128
Geleiderails reinigen ... 129
Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen ... 130

Inhoud

Onderhoud 131
Inweken 131
Drogen 131
Spoelen 131
Ontkalken 131
HydroClean 133
Deur uitbouwen 137
Deur inbouwen 138

Nuttige tips **139**
Meldingen in het display 139
Ongewoon gedrag 141
Geluiden 143
Onbevredigend resultaat 143
Algemene problemen of technische storingen 144

Bij te bestellen accessoires **147**
Kookgerei 147
Overige 147
Reinigings- en onderhoudsmiddelen 147

Service **148**
Contact bij storingen 148
Garantie 148

Installatie **149**
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen 149
Inbouwmaten 150
Inbouw in een hoge kast 150
Inbouw in een onderkast 151
Zijaanzicht 152
Zwenkbereik bedieningspaneel 153
Aansluiting en ventilatie 154
Combi-stoomoven inbouwen 155
Elektrische aansluiting 156

Aanwijzingen voor keuringsinstituten **157**
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1 159

Technische gegevens **161**
Conformiteitsverklaring 161
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule 161

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de combi-stoomoven in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Hiermee beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan de combi-stoomoven.

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

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

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

Verantwoord gebruik

▶ Deze combi-stoomoven is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik of gebruik dat daarmee vergelijkbaar is.

▶ Deze combi-stoomoven mag niet buiten worden gebruikt.

▶ De combi-stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het bereiden met stoom, bakken, braden, grillen, ontdooien en verwarmen van levensmiddelen.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Personen die vanwege hun fysieke of psychische gesteldheid, onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de combistoomoven veilig te bedienen, mogen deze alleen onder toezicht gebruiken.
Deze personen mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Ze moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid entrillingen) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht of door Miele worden vervangen.

▶ Deze combi-stoomoven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse E.

Wanneer er kinderen in huis zijn

▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de combi-stoomoven niet onbedoeld kunnen inschakelen.

▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand van de combi-stoomoven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de combi-stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de combi-stoomoven veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Kinderen mogen de combi-stoomoven niet zonder toezicht reinigen of er onderhoud aan uitvoeren.

▶ Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van de combi-stoomoven bevinden. Laat kinderen nooit met de combi-stoomoven spelen.

▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken.
Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. De deur, het bedieningspaneel en de openingen voor het uitblazen van de warme lucht van de combi-stoomoven worden warm. Zorg ervoor dat kinderen de combi-stoomoven niet aanraken als deze ingeschakeld is.
Houd kinderen op afstand van de combi-stoomoven, totdat het apparaat voldoende afgekoeld is en er geen kans op letsel meer bestaat.

▶ Letselrisico door de geopende deur.
De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.
Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.

▶ Beschadigingen aan de combi-stoomoven kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de combi-stoomoven op visuele beschadigingen. Neem een beschadigde combi-stoomoven nooit in gebruik.

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.
De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

▶ De elektrische veiligheid van de combi-stoomoven is alleen gewaarborgd als deze 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 elektricien inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de combi-stoomoven moeten altijd met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de combi-stoomoven te voorkomen. Vergelijk de aansluitgegevens voordat u het apparaat aansluit. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Verdeelstekkers of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Gebruik deze niet om de combi-stoomoven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

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

▶ Deze combi-stoomoven mag niet op niet-stationaire opstellingsplaatsen (bijv. schepen) worden gebruikt.

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

▶ Garantieclaims vervallen als de combi-stoomoven niet wordt gerepareerd door een door Miele geautoriseerde servicedienst.

▶ 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 van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de combi-stoomoven uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

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

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

- Schakel de zekeringen van de elektrische installatie uit of
- draai de zekeringen van de elektrische installatie er helemaal uit of
- trek de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact. Trek daarbij niet aan de elektriciteitskabel, maar aan de stekker.

▶ Als de combi-stoomoven achter een meubelfront (bijv. een deur) ingebouwd is, sluit dit meubelfront dan nooit wanneer u de combi-stoomoven gebruikt. Achter een gesloten meubelfront hopen warmte en vocht zich op. Daardoor kunnen de combi-stoomoven, inbouwkast en vloer beschadigd raken. Sluit een meubeldeur pas nadat de combi-stoomoven volledig afgekoeld is.

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich verbranden aan stoom, verwarmingselementen, ovenruimte, accessoires en hete gerechten.
Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete ovenruimte bezig bent.

▶ Gevaar voor letsel door hete gerechten.
Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan het gerecht overlopen. U kunt zich eraan branden.
Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Conservenblikken mogen niet worden ingemaakt of opgewarmd.

▶ Kunststof servies dat niet hittebestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan de combi-stoomoven beschadigen en vlam vatten.
Gebruik alleen hittebestendig kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de oven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
Wanneer u kunststof servies wilt gebruiken, let er dan op dat dit hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig is. Ander kunststof servies kan smelten, broos of breekbaar worden.

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

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

▶ De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Let erop dat u niets inklemt tussen de deur en de ovenruimte. De combi-stoomoven kan beschadigd raken.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Laat de combi-stoomoven bij het werken met olie en vet nooit zonder toezicht. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de combi-stoomoven uit en doof de vlammen door de deur dicht te laten.

▶ Voorwerpen in de buurt van de ingeschakelde combi-stoomoven kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik de combi-stoomoven nooit om ruimtes op te warmen.

▶ Bij te lange grilltijden drogen de levensmiddelen uit. De levensmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houd u aan de aanbevolen bereidingstijden.

▶ Sommige levensmiddelen drogen snel uit en kunnen vlam vatten door de hoge grilltemperaturen.
Gebruik nooit grillfuncties voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik de functies Hetelucht plus [fan] of Boven-/Onderwarmte.

▶ Laat de deur van de combi-stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de combi-stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.

▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.

▶ Leg nooit aluminiumfolie of bakpapier op de bodem van de ovenruimte. Plaats geen kookgerei en ook geen pannen, potten of bakplaten direct op de bodem.
Als u de bodem van de ovenruimte wilt gebruiken, plaats dan het rooster op de bodem van de ovenruimte en plaats het kookgerei daarop. Zorg dat de bodemzeef niet verschoven wordt.

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

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

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

▶ Stoom kan bij onderdelen onder spanning komen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Neem de combi-stoomoven nooit zonder lampafdekking in gebruik.

Reiniging en onderhoud

▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik 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.

▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails reinigen”).
Plaats de geleiderails weer correct terug.

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

Accessoires

▶ Gebruik uitsluitend Miele accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.

▶ Miele geeft u na beëindiging van de serieproductie van de combistoomoven een leveringsgarantie voor essentiële onderdelen van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

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

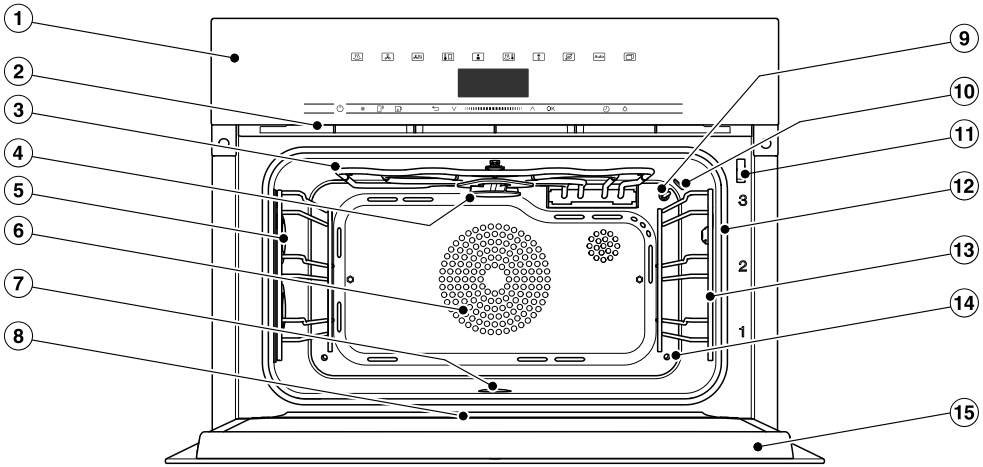
Afdanken van het apparaat

Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.

Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Overzicht

Combi-stoomoven



① Bedieningselementen

② Wasemafvoer

③ Bovenwarmte-/grillelement

④ Verdelerwiel voor de HydroClean-reiniging

⑤ Ovenverlichting

⑥ Aanzuigopening voor de ventilator met erachter het ringvormige verwarmingselement

⑦ Bodem ovenruimte met eronder het verwarmingselement en de bodemzeef

⑧ Opvanggoot

⑨ Temperatuurvoeler

⑩ Vochtsensor

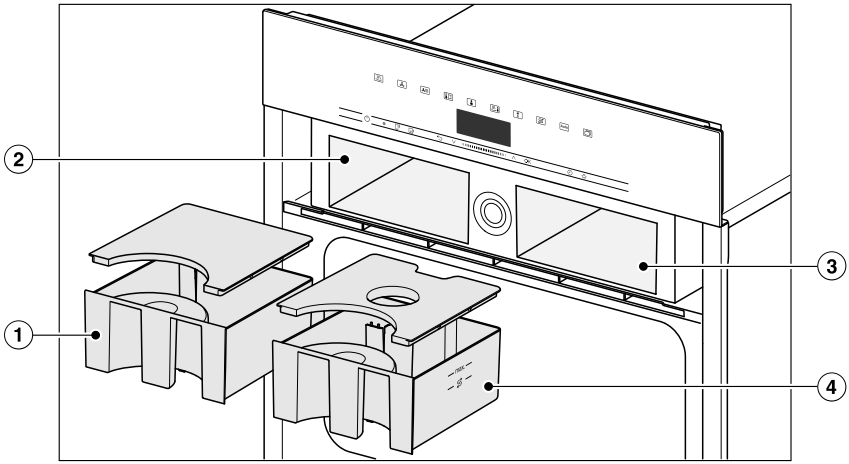
⑪ Deurvergrendeling voor de HydroClean-reiniging

⑫ Deurdichting

⑬ Geleiderails met 3 niveaus

⑭ Stoomtoevoer

⑮ Deur



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

Overzicht

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

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich op de bovenkant van de behuizing.
Hier vindt u de typeaanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

De typeaanduiding en het serienummer (SN) vindt u ook op het kleine plaatje bovenaan op het geopende bedieningspaneel.

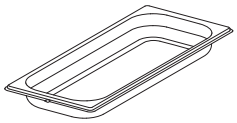
Zorg dat u deze informatie bij de hand heeft als u vragen of problemen heeft. Miele kan u dan gericht verder helpen.

Bijgeleverde accessoires

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

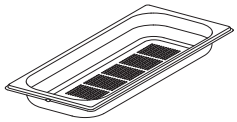
Afhankelijk van het land en model kunnen er nog meer accessoires zijn bijgevoegd.

DGG 20



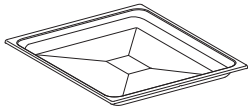
1 ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



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

Universele bakplaat



1 universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

Combirooster

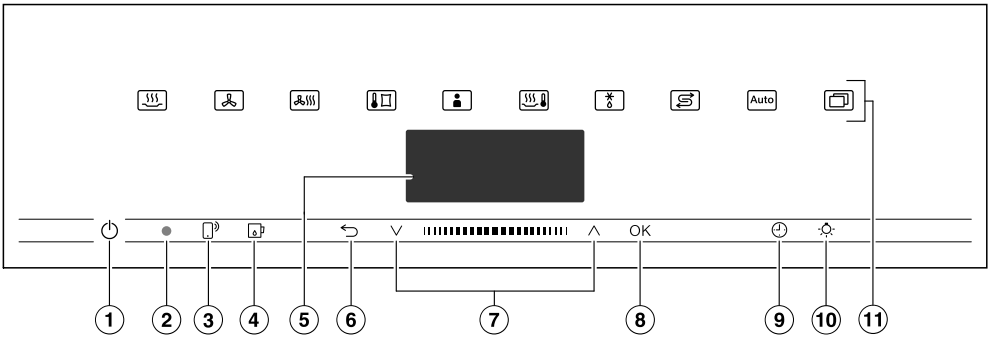
1 combirooster voor bakken, braden en grillen

HydroCleaner

1 speciaal reinigingsmiddel voor de reiniging van de ovenruimte met het onderhoudsprogramma HydroClean. Met name geschikt om ernstige, hardnekkige vervuilingen te verwijderen.

Ontkalkingstabletten

Om de combi-stoomoven te ontkalken



① Aan/Uit-toets ⏻, verzonken
Om de combi-stoomoven in en uit te schakelen

② Optische interface
(alleen voor Miele technici)

③ Sensortoets
Om de combi-stoomoven via uw smartphone/tablet te bedienen

④ Sensortoets
Voor het openen en sluiten van het bedieningspaneel

⑤ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening

⑥ Sensortoets ⮌
Voor stapsgewijs terugspringen in het menu en het wijzigen van menupunten tijdens een bereiding

⑦ Navigatiegedeelte met pijltoetsen ∧ en ∨
Voor het “bladeren” in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden

⑧ Sensortoets *OK*
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen

⑨ Sensortoets
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces

⑩ Sensortoets
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting

⑪ Sensortoetsen
Voor het kiezen van functies, automatische programma's en instellingen

Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets ⏻ is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Met deze toets schakelt u de combi-stoomoven in en uit.

Display

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

Nadat de combi-stoomoven met de Aan/Uit-schakelaar ⏻ is ingeschakeld, verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen

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

Als u wilt dat de sensortoetsen ook reageren als de combi-stoomoven uitgeschakeld is, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

Sensortoetsen boven het display

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

Sensortoetsen onder het display

Sensortoets	Functie
	Als u de combi-stoomoven wilt bedienen via uw smartphone/tablet, heeft u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbediening in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets op en is de functie MobileStart beschikbaar. Zolang deze sensortoets blijft branden, kunt u uw combi-stoomoven via uw smartphone/tablet aansturen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).
	Met deze sensortoets opent en sluit u het bedieningspaneel (zie hoofdstuk “Functiebeschrijving”, paragraaf “Bedieningspaneel”).
	Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu. Met behulp van deze sensortoets kunt u tijdens een bereiding waarden en instellingen wijzigen, zoals bijv. temperatuur of booster voor het bereidingsproces, of de lopende bereiding afbreken.
	In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Tijdens het bladeren worden de menupunten achtereenvolgens gemarkeerd. Het menupunt dat u wilt kiezen moet gemarkeerd zijn. Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de gemarkeerde waarden en instellingen wijzigen.
OK	Als functies in het display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de *OK*-toets te drukken. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen. Als u met *OK* bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen. Als in het display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met *OK*.

Bedieningselementen

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

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
i	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met *OK*.
🔔	Kookwekker
✓	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
■■■■□□□	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.

U bedient de combi-stoomoven via het navigatiegedeelte met de pijltoetsen ∧ en ∨ en met het gedeelte daartussen ❙❙■❙❙.

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

Menupunt kiezen

- Raak de pijltoets ∧ of ∨ aan of swipe in het veld ❙❙■❙❙ naar links of rechts tot het gewenste menupunt gemarkeerd is.

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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

- Raak de pijltoets ∧ of ∨ aan of swipe in het veld ❙❙■❙❙ naar links of rechts tot de gewenste waarde verschijnt of de gewenste instelling gemarkeerd is.

Tip: De huidige instelling wordt met een vinkje ✓ aangegeven.

- Bevestig met *OK*.

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

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

Sommige instellingen worden weergegeven door middel van een segmentbalkje ■■■■⊏⊏⊐. Als alle segmenten gevuld zijn, is de maximale waarde ingesteld.

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

- Raak de pijltoets ∧ of ∨ aan of swipe in het veld ❙❙■❙❙ naar links of rechts tot de gewenste instelling verschijnt.
- Bevestig uw keuze met *OK*.

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

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijv. Meer ⧉) bevinden zich boven het display (zie de hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Blader onder Meer ⧉ in de keuzemenu's, totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.
- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.
- Bevestig met *OK*.

Een andere functie kiezen

U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

In het display verschijnen de gewijzigde functie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

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

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Raak de pijltoets ∧ of ∨ aan of swipe in het veld naar links of rechts tot het gewenste cijfer gemarkeerd is.

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

- Bevestig met *OK*.

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

Letters invoeren

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

- Raak de pijltoets ∧ of ∨ aan of swipe in het veld naar links of rechts tot het gewenste teken gemarkeerd is.

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

Tip: Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.
Met ⮌ kunt u de tekens één voor één wissen.

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

De naam wordt opgeslagen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets brandt. U kunt de combi-stoomoven via de Miele app op afstand bedienen.

De directe bediening op de combi-stoomoven zelf heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Bedieningspaneel

Achter het bedieningspaneel bevinden zich het waterreservoir en het condensreservoir. Het bedieningspaneel wordt geopend en gesloten door aanraking van de sensortoets . Het paneel heeft een klembeveiliging. Als er bij het openen/sluiten van het bedieningspaneel weerstand optreedt, wordt het proces afgebroken. Raak bij het openen en sluiten van het bedieningspaneel desondanks de bovenkant van de deur niet aan.

Waterreservoir

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

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

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

Condensreservoir

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

Temperatuur

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

Vochtigheid

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

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

Sommige levensmiddelen geven tijdens het bereidingsproces vocht af. Dit vocht wordt eveneens voor het regelen van de vochtigheidsgraad gebruikt. Het kan dus voorkomen dat bij een lage ingestelde vochtigheidswaarde het stoomaggregaat niet wordt geactiveerd.

Bereidingstijd

Afhankelijk van de functie kunt u een bereidingstijd tussen 1 minuut en 10 of 12 uur instellen.
Bij de automatische programma's en de onderhoudsprogramma's is de bereidingstijd al in de fabriek ingesteld. U kunt deze tijd niet wijzigen.

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

Geluiden

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

Als de combi-stoomoven in gebruik is, hoort u het geluid van de ventilator.

Opwarmfase

Bij alle functies verschijnt tijdens de opwarmfase de oplopende temperatuur van de ovenruimte in het display (uitzonderingen: Grill groot, Grill klein).

Bij het stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen en hun temperatuur. De opwarmfase duurt doorgaans ongeveer 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren gerechten bereidt, neemt de tijd toe. Ook bij lage bereidingstemperaturen en bij gebruik van de functie Sous-vide kan de opwarmfase langer duren.

Bereidingsfase

Tijdens het bereiden wordt in het display de aflopende resttijd weergegeven. Bij het stomen begint de bereidingsfase zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij alle andere functies, programma's en toepassingen meteen.

Stoomreductie

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

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

Ovenverlichting

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

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

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

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

Miele@home

Uw combi-stoomoven is voorzien van een wifi-module.

Voor het gebruik heeft u het volgende nodig:

- een wifi-netwerk
- de Miele app
- een gebruikersaccount bij Miele. Het gebruikersaccount kunt u via de Miele app aanmaken.

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

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

- Informatie over de status van uw combi-stoomoven opvragen
- Aanwijzingen over actieve bereidingen van uw combi-stoomoven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

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

Het signaal van uw wifi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de plaats van opstelling van uw combi-stoomoven.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

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

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

Miele app

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

Basisinstellingen

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

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet.
Gebruik de combi-stoomoven alleen wanneer deze ingebouwd is. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als de combi-stoomoven op de netspanning wordt aangesloten, wordt deze automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

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

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

Standplaats instellen

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

Miele@home installeren

In het display verschijnt Miele@home installeren.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, kiest u Verder en bevestigt u met *OK*.
- Als u dit later wilt installeren, kiest u Overslaan en bevestigt u met *OK*. Informatie om dit op een later tijdstip te installeren vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.
- Kies de gewenste verbindingsmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren.

Het display en de Miele app leiden u door de verdere stappen.

Datum instellen

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

Tijd instellen

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

Waterhardheid instellen

Het waterleidingbedrijf kan u informatie geven over de waterhardheid in uw regio.
Meer informatie over de waterhardheid vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Waterhardheid”.

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

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Combi-stoomoven voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie van de combistoomoven en van de accessoires. Dit geldt niet voor het typeplaatje en het kleine plaatje op het geopende bedieningspaneel.

De combi-stoomoven wordt in de fabriek aan een functietest onderworpen. Daarom kan tijdens het transport eventueel restwater uit de leidingen terug de ovenruimte in stromen.

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

⚠ Gevaar voor letsel door bedieningspaneel.
Als het bedieningspaneel open of dicht gaat, kunnen uw vingers bekneld raken.
Raak bij het openen en sluiten van het bedieningspaneel de bovenkant van de deur niet aan.

- Schakel de combi-stoomoven in met de Aan/Uit-schakelaar ⏻.
- Raak sensortoets 💧 aan om het bedieningspaneel te openen.
- Verwijder het waterreservoir en het condensreservoir. Druk het waterreservoir en het condensreservoir iets omhoog om ze eruit te kunnen halen.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir handmatig of in de vaatwasser.

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De universele bakplaat en het combirooster hebben een PerfectClean-coating en mogen **uitsluitend** handmatig worden gereinigd.
Zie ook het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean”.

- Reinig de universele bakplaat en het combirooster met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

De combi-stoomoven is voorafgaand aan de levering met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst gerechten bereidt, moet u de combi-stoomoven aan het kookpunt van het water aanpassen. Het kookpunt is afhankelijk van de plaats waar het apparaat wordt opgesteld. Tijdens het aanpassen van het kookpunt worden ook de watergeleidende onderdelen doorgespoeld.

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

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

- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het tot aan de markering “max”.
- Plaats het waterreservoir terug.
- Zet de combi-stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie Stomen (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

Kookpunt na verhuizing aanpassen

Na een verhuizing moet in de combi-stoomoven de kooktemperatuur van het water worden aangepast als de nieuwe plaats van opstelling minimaal 300 hoogtemeters verschilt van de vorige. Voer hiervoor een ontkalkingsprocedure uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).

Combi-stoomoven opwarmen

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

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de geleiderails.
Draag ovenwanten wanneer u in de hete ovenruimte werkt.

Er kan een geur ontstaan als het verwarmingselement voor het eerst wordt verwarmd. De geur en eventuele dampen verdwijnen na korte tijd en betekenen niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal ⚑	... | deutsch | english | ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan | Uit* | Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur | 24 uur* Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte ■■■■□□□ QuickTouch Aan | Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie* ■■■■□□□ Solo-toon ■■■■■■■□□□□□□ Toetssignaal ■■■■□□□ Welkomstmelodie Aan* | Uit
Eenheden	Gewicht g* | lb:oz | lb Temperatuur °C* | °F
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogramm. temperaturen	
Booster	Aan* Uit
Waterhardheid	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Automatisch spoelen	Aan* Uit
Veiligheid	Toetsvergrendeling Aan | Uit* Vergrendeling 🔒 Aan | Uit*
Miele@home	Activeren | Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan | Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Eigen programma's Voorgeprogramm. temperaturen

* Fabrieksinstelling

Menu “Instellingen” oproepen

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

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

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

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

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets. Gebruik het symbool om weer terug te keren naar het submenu Taal.

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste dagtijdweergave voor de uitgeschakelde combi-stoomoven:

- Aan
  De dagtijd verschijnt altijd op het display. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.
  Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.
  Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Uit
  Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de combi-stoomoven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling
  De dagtijd verschijnt alleen van 5:00 tot 23:00 uur op het display. De rest van de tijd is het display donker. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.

Tijdformaat

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

Instellen

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

Na een stroomstoring wordt de huidige dagtijd weer weergegeven. De dagtijd wordt ongeveer 150 uur bewaard.

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

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

Verlichting

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

Display

Lichtsterkte

De lichtsterkte van het display wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■
  maximale lichtsterkte
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  minimale lichtsterkte

QuickTouch

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

- Aan
  Als u ook de instelling Dagtijd | Weergave | Aan of Nachtschakeling gekozen heeft, reageren de sensortoetsen ook als de combi-stoomoven uitgeschakeld is. Deze instelling leidt wel tot een hoger energieverbruik.
- Uit
  Onafhankelijk van de instelling Dagtijd | Weergave reageren de sensortoetsen alleen als de combi-stoomoven ingeschakeld is en nog een bepaalde tijd na het uitschakelen van de combi-stoomoven.

Volume

Geluidssignalen

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

Melodie

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

De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■
  maximale geluidssterkte
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  melodie is uitgeschakeld

Solo-toon

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

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■■■■■■■■■
  maximale toonhoogte
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  minimale toonhoogte

Toetssignaal

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

- ■■■■■■■
  maximale geluidssterkte
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

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

Eenheden

Gewicht

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

Temperatuur

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

Warmhouden

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

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

- Aan
  De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als het bereidingsproces plaatsvindt met een temperatuur vanaf circa 80 °C, start deze functie na circa 5 minuten. Het gerecht wordt op een temperatuur van 70 °C warmgehouden.
- Uit
  De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

Stoomreductie

De functie Stoomreductie zorgt ervoor dat er bij het openen van de deur minder stoom ontsnapt.

- Aan
  Als u met een temperatuur vanaf circa 80 °C (stomen) of 80–100 °C en 100% vocht (combi-koken) werkt, wordt na afloop van het bereidingsproces automatisch de stoomreductie geactiveerd. In het display verschijnt Stoomreductie.
- Uit
  Als de stoomreductie is uitgeschakeld, wordt automatisch ook de functie Warmhouden uitgeschakeld. Als de stoomreductie is uitgeschakeld, komt er bij het openen van de deur veel stoom vrij.

Voorgeprogramm. 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 functies.

■ Kies de gewenste functie.

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

■ Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.

■ Bevestig met *OK*.

Booster

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

- Aan
  De functie Booster is tijdens de opwarmfase van een bereiding automatisch ingeschakeld. Het bovenwarmte-/grillelement, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator verwarmen de oven gelijktijdig tot de ingestelde temperatuur.
- Uit
  De functie Booster is tijdens de opwarmfase van een bereiding uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de oven voor.

Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de combi-stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het apparaat op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker de combi-stoomoven moet worden ontkalkt. Het waterleidingbedrijf kan u informatie verstrekken over de waterhardheid van het drinkwater in uw regio.

Als u een eigen installatie voor waterontharding gebruikt, voer dan op de combi-stoomoven dezelfde waarde in als de waarde die op uw eigen installatie is ingesteld.

Als u een eigen installatie voor volledige demineralisatie van het water gebruikt (bijv. een installatie voor omgekeerde osmose), dan moet deze zodanig worden ingesteld dat het behandelde water een geleidbaarheid van minstens 100 µS/cm heeft. Dit kan bij de meeste waterkwaliteiten worden bereikt door het water niet volledig te demineraliseren, maar een waterhardheid van minstens 3 °dH in te stellen. De geleidbaarheid is nodig voor de niveaudetectie in de stoomopwekker. Voer de instelling op de combi-stoomoven in overeenkomstig de ingestelde waarde op de installatie voor volledige demineralisatie.

Als u water uit flessen gebruikt, moet dit water voldoen aan de drinkwaterverordening. Gebruik geen mineraalwater of water waaraan koolzuur is toegevoegd. Voer de instelling op de combi-stoomoven overeenkomstig het calciumgehalte in. Dat staat vermeld op het etiket van de fles in mg/l Ca^{2+} of ppm (mg/l $CaCO_3$).

Waterhardheid			**Calciumgehalte** mg/l Ca^{2+}	**Calciumcarbonaatgehalte** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Instelling op de combi-stoomoven**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Instellingen

Waterhardheid			Calciumgehalte mg/l Ca^{2+}	Calciumcarbonaatgehalte ppm (mg/l $CaCO_3$)	Instelling op de combi-stoomoven
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Automatisch spoelen

Nadat u de combi-stoomoven heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding Apparaat spoelt in het display.

Met deze functie worden eventuele voedselresten uit het systeem gespoeld.

U kunt het automatische spoelen uit- of inschakelen.

Veiligheid

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen daarvoor worden gewijzigd. Als de toetsvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de Aan/Uit-toets ⏻.

- Aan
  De toetsvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit
  De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Vergrendeling

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

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

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

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

Miele@home

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

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

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

Scan & Connect uitvoeren

De eerste ingebruikneming is uitgevoerd zonder Miele@home te installeren.

■ Scan de QR-code.

Als u de Miele app geïnstalleerd heeft en over een gebruikersaccount beschikt, wordt u direct doorgestuurd naar het proces voor opname in een netwerk.

Als u de Miele app nog niet geïnstalleerd heeft, wordt u doorgestuurd naar de Apple App Store® of de Google Play Store™.

■ Installeer de Miele app en maak een gebruikersaccount aan.

■ Scan de QR-code opnieuw.

De Miele app leidt u door de installatie.

Afstandsbediening

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

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

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets brandt. U kunt de combi-stoomoven via de Miele app op afstand bedienen.

De directe bediening op de combi-stoomoven zelf heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

RemoteUpdate

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

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

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

Inschakelen/uitschakelen

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

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

Verloop van de RemoteUpdate

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

Als er een update beschikbaar is, verschijnt een melding in het display van de combi-stoomoven.

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

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

Softwareversie

Het menupunt “Softwareversie” is bestemd voor Miele Service. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de combi-stoomoven presenteren zonder dat de verwarming ingeschakeld wordt. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de combi-stoomoven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding De demo-functie is ingeschakeld. De verwarming werkt niet..

- Aan
  De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt.
- Uit
  De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* ten minste 4 seconden lang aanraakt. U kunt de combi-stoomoven gewoon gebruiken.

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
  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.

Bedrijfsuren

Door Meer ▭ | Bedrijfsuren te kiezen, kunt u het totaal aantal gebruiksuren van uw combi-stoomoven opvragen.

De functie Kookwekker gebruiken

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

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

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

Kookwekker instellen

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

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

- Kies de sensortoets 🕘.
- Kies Kookwekker als er tegelijkertijd een bereiding plaatsvindt.

In het display verschijnt Instellen 00:00 min.

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

De kookwekkertijd wordt opgeslagen.

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

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

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

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert 🔔, de tijd loopt op en er klinkt een geluidssignaal.

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

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen

- Kies de sensortoets 🕘.
- Kies Kookwekker als de bereiding al actief is.
- Kies Wijzigen.
- Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd verschijnt.

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

De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de sensortoets 🕘.
- Kies Kookwekker als de bereiding al actief is.
- Kies Wissen.
- Bevestig met *OK*.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Functies		
Stomen	100 °C	40–100 °C
Hetelucht plus	160 °C	30–230 °C
Combi-koken		
Combi-koken + Hetelucht plus	170 °C	30–230 °C
Combi-koken + Boven-/Onderw.	180 °C	30–230 °C
Combi-koken + Grill	Stand 3	Stand 1–3
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Eigen programma's		
Verwarmen	130 °C	120–140 °C
Ontdooien	60 °C	50–60 °C
Ontkalken		
Automat. programma's Auto		
Meer		
Boven-/Onderwarmte	180 °C	30–230 °C
Intensief bakken	180 °C	50–230 °C
Onderwarmte	190 °C	100–200 °C
Bovenwarmte	190 °C	100–230 °C
Grill groot	Stand 3	Stand 1–3
Grill klein	Stand 3	Stand 1–3
Circulatiegrill	200 °C	50–230 °C
Taart/cake speciaal	160 °C	30–230 °C
Eco-hetelucht	180 °C	30–230 °C
Eco-stomen	100 °C	40–100 °C

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Meer		
Speciale toepassingen		
Mix & Match		
Koken menu	–	–
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Drogen	50 °C	30–70 °C
Gistdeeg laten rijzen	–	–
Steriliseren	–	–
Sabbat-programma	180 °C	50–230 °C
Servies verwarmen	50 °C	50–80 °C
Warmhouden	65 °C	40–100 °C
Onderhoud		
HydroClean		
Inweken		
Drogen		
Spoelen		
Instellingen		
Bedrijfsuren		

Tips om energie te besparen

Bereidingsprocessen

- Gebruik waar mogelijk automatische programma's voor het bereiden van uw gerechten.
- Haal alle accessoires die u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Kies in het algemeen de laagste temperatuur uit het recept of de bereidingstabel en controleer het gerecht na de kortste tijd.
- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de bereidingstabel staat.
- Open de deur niet onnodig tijdens een bereiding.
- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere vormen. Deze zijn beter in staat om warmte op te nemen en geven deze sneller af aan het deeg. Blanke materialen zoals roestvrij staal of aluminium reflecteren de warmte, zodat deze het gerecht minder goed bereikt. Bedek de bodem van de ovenruimte of het bak- en braadrooster ook nooit met warmtereflecterende aluminiumfolie.
- Controleer de bereidingstijd om energieverspilling bij het bereiden van gerechten te voorkomen.
  Stel een bereidingstijd in of gebruik een bratometer, indien aanwezig.
- Voor tal van gerechten kunt u de functie Hetelucht plus gebruiken. U kunt daarbij met lagere temperaturen werken dan bij Boven-/Onderwarmte, omdat de warmte meteen over de ovenruimte wordt verdeeld. Bovendien kunt u meerdere niveaus tegelijk gebruiken.
- Gebruik voor grillgerechten bij voorkeur de functie Circulatiegrill. U grilt dan met lagere temperaturen dan bij andere grillfuncties op maximale temperatuur.
- Met de functie Eco-hetelucht kunt u energiebesparend bereiden met optimaal gebruik van de warmte. Gebruik deze functie om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza of uitsteekkoekjes, te bakken. Open de deur niet tijdens het bereidingsproces.
- Voor het energiebesparend stomen kunt u de functie Eco-stomen gebruiken. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.
- Bereid zo mogelijk altijd meerdere gerechten gelijktijdig. Plaats deze naast elkaar of op meerdere niveaus.
- Bereid gerechten die u niet gelijktijdig kunt bereiden zo mogelijk direct na elkaar, zodat u de al aanwezige warmte gebruikt.

Instellingen aanpassen

- Kies voor de bedieningselementen de instelling Display | QuickTouch | Uit om het energieverbruik te verlagen.
- Kies voor de ovenverlichting de instelling Verlichting | Uit of 15 seconden "Aan". U kunt de ovenverlichting op elk gewenst moment weer inschakelen met de sensortoets ☼.

Energiebesparende functie

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

Storing door ontbrekende bodemzeef.
Als de bodemzeef ontbreekt, kunnen er voedselresten in de afvoer terechtkomen. Het water kan dan niet worden afgepompt.
Controleer voor elk bereidingsproces of de bodemzeef aanwezig is.

- Schakel de combi-stoomoven in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

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

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies de gewenste functie.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Gevaar voor letsel door hete stoom.
Bij het bereiden met stoom kan er veel hete stoom ontsnappen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom branden.
Neem afstand en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.

- Haal het gerecht uit de ovenruimte.

Combi-stoomoven na een bereiding reinigen

- Neem indien nodig het waterreservoir en/of condensreservoir uit het apparaat en giet het reservoir leeg.
- Schakel de combi-stoomoven uit.

Na een bereiding met stoom verschijnt Apparaat spoelt.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Voer het spoelprogramma altijd uit om eventuele voedselresten uit het systeem te spoelen.

- Reinig en droog de gehele combi-stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water opraakt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt in het display het verzoek water bij te vullen.

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

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

- Kies de sensortoets ⮌.

Naargelang de functie kunnen volgende instellingen verschijnen:

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

Waarden en instellingen wijzigen

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

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde waarden en instellingen verder.

Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Meer ▣ | Instellingen ⚑ | Voorgeprogramm. temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

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

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Vochtigheid wijzigen

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

Het bereidingsproces wordt voortgezet met de gewijzigde vochtigheidsgraad.

Bereidingstijden instellen

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

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

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

- Bereidingstijd
  Hier voert u de tijd in die voor de bereiding van een gerecht nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.
- Einde om
  Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
  Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

- Kies de sensortoets ◴.
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets ⮌ om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

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

Als u gerechten met een temperatuur vanaf ca. 80 °C (stomen) of van 80–100 °C en met 100% vocht (combikoken) bereidt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie geactiveerd.

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

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets ⏲.
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies zo nodig Wijzigen.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets ⮌ om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

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

Ingestelde bereidingstijden wissen

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

- Kies de sensortoets ⏲.
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Wissen.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets ⮌ om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

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

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

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

Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken via de oranje opgelichte sensortoets van de functie of via de sensortoets ⮌.

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

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

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Het hoofdmenu verschijnt.

- **Of:** kies de toets ⮌.
- Kies Functie afbreken.
- Bevestig met *OK*.

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Functie afbreken? verschijnt.

- Kies Ja.
- Bevestig met *OK*.
- **Of:** kies de toets ⮌.
- Kies Functie afbreken.
- Bevestig met *OK*.
- Kies Ja.
- Bevestig met *OK*.

Bereidingsproces onderbreken

Het bereidingsproces wordt onderbroken als u de deur opent. De ovenverwarming wordt uitgeschakeld.
Bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom werken, wordt de ingestelde bereidingstijd opgeslagen.

⚠ Gevaar voor letsel door hete stoom.
Bij het bereiden met stoom kan er veel hete stoom ontsnappen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom branden.
Neem afstand en wacht totdat de hete stoom is vervluchtigd.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, geleiderails, de accessoires en de gerechten.
Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete ovenruimte bezig bent.
Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

Het bereidingsproces wordt voortgezet als u de deur sluit.

De verwarming wordt weer ingeschakeld en de oplopende temperatuur is in het display te zien.

Pas als de ingestelde temperatuur is bereikt, begint de bereidingstijd bij het stomen en bij programma's en toepassingen die alleen met stoom werken terug te lopen.

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

Ovenruimte voorverwarmen

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

De functie Voorverwarmen kan bij alle functies (behalve Eco-hetelucht) worden gebruikt en moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.
Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, begint deze pas na de opwarmfase af te lopen.

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

■ Verwarm de ovenruimte voor bij de volgende bereidingen:

- Taart, cake en gebak met korte bereidingstijd (tot circa 30 minuten) en kwetsbaar deeg (bijvoorbeeld biscuit) met de functie Boven-/Onderwarmte

Booster

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

- Hetelucht plus
- Boven-/Onderwarmte

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

Kwetsbare deegsoorten (bijv. biscuit en koekjes) worden met de functie Booster van bovenaf te snel gebruind.

Bij deze bereidingen schakelt u de functie Booster uit.

Booster om een bereiding in- of uit te schakelen

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

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

Voorbeeld: u heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals bijv. een temperatuur.
U wilt de functie Booster voor deze bereiding uitschakelen.

- Kies de sensortoets ⮌.
- Kies Booster | Uit.
- Bevestig met *OK*.

De functie Booster is tijdens de opwarmfase uitgeschakeld. Alleen de verwarmingselementen die bij de functie horen, verwarmen de oven voor.

Voorverwarmen

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

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

Start de bereiding meteen zonder het startpunt te verschuiven.

Voorverwarmen inschakelen

De functie Voorverwarmen moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

Voorbeeld: u hebt een functie en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.
U wilt de functie Voorverwarmen voor deze bereiding inschakelen.

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

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

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

Crisp function

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

Het gebruik van deze functie is zinvol bij gerechten als quiche, pizza, plaattaarten met vochtig beleg of muffins.

Vooral gevogelte krijgt met deze functie een krokant vel.

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

- Hetelucht plus
- Boven-/Onderwarmte
- Intensief bakken
- Onderwarmte
- Bovenwarmte
- Circulatiegrill
- Taart/cake speciaal

Crisp function inschakelen

De functie Crisp function moet voor elke bereiding apart worden ingeschakeld.

U heeft een functie en de nodige instellingen gekozen, bijv. een temperatuur. U wilt de functie Crisp function voor deze bereiding inschakelen.

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

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

Stoominjecties uitvoeren

Bij alle functies (behalve Eco-hetelucht) kunnen tijdens het bereidingsproces stoominjecties worden geïnitieerd. Het aantal stoominjecties is onbegrensd.

U kunt een stoominjectie initiëren zodra Stoominjectie in het display verschijnt en oplicht.

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

- Kies *OK*.

De stoominjectie wordt uitgevoerd. verschijnt in het display en Stoominjectie gaat uit. De duur bedraagt circa 1 minuut.

- Ga voor eventuele volgende stoominjecties op dezelfde manier te werk, zodra Stoominjectie weer in het display verschijnt.

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Stoomovenpan

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

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

Eigen kookgerei

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

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

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

Schuif de ovenpannen, het rooster en de plaat 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 maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle gerechten bereiden. Sommige kwetsbare levensmiddelen, zoals bessen, moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat ze anders uiteenspatten. U wordt hierop in de betreffende hoofdstukken gewezen.

Bereidingstijd

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

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

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

Koken met vloeistoffen

Vul ovenpannen hooguit voor $^2/_3$ als u gerechten met veel vocht bereidt. U voorkomt zo dat het gerecht overstroomt als u het uit de oven haalt.

Eigen recepten – Stomen

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

Universele bakplaat en combirooster

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

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

Uittrekbeveiliging

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

Eco-stomen

Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie Eco-stomen. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.

Wij adviseren hierbij de bereidingstijden en temperaturen te gebruiken, zoals vermeld in de tabellen in het hoofdstuk “Stomen”.
U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Als u levensmiddelen bereidt die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren, gebruik dan bij voorkeur de functie Stomen.

Instelling

Meer | Eco-stomen

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

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

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

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

Groente

Verse producten

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

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 gaartijd is, zoals bij conventioneel koken, afhankelijk van de grootte van het gerecht en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:
vastkokende aardappelen, in vier stukken:
ca. 17 minuten
vastkokende aardappelen, gehalveerd:
ca. 20 minuten

Instellingen

Automat. programma's Auto | Groente | ... |

of

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

Groente	🕘 [min]
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddenstoelen	2
Prei (look), gesneden	4–5
Prei (look), stengel gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode biet, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	9–10
Knolselderij, in stiften gesneden	6–7
Asperge, groen	7
Asperge, wit, duimdik	9–10
Winterwortels, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolraap, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, plakken	2–3
Suikererwten	5–7

🕘 bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Voorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaatjes vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere levensmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door druppelend vocht) vermijden door de vis meteen boven de universele bakplaat in de oven te plaatsen.

Temperatuur

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

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het levensmiddel, niet van het gewicht. Hoe dikker het levensmiddel 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 grotere vissen in de 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

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

of

Stomen

Temperatuur: zie tabel
Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

temperatuur, bereidingstijd

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

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

Voorbereiding

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

Bereidingstijd

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

Tips

- Als de **aroma's** behouden moeten blijven, gebruik dan een ovenpan met gaatjes. Schuif een ovenpan zonder gaatjes eronder om het concentraat op te vangen. U kunt het concentraat gebruiken om sauzen te verfijnen. Ook kunt u het invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Vlees | ... |
of
Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

🕘 bereidingstijd

Rijst

Rijst 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 tijdens de bereiding compleet op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan.

Stoomovenpan

Gebruik een stoomovenpan zonder gaatjes. Kleinere hoeveelheden rijst (maximaal een beker, ca. 50–150 g) kunt u ook in een geschikte roestvrijstalen schaal op het bak- en braadrooster bereiden.

Voorbereiding

Was de rijst voor de bereiding. Giet het water weer zorgvuldig af als u de rijst in de stoomovenpan wast.

Tip: De benodigde hoeveelheid vloeistof kunt u met een weegschaal of de “bekermethode” bepalen.
Voor de “bekermethode” doet u de gewenste hoeveelheid rijst eerst in een beker en daarna doet u de rijst in de stoomovenpan. Vervolgens meet u de benodigde hoeveelheid vloeistof (zie de tabel) met de beker af en voegt u deze aan de rijst toe.

Zorg dat de rijst gelijkmatig over de stoomovenpan is verdeeld.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Rijst | ... |
of
Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

	:	[min]
Rijst met lange korrel		
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	23–25
Volkorenrijst	1 : 1,5	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	26–29
Rijst met ronde korrel		
Rijstepap	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

: verhouding tussen rijst en vocht,
bereidingstijd

Stomen

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Graan | ... |

of

Stomen

Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

Bereidingstijd

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

Verleng de door de producent aangegeven bereidingstijd met ca. $^1/_3$.

Verse producten

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

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

Instellingen

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

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

Stomen

Knoedels

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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen

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

of

Stomen

Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

◴ 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

Automat. programma's Auto | Peulvruchten | ... |

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

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

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

Fruit

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

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Fruit | ... |
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
Kweeperen, blokjes	6–8
Rabarber, in stukjes	1–2
Kruisbessen	2–3

🕘 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen

Automat. programma's Auto | Worstwaren | ... |
of
Stomen
Temperatuur: 90 °C
Bereidingstijd: zie tabel

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

🕘 Bereidingstijd

Schaaldieren

Voorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen

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

of

Stomen

Temperatuur: zie tabel
Bereidingstijd: zie tabel

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

Temperatuur, bereidingstijd

Stomen

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

Zet verse mosselen voor de bereiding enkele uren in water, zodat ze eventueel aanwezig zand kunnen uitspugen. 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

Automat. programma's Auto | Zoetwatermosselen | ... |

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
Venusschelpen	90	4

Temperatuur, bereidingstijd

Koken menu – handmatig

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

Bij het koken van een menu kunt u verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden in één menu combineren, bijv. roodbaarsfilet met rijst en broccoli. De gerechten worden daarbij op verschillende tijdstippen in de stoomoven geplaatst, zodat ze tegelijkertijd gaar zijn.

Niveau

Plaats druppelende (bijv. vis) of kleur afgevende (bijv. rode bieten) levensmiddelen vlak boven de universele bakplaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

Temperatuur

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

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

Bereidingstijd

Als u de temperatuur verhoogt, moet u de bereidingstijd met ca. $^1/_3$ verkorten.

Voorbeeld

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen
(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Parboiled rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Menu koken

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

Sous-vide

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 een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Neem voor een optimaal bereidingsresultaat de volgende aanwijzingen in acht:

- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat de invloed op de smaak van het gerecht groter is.
  U kunt het gerecht ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zuurhoudende ingrediënten zoals citroen en azijn, wordt het gerecht steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijsmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het gerecht passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere levensmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u ze naast elkaar in de zak.
- Als u levensmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het gerecht.
- Houd de deur tijdens de bereiding gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd 1:1 overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de aanduiding in het display.

Tips

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

Functie Sous-vide gebruiken

- Spoel het gerecht met koud water af en dep het weer droog.
- Doe het gerecht in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vloeistoffen toe.
- Vacumeer het gerecht met een vacumeerapparaat.
- Voor een optimaal resultaat schuift u het rooster op niveau 2.
- Leg het gevacumeerde gerecht op het rooster (indien u meerdere zakken hebt, leg ze dan naast elkaar).
- Kies Sous-vide.
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie het hoofdstuk “Bediening”).

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

- De 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.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- 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 ontoereikend.
- Het voedingsmiddel is na de bereiding niet meteen gegeten of gekoeld.

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

Product	Vooraf toevoegen		[°C]	[min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 2–3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groente				
Bloemkoolroosjes, gemiddeld tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, 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

temperatuur, bereidingstijd

Sous-vide

Product	Vooraf toevoegen		[°C]		[min]
	Suiker	Zout	Medium*	Doorbakken*	
Vlees					
Eendenborst, heel		x	66	72	35
Lamsrug met bot			58	62	50
Runderfiletsteak, 4 cm dik			56	61	120
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik			56	–	120
Varkensfilet, 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.

Opwarmen

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

Levensmiddelen met een korte bereidingstijd en levensmiddelen waarbij de gaarheid tijdens het opwarmen verandert (zoals vis), zijn niet geschikt om te worden opgewarmd.

Voorbereiding

Leg de bereide voedingsmiddelen meteen na afloop circa 1 uur in ijswater. Het snelle afkoelen voorkomt dat de voedingsmiddelen verder garen. Zo blijft de optimale gaarheid behouden.
Bewaar de voedingsmiddelen daarna in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C.

Houdt u er rekening mee dat de kwaliteit van voedingsmiddelen afneemt, naarmate u ze langer bewaart.
Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koelkast te bewaren, voordat u ze opnieuw verwarmt.

Instellingen

Sous-vide
Temperatuur: zie tabel
Tijd: zie tabel

Sous-vide

Opwarmen met de functie Sous-vide

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

Levensmiddelen	**[°C]**		**[min]**
	Medium[1]	**Doorbakken**[1]	
Vlees			
Lamsrug met bot	58	62	30
Runderfiletsteak, 4 cm dik	56	61	30
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik	56	–	30
Varkensfilet, heel	63	67	30
Groente			
Bloemkoolroosjes, gemiddeld tot groot[3]	85		15
Koolrabi, in schijfjes[3]	85		10
Fruit			
Ananas, in stukken	85		10
Diversen			
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)	90		10
Sjalot, heel	85		10

temperatuur, tijd

[1] Gaarheid
Bij de gaarheidsgraad “doorbakken” is de kerntemperatuur hoger dan bij “medium”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

[2] De tijden gelden voor gevacumeerde levensmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur).

[3] Alleen in saus opwarmen.

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-vide bereide gerechten de functie Sous-vide (zie het hoofdstuk “Sous-vide”, paragraaf “Opwarmen”).

Levensmiddelen worden in de combistoomoven behoedzaam verwarmd, drogen niet uit en garen niet na. Ze worden gelijkmatig verwarmd en hoeven tussendoor niet te worden omgeroerd.

U kunt kant-en-klaar in porties verdeelde gerechten (vlees, groente, aardappelen) net zo goed verwarmen als afzonderlijke levensmiddelen.

Kookgerei

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

Tijd

Stel voor een bordmaaltijd 10–12 minuten in. Meerdere borden hebben iets meer tijd nodig.
Als u meerdere gerechten na elkaar wilt verwarmen, kunt u bij de tweede en volgende bereiding de tijd met ca. 5 minuten verkorten, omdat de ovenruimte nog warm is.

Vochtigheid

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

Tips

- Verwarm grote stukken (bijv. braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte gerechten, zoals gevulde paprika's of een rollade.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering: levensmiddelen die in een saus worden bereid (bijv. goulash).
- Houd er rekening mee dat gepaneerde levensmiddelen, zoals schnitzels, niet krokant blijven.

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

Instellingen

Verwarmen
of
Combi-koken | Combi-koken + Hetelucht plus

Temperatuur: zie tabel
Vochtigheid: zie tabel
Tijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

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

temperatuur, vochtigheid, tijd

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

Ontdooien

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

⚠ Besmettingsgevaar door kiemvorming.
Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.
Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.
Gebruik het ontdooivocht niet.
Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.
Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.
Uitzonderingen: ontdooi brood en gebak in de verpakking, omdat deze producten anders vocht opnemen en zacht worden.

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

Ovenpannen

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

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

Tips

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

Instellingen

Ontdooien
of
Stomen

Temperatuur: zie tabel
Ontdooitijd: zie tabel
Doorwarmtijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

Diepvriesproducten	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
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krab	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klaargerechten				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soep	480 g	60	20–25	10–15

Diepvriesproducten	Hoeveelheid	[°C]	[min]	[min]
Vlees				
Braadvlees, plakken	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/karbonade/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbouten	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbouten	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

Mix & Match

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

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

Gebruik alleen verse levensmiddelen. Gooi de levensmiddelen bij twijfel weg.

Tip: Wij adviseren voor de speciale toepassing Mix & Match de Miele app te gebruiken. In de Miele app kunt u van de meest uiteenlopende ingrediënten interactief uw gerecht samenstellen en de programma-instellingen op uw combistoomoven overdragen.

Voor deze functie moet u uw combistoomoven met het wifi-netwerk verbinden. Hoe dat werkt, leest u in het hoofdstuk “Ingebruikneming van het apparaat”, paragraaf “Miele@home”.

Als u de Miele app niet gebruikt, neemt u de volgende instructies in acht en stelt u uw gerecht met behulp van de bereidingstabellen samen.

Kookgerei

Gebruik:

- een plat bord of een kleine ovenschaal
- een kommetje of een mok voor levensmiddelen waaraan vocht wordt toegevoegd

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

De kunststof verpakkingen van kant-en-klaarmaaltijden zijn niet voldoende hittebestendig.
Gebruik voor kant-en-klaarmaaltijden geschikt kookgerei.

Aanwijzingen voor het verwarmen van bordmaaltijden

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

Aanwijzingen voor het bereiden van bordmaaltijden

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

Een bordmaaltijd uit verschillende onderdelen samenstellen

Voor een goed bereidingsresultaat moeten de verschillende onderdelen van de bordmaaltijd (bijvoorbeeld vlees, bijgerechten en groenten) zodanig worden samengesteld dat een gezamenlijke instelling voor het bruineren kan worden geselecteerd. Deze instelling moet voor alle ingrediënten van het gerecht geschikt of op zijn minst onder voorbehoud geschikt zijn.
Wij raden aan om als volgt te werk te gaan:

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

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

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

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

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

Symbool	Betekenis
—	ongeschikt
▭	onder voorbehoud geschikt
▬	geschikt

Speciale toepassing Mix & Match gebruiken

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

- Bereid de levensmiddelen zo nodig voor.
- Kies Meer ⧉ | Speciale toepassingen | Mix & Match.
- Voor het bereiden van reeds **gare** levensmiddelen kiest u Verwarmen, behoedzaam of Verwarmen, knapperig.
- Voor het bereiden van **verse** of slechts kort bereide levensmiddelen kiest u Bereiden, behoedzaam of Bereiden, knapperig.
- Wijzig zo nodig de instelling, hoe bruin de levensmiddelen moeten worden.
- Bevestig met *OK*.
- Plaats het gerecht op niveau 2 van het rooster.
- Bevestig met *OK*.

U kunt de bereiding meteen of na een bepaalde tijd starten.

- Als een bordmaaltijd na de bereiding nog niet helemaal gaar is, kiest u Nabruinen.

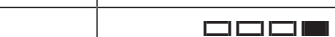
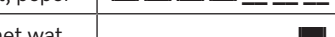
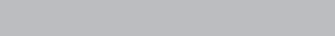
Levensmiddelen verwarmen met behulp van de speciale toepassing “Verwarmen, knapperig”

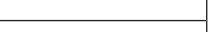
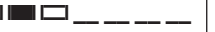
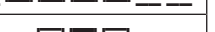
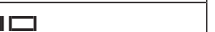
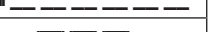
Levensmiddelen	Instelling segmentbalkje Bruineren
Apfelstrudel, 4 cm hoog, afgebakken	▭▭▭▬▬▭▭
Bakcamembert, 75 g, afgebakken	▭▭▭▬▬▭▭
Baguette, afgebakken	▭▬▬▭▭▭▭
Bladerdeegsnacks, afgebakken	▭▬▬▭▭▭▭
Tofuburger[1], volledig gegaard	▭▭▭▬▬▭▭
Broodje, voorgebakken of afgebakken, bewaard	▭▭▭▬▬▭▭
Cheeseburger, afgebakken	▭▭▭▬▬▭▭
Chili con carne[1], 2 cm hoog, volledig gegaard	▭▭▭▬▬▭▭
Ciabattini, voorgebakken of afgebakken, bewaard	▭▭▭▬▭▭▭
Flammkuchen, afgebakken	▭▬▬▭▭▭▭
Reepjes vlees[1], voorgegaard of volledig gegaard	▭▭▬▬▭▭▭
Gehaktbal[1] (varkensgehakt), 60 g, volledig gegaard	▭▭▭▬▬▭▭
Loempia, 100 g, afgebakken	▭▭▭▭▬▬▭
Kaiserschmarrn[1], diepgevroren, ontdooid	▭▭▭▬▬▭▭
Aardappelen, overwegend vastkokend, in plakjes, volledig gegaard	▭▭▭▬▬▭▭
Aardappelbeignets, afgebakken	▭▭▭▭▬▬▭
Lasagne[1], 3 cm hoog, volledig gegaard	▭▭▭▬▭▭▭
Ovenschotel met pasta[1], 4,5 cm hoog, volledig gegaard	▭▭▭▭▬▭▭
Pannenkoek[1]	▭▭▭▬▬▭▭
Pizza, afgebakken	▭▭▬▬▭▭▭
Quiche, 3,5 cm hoog, afgebakken	▭▭▭▭▬▬▭
Aardappelpannenkoek[1], volledig gegaard	▭▭▭▬▭▭▭
Röstirondjes, afgebakken	▭▭▭▭▬▬▭
Schnitzel, volledig gegaard	▭▭▭▬▭▭▭

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

Overige toepassingen

Levensmiddelen bereiden met behulp van de speciale toepassing “Bereiden, knapperig”

Levensmiddelen	Bereidingsinstructies	Instelling segment-balkje Bruineren
Vlees[1]		
Braadworst, 100 g, gekookt	ingesneden	
Gehaktbal, 60 g, 2,5 cm hoog	gehakt gekruid	
Kipfilet, 3 cm hoog, rauw	naturel, gekruid	
Kippenpoot, rauw	gemarineerd	
Kalfssteak, 2,5 cm hoog, rauw	gemarineerd, met saus	
Casselerrib, 3,5 cm hoog, rauw	–	
Lamskotelet, 2 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Rundersteak, 3 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Varkenshaas, 4 cm hoog, rauw	in een jasje van spek, zout, peper	
Varkenskarbonade, 1,5 cm hoog, rauw	gepaneerd, bedruppeld met wat olie	
Vis[1]		
Heilbot, 3 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Kabeljauwfilet, 3,5 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Zalmfilet, 3 cm hoog, rauw	gekruid	
Koolvisfilet, 3 cm hoog, rauw	gekruid, topping: spinazie, feta	
Tonijnfilet, 3 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Meervalspies, stukken van 50 g, rauw	gemarineerd, met spek	
Groente		
Aubergine, 2 cm hoog, rauw	gemarineerd	
Bloemkool, grote roosjes, rauw	zout, peper, stukjes boter	
Broccoli, grote roosjes, rauw	kaassaus	
Haricots verts met spek, rauw	in spek gewikkeld, gekruid	
Aardappelen, vastkokend, plakjes van 3 mm, rauw	boter, zout of kaas	
Koolrabi, plakjes van 2 cm, rauw	zout, peper, nootmuskaat	
Pompoen, blokjes van 2 cm, rauw	zout, peper, pompoenpitolie	
Maïskolf, rauw	zout, boter	
Worteltjes, plakjes van 2 cm, rauw	zout, peper, boter	
Paprika, grote stukken, rauw	gemarineerd	

Levensmiddelen	Bereidingsinstructies	Instelling segment-balkje Bruineren
Courgette, plakjes van 2 cm, rauw	gemarineerd	
Pasta/rijst		
Verse pasta, tortellini, voorgegaard	–	
Lasagne, 3 cm hoog, voorgegaard	–	
Ovenschotel met pasta, 2 cm hoog, voorgegaard	–	
Rijst, zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten, rauw	zout, 1:2 (rijst:vloeistof)	
Rijst, Parboiled rijst, bereidingstijd 8–12 minuten, rauw	zout, 1:1,5 (rijst:vloeistof)	
Rijst, voorgegaard	–	
Pizza & co		
Bakcamembert, 25 g, diepgevroren	ontdooid	
Baguette, diepgevroren of voorgebakken	ontdooid	
Broodje, diepgevroren of voorgebakken	ontdooid	
Cheeseburger, voorgebakken	–	
Dadels in een jasje van spek, rauw	–	
Flammkuchen, rauw	deeg uit de koeling beleggen	
Loempia, 100 g, diepgevroren	ontdooid	
Gegrillde kaas, 90 g, voorgegaard	–	
Aardappelbeignets, diepgevroren	ontdooid	
Gnocchi, voorgegaard	boter, zout, kaas	
Aardappelpannenkoeken (convenience-deeg), rauw	bedruppeld met wat olie	
Schupfnudeln (pasta), voorgegaard	–	
Tofuburger, 80 g, volledig gegaard	–	
Pizza, afgebakken	–	
Röstirondjes, diepgevroren	ontdooid	
Uienbrood, 2,5 cm hoog	voorgebakken	
Zoetigheid		
Kaiserschmarrn, volledig gegaard	–	

[1] Voeg 1 theelepel bindmiddel voor sauzen toe aan rauw vlees/rauwe vis.

Overige toepassingen

Geschikte levensmiddelen voor de speciale toepassing “Bereiden, behoedzaam”

Levensmiddelen	Bereidingsinstructie
Vlees[1]	
Bokworst (varkensvlees), 100 g, volledig gegaard	–
Runderfiletspies, blokjes van 50 g, rauw	gemarineerd, met spek
Varkensvleesspies, blokjes van 50 g, rauw	gemarineerd, met paprika en ui
Kipfilet, 3 cm hoog, rauw	naturel, gekruid
Kalfssteak, 2,5 cm hoog, rauw	gemarineerd, in saus
Casselerrib, 3,5 cm hoog, rauw	–
Vis[1]	
Forel, geheel, 350 g, rauw	gekruid, vulling: boter, kruiden
Heilbot, 3 cm hoog, rauw	gemarineerd
Kabeljauwfilet, 3,5 cm hoog, rauw	gemarineerd
Zalmfilet, 3 cm hoog, rauw	gekruid
Koolvisfilet, 180 g	topping: spinazie en crème fraîche
Tonijnfilet, 3 cm hoog, rauw	gemarineerd
Meervalspies, blokjes van 50 g	gemarineerd, met spek
Groente	
Bloemkool, grote roosjes, rauw	gekruid
Broccoli, grote roosjes, rauw	gekruid, met/zonder kaassaus
Aardappelen, vastkokend, in vieren/in partjes, rauw	zout
Koolrabi, plakjes van 2 cm, rauw	zout, peper, nootmuskaat
Pompoen, blokjes van 1,5 cm, rauw	zout, peper, pompoenpitolie
Maïskolf, rauw	zout, boter
Worteltjes, plakjes van 2 cm, rauw	zout, peper, boter
Paprika, grote stukken, rauw	gemarineerd
Spruitjes, heel, rauw	zout, peper, nootmuskaat
Asperges, stengels, heel, rauw	zout, boter
Zoete aardappel, blokjes van 1,5 cm/partjes, rauw	zout
Courgette, plakjes van 2 cm, rauw	gemarineerd

Levensmiddelen	Bereidingsinstructie
Pasta/rijst	
Verse pasta, tortellini, voorgegaard	saus toevoegen
Macaroni, kort, rauw	zout, 1:3 (pasta:water)
Rijst, basmatirijst, bereidingstijd 10 minuten, rauw	zout, 1:2,5 (rijst:vloeistof)
Rijst, zilvervliesrijst, bereidingstijd 8 minuten, rauw	zout, 1:2 (rijst:vloeistof)
Rijst, Parboiled rijst, bereidingstijd 8–12 minuten, rauw	zout, 1:2 (rijst:vloeistof)
Rijst, rondkorrelig, volledig gegaard	–
Vermicelli, ongekookt	bedekt met bouillon
Pizza & co	
Gnocchi, voorgegaard	zout, boter
Aardappelpuree, volledig gegaard	–
Schupfnudeln (pasta), voorgegaard	zout, boter

[1] Voeg 1 theelepel bindmiddel voor sauzen toe aan rauw vlees/rauwe vis.

Koken menu – automatisch

Bij het automatisch koken van een menu kunt u maximaal 3 verschillende levensmiddelen in één menu combineren, bijv. vis met rijst en groente.

De levensmiddelen worden daarbij op verschillende tijdstippen in de ovenruimte geplaatst, zodat ze tegelijkertijd gaar zijn.
U kunt de levensmiddelen in een willekeurige volgorde kiezen. De combistoomoven sorteert namelijk automatisch op de duur van de bereidingstijd en geeft aan wanneer welk levensmiddel in de oven moet worden geschoven.

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

Speciale toepassing Koken menu gebruiken

- Kies Meer | Speciale toepassingen | Koken menu.
- Kies het gewenste levensmiddel.

Afhankelijk van het levensmiddel wordt gevraagd naar de grootte, het gewicht en de mate van gaarheid.

- Kies de gewenste waarden en bevestig deze steeds met *OK*.
- Kies Gerecht toevoegen.
- Kies het gewenste levensmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste levensmiddel.
- Herhaal de procedure eventueel voor het derde levensmiddel.

Na de bevestiging van Koken menu starten wordt u gevraagd om het levensmiddel met de langste bereidingstijd in de ovenruimte te schuiven.

- Als u levensmiddelen die druppelen of kleur afgeven in een stoomovenpan met gaatjes bereidt, plaats deze dan vlak boven de universele bakplaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

Na afloop van de opwarmfase geeft de combi-stoomoven aan op welk tijdstip het volgende levensmiddel in de oven moet worden geschoven. Als dit tijdstip is bereikt, hoort u een signaal.
Dit proces wordt eventueel herhaald voor het derde levensmiddel.

U kunt uiteraard ook een menu samenstellen van levensmiddelen die niet zijn genoemd. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Koken menu – handmatig”.

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

Spoel groente af, maak haar schoon en snijd haar fijn.

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

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

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

Tips

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

Gerechten inmaken

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

Instellingen

Meer | Speciale toepassingen | Inmaken
of
Stomen

Temperatuur: zie tabel
Inmaaktijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden.

In te maken product	[°C]	* [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
Groente		
Bonen	100	120
Tuinbonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode biet	100	60
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

temperatuur, inmaaktijd

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

Taart/cake inmaken

Geschikt voor inmaken zijn roer-, biscuit- en gistdeeg. Het gebak is ca. 6 maanden houdbaar.
Gebak **met fruit** is **niet geschikt**. Dergelijk gebak moet binnen 2 dagen worden opgemaakt.

Gebruik alleen onbeschadigde, schone potten en accessoires. De potten moeten aan de onderkant smaller zijn dan boven (stortglazen). Het meest geschikt zijn 0,25-literpotten.

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

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

- Vet de potten tot ca. 1 cm onder de rand in met boter.
- Bestrooi de binnenkant van de pot met broodkruimels (paneermeel).
- Vul de potten 1/2 of 2/3 met deeg (afhankelijk van het recept). Zorg dat de rand van de pot schoon blijft.
- Plaats het rooster op niveau 1.
- Zet de **open**, even grote potten op het rooster. De potten mogen elkaar niet raken.
- Sluit de potten **meteen** na het inmaken met de weckring, het deksel en de klem. Het gebak mag niet afkoelen. Als het deeg iets boven de rand uit gerezen is, kunt u het met het glazen deksel in de pot drukken.

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

Deegsoort	Functie	Stap	[°C]	[%]	[min]
Roerdeeg	Boven-/Onderwarmte	–	160	–	35–45
Biscuit	Boven-/Onderwarmte	–	160	–	50–55
Gistdeeg	Combi-koken + Boven-/Onderwarmte Combi-koken + Boven-/Onderwarmte	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatuur, Vochtigheid, Inmaaktijd
Boven-/Onderwarmte, Combi-koken + Boven-/Onderwarmte

Drogen

Gebruik voor drogen alleen de speciale toepassing Drogen of de functie Combi-koken + Hetelucht plus, zodat het vocht kan ontsnappen.

Bananen, ananassen en cantharellen zijn niet geschikt om te drogen.

- Snijd de te drogen levensmiddelen in even grote stukken.
- Leg bakpapier op het bak- en braadrooster en verdeel de te drogen levensmiddelen gelijkmatig en zo mogelijk in een enkele laag over het rooster.
- Laat het fruit en de groente na het drogen afkoelen.
- Bewaar de gedroogde levensmiddelen in een afgesloten pot of blik.
  Let erop dat er geen vocht in de pot/het blik terechtkomt om schimmelvorming en bederf te voorkomen.

Instellingen

Meer | Speciale toepassingen | Drogen
Temperatuur: zie tabel
Droogtijd: zie tabel

of

Combi-koken | Combi-koken + Hetelucht plus
Temperatuur: zie tabel
Vochtigheid: 0%
Droogtijd: zie tabel

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

Te drogen levensmiddelen	[°C]	[h]
Appels, in ringen	70	6–8
Abrikozen, gehalveerd, zonder pit	60–70	10–12
Peren, in partjes	70	7–9
Kruiden	40	1,5–2,5
Paddenstoelen*	50	5–7
Tomaten, in schijven	70	7–9
Citrusvruchten, in schijven	70	8–9
Pruimen, zonder pit	60–70	10–12

temperatuur, droogtijd (uren)

*Eekhoorntjesbrood, shiitakes, morieljes, judasoren en kastanjeboleten zijn geschikt om te drogen. De paddenstoelen zijn voldoende gedroogd als ze “ritseldroog” zijn.

Sabbatprogramma en Yom-Tov gebruiken

De speciale toepassingen Sabbatprogramma en Yom-Tov dienen ter ondersteuning van religieuze gebruiken.

Volg de aanwijzingen in het display, als u de voorschriften voor de sabbat wilt naleven.

De combi-stoomoven wordt tot de door u ingestelde temperatuur verwarmd en houdt deze temperatuur maximaal 24 uur (Sabbatprogramma) of 76 uur (Yom-Tov) vast. Na 76 uur wordt de combi-stoomoven bij beide speciale toepassingen automatisch uitgeschakeld.

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies Meer | Speciale toepassingen.
- Kies Sabbatprogramma.
- Kies de gewenste speciale toepassing (Sabbatprogramma of Yom-Tov).

Wanneer u een kookwekker of een alarm heeft ingesteld, kunt u de speciale toepassing niet starten.

U kunt een gestarte speciale toepassing niet wijzigen of onder Eigen programma's opslaan.

Bij een stroomstoring wordt de speciale toepassing afgebroken. De combi-stoomoven blijft slechts in de sabbatmodus staan zolang hij is losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Zodra de verbinding weer is hersteld, verschijnt Stroomstoring functie afgebroken in het display.

Sabbatprogramma gebruiken

Deze speciale toepassing is geschikt voor de wekelijkse sabbat (sjabbat). U kunt met deze toepassing levensmiddelen maximaal 24 uur verwarmen, tot de deur voor de eerste keer wordt geopend.

- Stel de temperatuur in.
- Bevestig met *OK*.

Sabbatprogramma en de ingestelde temperatuur verschijnen.

De ovenverwarming wordt ca. 30 seconden nadat u de deur heeft gesloten, ingeschakeld. De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

De dagtijd verschijnt niet. Geen enkele sensortoets (behalve de Aan/Uit-schakelaar ⏻) reageert.

De melding Sabbat - Deur niet openen verschijnt. Deze melding verdwijnt aanvankelijk na 45 minuten en verschijnt van tijd tot tijd opnieuw.

Als de melding **niet** verschijnt, verwarmt de combi-stoomoven niet en kunt u de deur openen en weer sluiten. Zodra u de deur eenmaal heeft geopend, **blijft** de ovenverwarming **uitgeschakeld** tot het einde van de speciale toepassing.

Als u de deur gesloten laat tot het einde van de speciale toepassing, wordt de ovenverwarming pas na 24 uur uitgeschakeld. De combi-stoomoven blijft ingeschakeld.

- Als u de speciale toepassing voortijdig wilt beëindigen, moet u de combi-stoomoven uitschakelen met de Aan/Uit-schakelaar ⏻.

Na het einde van de speciale toepassing verdwijnt de melding Sabbat - Deur niet openen en wordt de ovenverwarming uit-

geschakeld. De andere aanwijzingen blijven in het display staan tot de combistoomoven na 76 uur automatisch wordt uitgeschakeld.

Yom-Tov gebruiken

Deze speciale toepassing is geschikt voor meerdaagse feestdagen binnen de week. U kunt met deze toepassing levensmiddelen maximaal 76 uur verwarmen. Gedurende deze periode kunt u de deur meerdere keren openen en sluiten.

- Stel de temperatuur in.
- Bevestig met *OK*.

Yom-Tov en de ingestelde temperatuur verschijnen.

De ovenverwarming wordt ca. 30 seconden nadat u de deur heeft gesloten, ingeschakeld. De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.

De dagtijd verschijnt niet. Geen enkele sensortoets (behalve de Aan/Uit-schakelaar ⏻) reageert.

De melding Sabbat - Deur niet openen verschijnt. Deze melding verdwijnt aanvankelijk na 45 minuten en verschijnt van tijd tot tijd opnieuw.

Als de melding **niet** verschijnt, kunt u de deur meerdere keren openen en sluiten. De ovenverwarming **blijft ingeschakeld**.

- Als u de speciale toepassing voortijdig wilt beëindigen, moet u de combistoomoven uitschakelen met de Aan/Uit-schakelaar ⏻.

De ovenverwarming blijft ingeschakeld tot het einde van de speciale toepassing. Na 76 uur wordt de combi-stoomoven automatisch uitgeschakeld.

Sap bereiden

U kunt in uw combi-stoomoven van zacht en hard fruit sap maken.

Overrijp fruit is hiervoor het meest geschikt. Hoe rijper het fruit, des te meer sap en des te aromatischer het sap.

Voorbereiding

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

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

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

Sap maken van fruit

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

Instellingen

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 40–70 minuten

Blancheren

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

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

- Doe de voorbereide groente in een ovenpan met gaatjes.
- Doe de groente na het blancheren in ijswater om snel af te koelen. Laat de groente daarna goed uitlekken.

Instellingen

Meer | Speciale toepassingen | Blancheren

of

Stomen

Temperatuur: 100 °C
Blancheertijd: 1 minuut

Steriliseren

In de combi-stoomoven gesteriliseerd serviesgoed en gesteriliseerde zuigflessen zijn na het programma kiemvrij op dezelfde manier als bij het bekende uitkoken. Controleer echter van tevoren aan de hand van de specificaties van de fabrikant of alle onderdelen temperatuur- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn.

Haal de zuigflessen uit elkaar. Zet de flessen pas weer in elkaar als ze volledig droog zijn. Alleen op die manier wordt voorkomen dat ze opnieuw besmet raken.

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

Instellingen

Meer | Speciale toepassingen | Steriliseren
Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: 15 minuten

Servies verwarmen

Door het serviesgoed voor te verwarmen, koelen de gerechten niet zo snel af.

Gebruik hittebestendig serviesgoed.

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

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires. Aan de onderkant van het serviesgoed kunnen zich waterdruppels vormen.
Draag altijd ovenwanten als u serviesgoed uit de oven haalt.

Warmhouden

U kunt gerechten in de ovenruimte maximaal 2 uur warmhouden.

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

- Kies Meer | Speciale toepassingen.
- Kies Warmhouden.
- Plaats de warm te houden gerechten in de ovenruimte en bevestig met *OK*.
- Verander eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en stel de tijd in.

Overige toepassingen

Gistdeeg laten rijzen

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

Instellingen

Meer | Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen
of
Combi-koken | Combi-koken + Hetelucht plus

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

Vochtige handdoekjes verwarmen

- Maak de handdoekjes vochtig en rol ze stevig op.
- Leg de handdoekjes naast elkaar in een ovenpan met gaatjes.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Vochtige handdoekjes verwarmen

of

Stomen
Temperatuur: 70 °C
Bereidingstijd: 2 minuten

Gelatine weken of oplossen

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Gelatine smelten

of

Stomen
Temperatuur: 90 °C
Bereidingstijd: 1 minuut

Honing vloeibaar maken

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

Bij het vloeibaar maken (dekristalliseren) van honing op een temperatuur van 60 °C is het belangrijkste doel de honing weer smeerbaar te maken.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Honing vloeibaar maken

of

Stomen
Temperatuur: 60 °C
Tijd: 90 minuten (ongeacht de grootte van de pot of de hoeveelheid honing in de pot)

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de combi-stoomoven smelten.
Als u vetglazuur gebruikt, zet dit dan in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaatjes.

- Hak de chocolade fijn.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaatjes en kleinere hoeveelheden in een kopje of schaal.
- Dek de ovenpan of het serviesgoed af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Roer grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Chocolade smelten

of

Stomen
Temperatuur: 65 °C
Bereidingstijd: 20 minuten

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Spek uitsmelten

of

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven

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

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Uien fruiten

of

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 4 minuten

Appels conserveren

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Fruit | Appels | Heel

of

Stomen
Temperatuur: 50 °C
Conserveringstijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 4 minuten

Confiture

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

Voorbereiding

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

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

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

Confiture bereiden

- Vul de potten hooguit voor twee derde.
- Zet de open potten in een ovenpan met gaatjes of op het rooster.
- Laat de potten na afloop van de bereidingstijd 1–2 minuten staan.
- Sluit de potten vervolgens af met een deksel en laat ze afkoelen.

Instellingen

Combi-koken | Combi-koken + Hetelucht plus
Temperatuur: 150 °C
Vochtigheidsgraad: 0%
Tijd: 35–45 minuten

Levensmiddelen pellen

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

Instellingen

Meer | Grill groot
Niveau: 3
Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	Tijd [min]
Paprika	10
Tomaten	7

Tijd

Instellingen

Stomen
Temperatuur: 100 °C
Tijd: zie tabel

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

Tijd

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

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

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal | Yoghurt bereiden

of

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

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.

Automatische programma's

Met de vele automatische programma's krijgt u op een comfortabele en veilige manier een optimaal bereidingsresultaat.

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automat. programma's Auto.

De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de aanwijzingen in het display.

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

Aanwijzingen voor het gebruik

- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm à 250 g bereiden, maar ook tien moten à 250 g tegelijk.
- De mate van gaarheid en de bruining worden door een balkje met zeven segmenten weergegeven. Via het navigatiegedeelte kunt u instellen, hoe gaar of hoe bruin u de gerechten wilt hebben.
- Gebruik voor het bakken de bakvormen die in de recepten worden genoemd.
- In de categorie Rijst kunt u naast de programma's voor rijst met lange korrel en rijst met ronde korrel ook Algemeen kiezen. Gebruik dit automatische programma als u rijstsoorten met lange korrel of met ronde korrel wilt bereiden, die geen eigen automatisch programma hebben.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de start- of eindtijd via Start om of Einde om wijzigen.
- Onder Bereidingsstappen weergeven in het menu staan de afzonderlijke stappen van het automatische programma. Bij sommige automatische programma's verschijnt ook het menupunt Acties weergeven. Noodzakelijke acties, zoals het gerecht in de oven schuiven of ingrediënten toevoegen, kunt u met dit menupunt oproepen. Tijdens de bereiding kunt u de acties via ℹ Info laten weergeven.
- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd. Let erop dat u niet met de hete stoom en niet met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich branden.
- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie Nakoken of Nabakken.
- Automatische programma's kunnen ook als Eigen programma's worden opgeslagen. Kies hiervoor na afloop van een automatisch programma de sensortoets ⮌.

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

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

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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmanaam in.

Eigen programma's samenstellen

■ Kies Eigen programma's [👤].

■ Kies Programma samenstellen.

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen in het display:

■ Kies en bevestig de gewenste instellingen.

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

■ Indien nodig kiest u Meer parameters om de functies Booster en Crisp function in of uit te schakelen.

■ Kies Bereidingsstap afsluiten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

■ Als er meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder zoals beschreven in de 1e bereidingsstap.

Wilt u de instellingen controleren of achteraf wijzigen, kies dan de huidige bereidingsstap.

■ Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Opslaan.

■ Voer de programmanaam in.

■ Kies ✓.

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

■ Bevestig met *OK*.

Het opgeslagen programma kunt u direct of uitgesteld starten, of u kunt de bereidingsstappen wijzigen.

Eigen programma's

Eigen programma’s starten

- Schuif het gerecht in de ovenruimte.
- Kies Eigen programma's [person].
- Kies het gewenste programma.
- Kies Uitvoeren.

Afhankelijk van de programma-instellingen verschijnen de volgende menupunten:

- Meteen starten
  Het programma wordt direct gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
- Einde om
  Hiermee legt u het tijdstip vast, waarop het programma moet eindigen. Op dit tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om
  Hiermee legt u het tijdstip vast, waarop het programma moet beginnen. Op dit tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Bereidingsstappen weergeven
  Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Acties weergeven
  De vereiste acties, bijvoorbeeld het plaatsen van het gerecht, verschijnen.

- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start direct of op het ingestelde tijdstip.

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

- Kies de toets [person] wanneer het programma is afgelopen.

Bereidingsstappen wijzigen

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

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

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

- Bevestig met *OK*.

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

Naam wijzigen

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

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

- Bevestig met *OK*.

De naam van het programma is gewijzigd.

Eigen programma’s wissen

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

Het programma is gewist.

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

Voor een gezonde voeding is ook de bereiding van belang.
Bak taarten, pizza's, frieten en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Aanwijzingen voor het bakken

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

De universele bakplaat kan bij zeer hoge temperaturen dermate krom-trekken dat ze niet meer uit de oven kan worden gehaald als ze heet is.

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

Bakpapier gebruiken

Miele-accessoires zoals de universele bakplaat hebben een PerfectClean-coating (zie ook het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”). In de meeste gevallen hoeft u oppervlakken met PerfectClean niet in te vetten of met bakpapier te bedekken.

■ Gebruik bakpapier bij het bereiden van:

- gebak waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is gebruikt omdat dat de PerfectClean-coating kan aantasten
- deeg met een hoog eiwitgehalte, bijvoorbeeld biscuit, baiser (schuimgebak) en macarons, omdat deze deegsoorten gemakkelijk vastplakken
- blader- of strudeldeeg
- diepvriesproducten op het rooster
- Voor diepvriesproducten als patat, kroketten en dergelijke kunt u de universele bakplaat gebruiken

Tips voor het bakken

- Gebruik om te bakken bij voorkeur matte, donkere bakvormen. Vermijd het gebruik van lichte vormen met dunne wanden van blank materiaal, omdat bij dergelijk materiaal het gerecht in de vorm ongelijkmatig of nauwelijks bruin wordt. Bij ongunstige omstandigheden wordt het gerecht zelfs niet gaar.
- Plaats bakvormen en langwerpige vormen bij voorkeur dwars in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Stel voor het bakken van diepvriesproducten als patat, kroketten, taart, pizza, stokbrood, etc. de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.
- Als voor de bereidingstijd een bepaald bereik is aangegeven, controleert u na afloop van de kortste bereidingstijd of het gerecht gaar is. Steek daarvoor een houten staafje in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gerecht gaar.

Informatie over de functies

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

Combi-koken

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

U kunt kiezen uit verschillende verhittingsmethoden:

- Combi-koken + Hetelucht plus
- Combi-koken + Boven-/Onderw.
- Combi-koken + Grill

Wij raden u aan om broodjes in meerdere bereidingsstappen te bakken: tijdens de 1e bereidingsstap krijgen ze glans door de toevoeging van stoom (maximale vochtigheid, lage temperatuur). Tijdens de volgende bereidingsstap met een hoge vochtigheidsgraad en een hoge temperatuur worden ze bruin. Daarna worden ze bij een lage vochtigheidsgraad en een matige tot hoge temperatuur gedroogd.

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

Automat. programma's Auto

Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus

Gebruik deze functie als u op meerdere niveaus tegelijkertijd bakt.

U kunt elke bakvorm van temperatuurbestendig materiaal gebruiken.

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

Boven-/Onderwarmte

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

Slechts op één niveau bakken. Als u plaattaart maakt, gebruik dan niveau 2.

Intensief bakken

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

Onderwarmte

Als u wilt dat uw gerecht ook aan de onderkant bruin wordt, kies dan aan het einde van de bereidingstijd deze functie.

Bovenwarmte

U kunt deze functie tegen het einde van de bereidingstijd kiezen, als u het gerecht aan de bovenkant een bruin korstje wilt geven.

Deze functie is ideaal, als u ovenschotels wilt gratineren of van een bruin korstje wilt voorzien.

Taart/cake speciaal

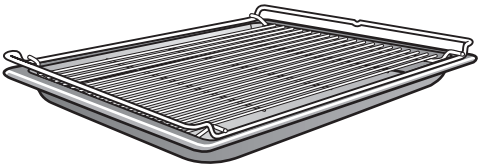
Gebruik deze functie voor het bakken van roerdeeg en diepvriesproducten van deeg met natronloog.

Eco-hetelucht

Deze functie is geschikt om kleine hoeveelheden, zoals diepvriespizza of uitsteekkoekjes, energiebesparend te bakken.

Aanwijzingen voor het braden

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



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

Informatie over de functies

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

Combi-koken

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

U kunt kiezen uit verschillende verhittingsmethoden:

- Combi-koken + Hetelucht plus
- Combi-koken + Boven-/Onderw.
- Combi-koken + Grill

Wij raden u aan om vlees langzaam en zacht in meerdere stappen te bereiden: tijdens de 1e bereidingsstap met een hoge temperatuur wordt de buitenkant bruin aangebraden. Tijdens de 2e bereidingsstap wordt de vochtigheidsgraad verhoogd en de temperatuur verlaagd. Het vlees wordt gelijkmatig gaar en het eiwit komt vrij, waardoor het vlees extra mals wordt.

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

Automat. programma's Auto

Volg de aanwijzingen in het display.

Hetelucht plus

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

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

Boven-/Onderwarmte

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

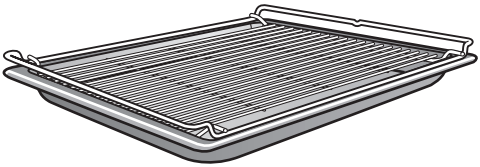
Kies de functie Onderwarmte tegen het einde van de bereidingstijd als het product aan de onderkant bruiner moet worden.

Gebruik de functie Intensief bakken niet voor braadvlees, omdat de jus dan te donker wordt.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
Als u de deur tijdens het grillen opent, worden de bedieningselementen erg heet.
Houd de deur tijdens het grillen gesloten.

Aanwijzingen voor het grillen

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



- Leg bij het grillen van vis een stuk bakpapier onder de vis dat ongeveer even groot is als het gerecht.
- Gril hoge gerechten (bijv. een halve kip) op niveau 2 en platte gerechten (bijv. steaks) op niveau 3.
- Keer het gerecht na $^2/_3$ van de bereidingstijd. Uitzondering: vis hoeft niet te worden omgedraaid.

Tips voor het grillen

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

Grillen

Informatie over de functies

In het hoofdstuk “Hoofd- en sub-menu's” vindt u een overzicht van alle functies met de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

Combi-koken + Grill

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

Grill groot

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

Grill klein

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

Circulatiegrill

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

Reiniging en onderhoud

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires.
Laat de verwarmingselementen, ovenruimte, geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

⚠ Kans op letsel door elektrische schok.
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor de reiniging van de combi-stoomoven nooit een stoomreiniger.

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

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

Gebruik voor de reiniging geen professionele afwasmiddelen, maar alleen normale huishoudelijke afwasmiddelen.
Gebruik geen reinigings- of spoelmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de afdichtingen opzwellen.

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

Als u voornamelijk bereidingswijzen met stoom gebruikt en het onderhoudsprogramma HydroClean niet gebruikt, moet u ten minste eens per jaar een bereiding op een temperatuur boven 225 °C uitvoeren om vocht ook op ontoegankelijke plaatsen in de combi-stoomoven te verwijderen.

Als u de combi-stoomoven gedurende een langere periode niet gebruikt, reinigt u deze nog eens grondig om geurvorming, etc. te voorkomen. Laat daarna de deur open.

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 poetssteen)
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkensponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- roestvrijstalen spiraalsponsjes
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers en -sprays

Front reinigen

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

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

PerfectClean

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

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

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

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

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

- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- glaskeramiek- en RVS-reinigers
- staalwol
- schurende sponsjes (bijvoorbeeld schuursponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten)
- ovensprays
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen

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

Ovenruimte

Het is normaal dat de ovenruimte na langer gebruik geel verkleurt. Dit heeft geen invloed op de gebruikseigenschappen.

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

Om de ovenruimte nog gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de deur en de geleiderails verwijderen en het bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen.

Reinigen na een bereidingsproces met stoom

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

Tip: Daarna kunt u de ovenruimte met het onderhoudsprogramma Drogen automatisch laten drogen (zie paragraaf “Onderhoud”).

Reinigen na braden, grillen of bakken

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

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

Tip: Het reinigen gaat eenvoudiger als u vervuilingen met een sopje van afwasmiddel vochtig maakt en het geheel enkele minuten laat inweken of als u het programma Meer | Onderhoud | Inweken instelt.
Bij ernstige, hardnekkige vervuilingen adviseren wij de ovenruimte met het onderhoudsprogramma HydroClean te reinigen (zie paragraaf “Onderhoud”).

Bodemzeef reinigen

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

Deurdichting reinigen

De deurdichting kan door vetresten broos worden en barsten.
Reinig de deurdichting altijd na het braden, grillen of bakken.

- Reinig de deurdichting met een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel. U kunt voor het schoonmaken ook een schoon sponsdoekje, warm water en wat afwasmiddel gebruiken.
- Droog de dichting na elke reiniging met een zachte doek af.
- Controleer of de deurdichting goed zit.
  Druk de deurdichting eventueel zo aan dat deze overal vlak en gelijkmatig zit.

Als de deurdichting beschadigingen zoals scheuren vertoont, moet de dichting worden vervangen. Neem contact op met Miele.
Voer tot aan de vervanging geen bereidingen met stoom en geen reiniging met het onderhoudsprogramma HydroClean uit.

Waterreservoir en condensreservoir reinigen

Het water- en het condensreservoir mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

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

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

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

Accessoires

Universele bakplaat en combirooster reinigen

De oppervlakken van de universele bakplaat en het combirooster hebben een PerfectClean-coating.
Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “PerfectClean” in acht.

- Verwijder:

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

- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Droog de oppervlakken daarna met een doek.

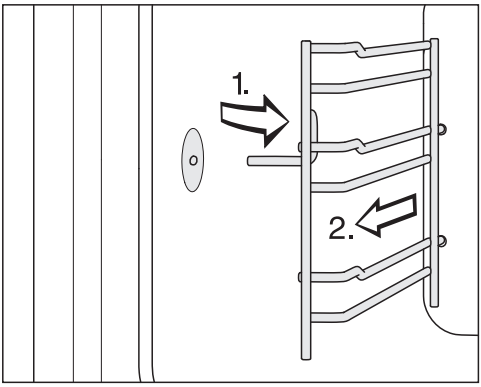
Ovenpannen reinigen

De ovenpannen zijn geschikt voor de vaatwasser.

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

Geleiderails reinigen

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt heet tijdens het gebruik. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.
Laat het verwarmingselement, de ovenruimte en accessoires eerst afkoelen voordat u deze reinigt.



■ Trek de geleiderails aan de voorkant uit de bevestiging (1.) en verwijder de rails (2.).

■ Verwijder:
- lichte verontreinigingen met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water,
- sterkere verontreinigingen met een schone afwasspons, heet water en afwasmiddel. Indien nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.

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

■ Droog de geleiderails vervolgens af met een doek.

De **inbouw** vindt in omgekeerde volgorde plaats.

■ Plaats de geleiderails zorgvuldig terug.

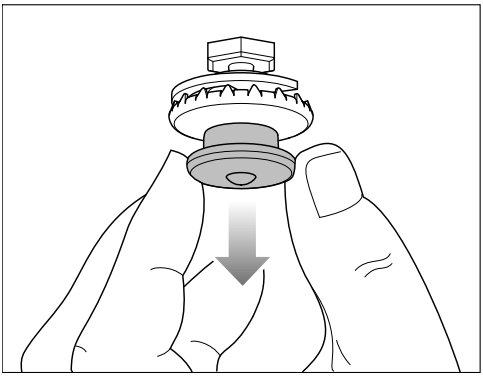
Als de geleiderails niet correct worden geplaatst, is er geen kantel- en uittrekbeveiliging. Ook kan bij het inschuiven van ovenpannen de temperatuurvoeler beschadigd raken.

Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen

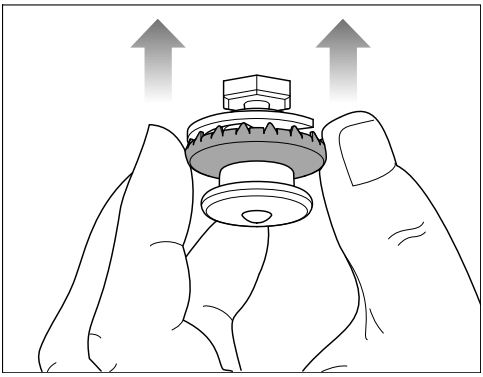
Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kunt u het bovenwarmte-/grillelement ongeveer 5 cm omlaagklappen om de oven te reinigen.

⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires.
Laat de verwarmingselementen, de ovenruimte, de geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u deze met de hand reinigt.

Het bovenwarmte-/grillelement kan beschadigd raken.
Trek het bovenwarmte-/grillelement nooit met geweld omlaag.



- Trek de druksluiting voorzichtig omlaag. Het bovenwarmte-/grillelement komt automatisch mee.
- Reinig de bovenwand van de oven met een sponsdoekje of een afwassponsje (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ovenruimte”).



- Druk het bovenwarmte-/grillelement na het reinigen aan de buitenste ring van de druksluiting weer omhoog. Let erop dat de druksluiting goed vastklikt.

Onderhoud

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

Inweken

Sterke verontreinigingen kunt u met dit onderhoudsprogramma laten inweken.

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

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Drogen

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

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

Het droogproces duurt circa 20 minuten.

Spoelen

Met dit onderhoudsprogramma worden alle watergeleidende onderdelen doorgespoeld. Eventueel aanwezige voedselresten worden weggespoeld.

- Kies Meer | Onderhoud | Spoelen.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Het spoelproces duurt circa 10 minuten.

Ontkalken

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

Als het ontkalkingsmiddel op metalen delen terechtkomt, kunnen er vlekken ontstaan.
Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

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

Wij adviseren de combi-stoomoven te ontkalken voordat deze geblokkeerd wordt.

Het ontkalken duurt ca. 41 minuten.

Tijdens het ontkalkingsprogramma dient u het waterreservoir om te spoelen en met vers water te vullen. Giet het condensreservoir leeg.

Ontkalking uitvoeren

- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.
- Kies Ontkalken.

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

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

De resttijd verschijnt. Het ontkalkingsproces begint.

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

Tijdens het ontkalkingsprogramma dient u het waterreservoir om te spoelen en met vers water te vullen. Giet het condensreservoir leeg.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Na afloop van de resttijd verschijnt Einde en hoort u een signaal.

Ontkalking afsluiten

- Neem het waterreservoir en/of condensreservoir uit het apparaat en giet het reservoir/de reservoirs leeg indien nodig.
- Reinig het waterreservoir en het condensreservoir en maak ze droog.
- Schakel de combi-stoomoven uit.
- Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
- Maak de ovenruimte daarna droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

HydroClean

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte ook met het onderhoudsprogramma HydroClean reinigen.
Met dit programma kunt u geurtjes na de bereiding van vis, maar ook sterke, hardnekkige vervuilingen die bijvoorbeeld tijdens braden en grillen ontstaan, eenvoudig verwijderen.

Wij adviseren de combi-stoomoven vier keer per jaar met HydroClean te reinigen. Indien nodig kunt u de reiniging ook vaker uitvoeren.

Gebruik voor de reiniging met HydroClean uitsluitend de Miele HydroCleaner. Dit reinigingsmiddel is speciaal voor uw combi-stoomoven ontwikkeld.
Andere reinigingsmiddelen kunnen de combi-stoomoven beschadigen.

Bij de levering van uw combi-stoomoven is 1 fles Miele HydroCleaner inbegrepen. Meer flessen HydroCleaner zijn verkrijgbaar in de Miele webshop, bij Miele of via uw Miele vakhandelaar.

⚠ Gevaar voor letsel door reinigingsmiddelen.
HydroCleaner veroorzaakt huid- en ernstige oogirritaties.
Vermijd contact met de huid en de ogen.
Spoel bij contact direct met veel water af en raadpleeg een arts als de oogirritaties aanhouden.
Bewaar de HydroCleaner buiten het bereik van kinderen.

Gebruik onafhankelijk van de vuilgraad altijd de volledige inhoud van 1 fles HydroCleaner (125 ml).
De hoeveelheid reinigingsmiddel van 125 ml is op het volledige reinigingsproces afgestemd en mag niet worden aangepast.

U heeft de keuze uit 3 reinigingsniveaus met een verschillende duur:

- **Vuilgraad 1** bij lichte, nauwelijks zichtbare vervuilingen en geurtjes, bijv. na de bereiding van vis of koolsoorten

  Duur ca. 1:57 uur
- **Vuilgraad 2** bij zichtbare, niet ernstig ingebrande vervuilingen, bijv. gelekte pizzakaas, uitgelopen vruchtengebak

  Duur ca. 3:17 uur
- **Vuilgraad 3** bij ernstige, gedurende een langere periode ingebrande vervuilingen van diverse levensmiddelen en bijvoorbeeld na de bereiding van gebraden kip

  Duur ca. 4:17 uur

Verloop van een reinigingsproces

HydroClean heeft meerdere fasen:

1. Voorbereiding
2. Reinigingsfase
3. Spoelfase
4. Handmatige nareiniging
5. Droogfase

De combi-stoomoven leidt u door het gehele reinigingsproces heen. Als voorbereiding wordt u gevraagd de accessoires uit de ovenruimte te halen en het reinigingsmiddel door de bodemzeef te gieten.

Als alle voorbereidingen zijn voltooid, start de reinigingsfase. De deur wordt automatisch vergrendeld. Het reinigingsmiddel wordt met vers water gemengd en door het verdelerwiel aan de bovenwand van de oven door de gehele ovenruimte verspreid. Dit proces wordt meermaals herhaald.

Bij een resttijd van ca. 1:20 uur begint de spoelfase. Resten vuil en reinigingsmiddel worden uit de ovenruimte gespoeld. Aan het begin en tijdens deze fase moet het waterreservoir meermaals met vers water worden gevuld en moet het condensreservoir worden geleegd.

De laatste fase is de droogfase. Die begint bij een resttijd van ca. 30 minuten. Om grotere resten vuil te verwijderen, moet de ovenruimte voorafgaand aan de droogfase met een vochtig doekje worden schoongeveegd.

Als u de combi-stoomoven uitschakelt, wordt het reinigingsproces afgebroken. Na opnieuw inschakelen voert de combi-stoomoven automatisch de spoel- en droogfase uit om mogelijke resten reinigingsmiddel te verwijderen. Een normale bediening is daarna pas weer mogelijk (zie ook het hoofdstuk “Nuttige tips”, paragraaf “Meldingen in het display”).

Reinigingsproces voorbereiden en starten

- Kies Meer ▣ | Onderhoud.
- Kies HydroClean.
- Selecteer het reinigingsniveau overeenkomstig de vuilgraad.
- Bevestig met *OK*.

De melding Even wachten a.u.b. verschijnt. De reiniging wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren. Zodra de voorbereiding is afgesloten, wordt u verzocht de accessoires en de geleiderails te verwijderen.

- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.
- Bouw de geleiderails uit (zie hoofdstuk “Geleiderails reinigen”).
- Bevestig met *OK*.
- Klap het bovenwarmte-/grillelement omlaag (zie hoofdstuk “Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen”).
- Verwijder alle grove vervuilingen uit de ovenruimte en onder de bodemzeef.
  Zorg ervoor dat er geen vuil in de waterafvoer terechtkomt.
- Bevestig met *OK*.
- Controleer of de bodemzeef geplaatst is.

- Giet de volledige inhoud van 1 fles HydroCleaner door de bodemzeef. Zorg ervoor dat het reinigingsmiddel niet op de ruit of deurdichting terechtkomt.
- Bevestig met *OK*.
- Sluit de deur.

Gedestilleerd water of water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de combi-stoomoven beschadigen.
Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater**.

- Spoel het waterreservoir schoon en vul het tot aan de markering “max”.
- Schuif het waterreservoir in het vak en bevestig met *OK*.
- Leeg het condensreservoir.
- Schuif het condensreservoir in het vak en bevestig met *OK*.

Het reinigingsproces begint.

De resttijd verschijnt in het display.

Enkele seconden na de start wordt de deur automatisch vergrendeld.

Tip: Het geschatte tijdstip waarop handelingen moeten worden uitgevoerd, bijvoorbeeld vers water bijvullen, kunt u via **i** Info laten weergeven.

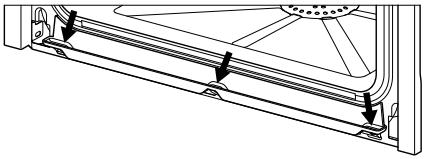
Aan het begin en tijdens de spoelfase moet het waterreservoir drie keer met vers water worden gevuld en het condensreservoir worden geleegd.

- Volg de aanwijzingen in het display.

Voorafgaand aan de droogfase wordt de deur weer ontgrendeld en wordt u verzocht de ovenruimte en de binnenkant van de deur vochtig af te nemen:

- Veeg de ovenruimte (ook onder de bodemzeef) en de binnenkant van de deur grondig schoon met een schoon, vochtig microvezel- of sponsdoekje.
- Bevestig met *OK*.
- Om te waarborgen dat de combistoomoven optimaal functioneert, controleert u het opvanggootje en verwijdert u eventueel het water.

⚠ Schade als gevolg van uitstromend water.
Uitstromend water kan de ombouwkast en de vloer beschadigen.
Als er enkele druppels water in het opvanggootje zitten, controleert u of de deurdichting goed zit.
Druk de deurdichting eventueel zo aan dat deze overal vlak en gelijkmatig zit.
In zeer ongunstige gevallen kan het gebeuren dat het water in het opvanggootje tot aan de hoogte van de plateaus staat:



Neem in dat geval contact op met Miele.

- Klap het bovenwarmte-/grillelement omhoog (zie hoofdstuk “Bovenwarmte-/grillelement omlaagklappen”).
- Monteer de geleiderails (zie hoofdstuk “Geleiderails reinigen”).
- Plaats de accessoires in de ovenruimte.
- Bevestig met *OK*.
- Sluit de deur.

- Spoel het condensreservoir schoon.
- Schuif het condensreservoir in het vak en bevestig met *OK*.

Na afloop van de resttijd verschijnt Einde en hoort u een signaal.

Reinigingsproces afsluiten

- Schakel de combi-stoomoven uit.

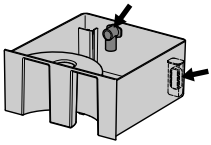
⚠ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.
De combi-stoomoven wordt tijdens het gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte en de accessoires.
Laat het verwarmingselement, de ovenruimte en de accessoires eerst afkoelen, voordat u eventuele resten en kalkaanslag verwijdert.

- Wanneer de ovenruimte is afgekoeld, verwijdert u met een schoon, vochtig microvezel- of sponsdoekje eventueel aanwezige resten van de binnenkant van de deur, het opvanggootje en de deurdichting.

Tip: Verkleuringen en kalkaanslag in de ovenruimte kunt u met een verdunde azijnoplossing of met DGClean (zie hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”) verwijderen. Veeg na met schoon water.

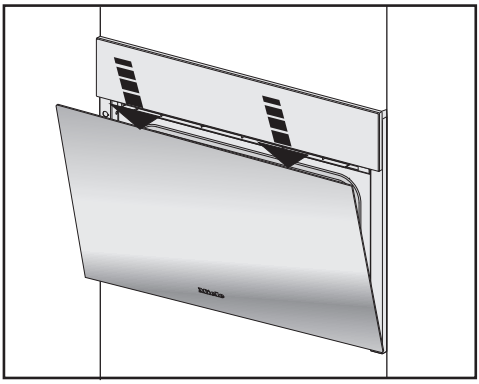
- Droog de ovenruimte en de binnenkant van de deur met een doekje.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Wij adviseren het condensreservoir voorafgaand aan de volgende bereiding handmatig of in de vaatwasser te reinigen (zie hoofdstuk “Waterreservoir en condensreservoir reinigen”).
Controleer vervolgens de correcte positie van de afvoertuit en de soepele werking van de vlotter:



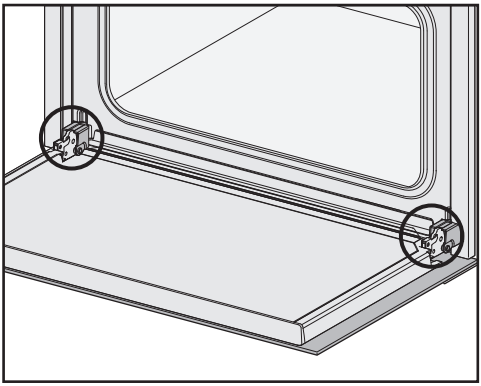
Deur uitbouwen

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

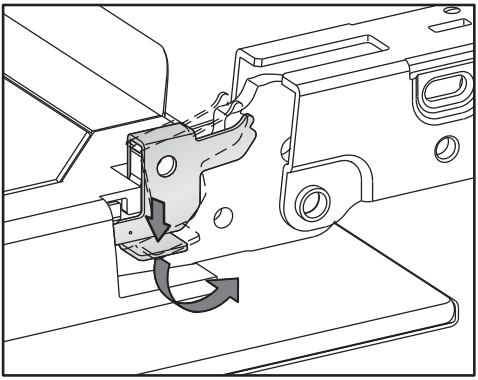


- Druk de deur met beide handen aan de bovenrand iets naar beneden.

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



- Open de deur helemaal.



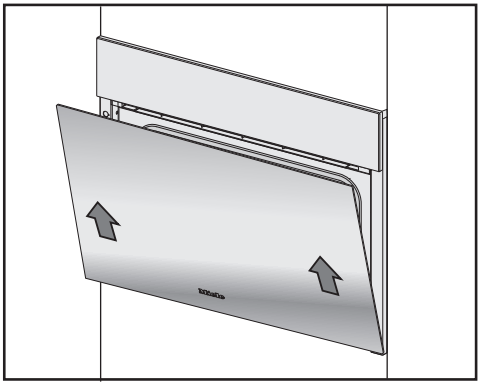
- Ontgrendel de beugels door beide deurscharnieren tot aan de aanslag in de schuine stand te draaien.

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

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

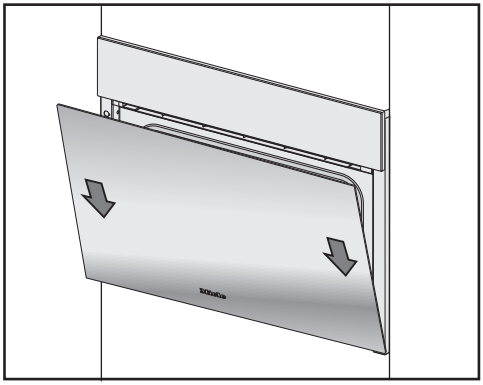
Trek de deur nooit aan de handgreep van de houders. De greep zou kunnen afbreken.

- Sluit de deur, totdat u weerstand voelt.



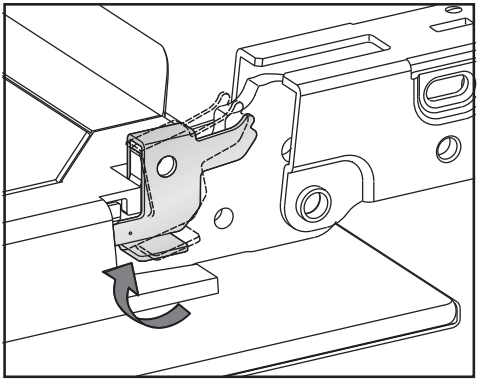
- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur voorzichtig, schuin naar boven van de houders.
  Pas op dat de deur niet kantelt.
- Leg de deur op de daarvoor voorbereide plaats.

Deur inbouwen



- Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.
  Pas op dat de deur daarbij niet kantelt.
- Open de deur helemaal.

Als u de beugels niet vergrendelt, kan de deur van de houders losraken en beschadigd raken.
Vergrendel de beugels altijd.



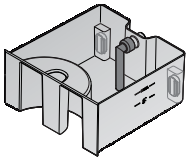
- Vergrendel de beugels door deze weer terug te draaien, tot aan de aanslag. Ze staan dan horizontaal.

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

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.

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

Meldingen in het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
F10	De aanzuigslang in het waterreservoir is niet correct aangebracht of niet verticaal. ■ Corrigeer de positie van de aanzuigslang: 
F11 F20	De afvoerslangen zijn verstopt. ■ Ontkalk de combi-stoomoven (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”). ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
F32	De deurvergrendeling voor de reiniging met HydroClean sluit niet. ■ Schakel de combi-stoomoven uit en weer in. ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
F55	De maximale gebruiksduur voor een ovenfunctie is overschreden. Automatisch uitschakelen heeft gereageerd. ■ Schakel de combi-stoomoven uit en weer in. De combi-stoomoven is direct klaar voor gebruik.
F138	De combi-stoomoven lekt. Er is water in de lekbak terechtgekomen. ■ Schakel de combi-stoomoven uit en weer in. ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.

Probleem	Oorzaak en oplossing
F196	Er is een storing opgetreden. ■ Schakel de combi-stoomoven uit en weer in.
	De bodemzeef in de bodem van de ovenruimte is niet geplaatst. ■ Schakel de combi-stoomoven uit. ■ Plaats de bodemzeef. ■ Schakel de combi-stoomoven weer in. ■ Neem contact op met Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.
Na het inschakelen verschijnt de melding "HydroClean" wordt voortgezet**.**	Het reinigingsproces is door stroomuitval of uitschakelen afgebroken. Na opnieuw inschakelen voert de combi-stoomoven automatisch de spoel- en droogfase uit om mogelijke resten reinigingsmiddel te verwijderen. Dit proces duurt ca. 1:30 uur. Na een onderbreking tijdens de droogfase duurt het proces ca. 30 minuten. Een normale bediening van de combi-stoomoven is daarna pas weer mogelijk. ■ Volg de aanwijzingen in het display. Houd er rekening mee dat het reinigingsresultaat niet optimaal is.
In het display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de combi-stoomoven gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neemt u contact op met Miele.

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenruimte wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. De combi-stoomoven kan worden bediend, maar de ovenverwarming werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”).
	De ovenruimte is door het gebruik van een gourmetwarmhoudlade warm geworden. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
De combi-stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de verwarmings- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”).
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de deurdichting zo aan dat deze overal vlak en gelijkmatig zit.
	De deurdichting is beschadigd en vertoont bijvoorbeeld scheuren. ■ Laat de deurdichting door Miele vervangen. ■ Voer tot aan de vervanging geen bereidingen met stoom en geen reiniging met het onderhoudsprogramma HydroClean uit.
Tijdens de reiniging met HydroClean **heeft zich tot aan de hoogte van het plateau water in het opvanggootje verzameld.**	De combi-stoomoven lekt. ■ Verwijder het water en voltooi het reinigingsproces indien nodig. ■ Neem contact op met Miele.
De functies Start om **en** Einde om **verschijnen niet in het display.**	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
	Deze functies worden over het algemeen niet bij de onderhoudsprogramma's aangeboden.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De sensortoetsen reageren niet.	U heeft de instelling Display	QuickTouch	Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de combi-stoomoven is uitgeschakeld. ■ Zodra u de combi-stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook altijd reageren als de combi-stoomoven uitgeschakeld is, selecteert u de instelling Display	QuickTouch	Aan.
	De combi-stoomoven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. ■ Controleer of de stekker van de combi-stoomoven in het stopcontact zit. ■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
	Er is een probleem met de besturing. ■ Raak de Aan/Uit-schakelaar ⏻ aan, totdat het display wordt uitgeschakeld en de combi-stoomoven opnieuw wordt gestart.

Geluiden

Probleem	Oorzaak en oplossing
Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de combi-stoomoven is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.
Na het uitschakelen is nog een geluid van de ventilator te horen.	De ventilator loopt na. De combi-stoomoven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte naar buiten leidt. De ventilator blijft ook na het uitschakelen van de combi-stoomoven actief. De ventilator wordt na verloop van tijd automatisch uitgeschakeld.

Onbevredigend resultaat

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept. ■ Wijzig de temperatuur.
	U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, neemt de bereidingstijd toe. ■ Pas de temperatuur dan wel de bereidingstijd aan het gewijzigde recept aan.
Gebak wordt zeer ongelijkmatig bruin.	De ingestelde temperatuur was te hoog.
	Er is op meer dan twee niveaus gebakken. ■ Gebruik voor bakken maximaal twee niveaus.
Na de reiniging met HydroClean bevinden er zich nog vervuilingen in de ovenruimte.	Het reinigingsniveau was te laag. ■ Start HydroClean indien nodig opnieuw op een hoger reinigingsniveau.
	De ovenruimte is voorafgaand aan de droogfase helemaal niet of slechts oppervlakkig afgenomen. ■ Start HydroClean indien nodig opnieuw. ■ Als de bijbehorende oproep in het display verschijnt, veegt u de ovenruimte grondig schoon met een vochtige doek.

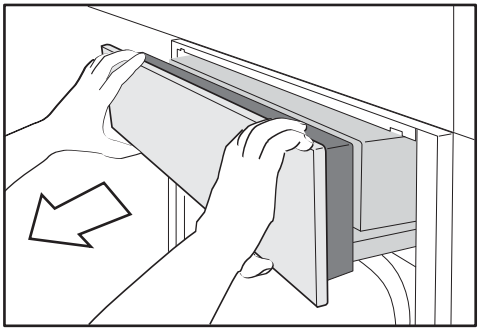
Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
De combi-stoomoven kan niet worden ingeschakeld.	De zekering is eruit gesprongen. ■ Activeer de zekering (minimumwaarde: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak de combi-stoomoven ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de combi-stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
Het bedieningspaneel opent/sluit niet automatisch, ondanks dat de sensortoets meermaals is aangeraakt.	Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel bevindt zich een voorwerp. ■ Verwijder het voorwerp.
	De klembeveiliging reageert zeer gevoelig. Daarom kan het soms zijn dat het bedieningspaneel niet opent of sluit. ■ Open/sluit het bedieningspaneel handmatig (zie einde hoofdstuk). ■ Doet het probleem zich zeer frequent voor, neem dan contact op met Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Er is HydroCleaner (reinigingsmiddel) in het waterreservoir gegoten.	De aanwijzingen in het display werden niet in acht genomen. Om een optimaal reinigingsresultaat te behalen, zijn de afzonderlijke stappen van het reinigingsproces op elkaar afgestemd. Volg altijd de aanwijzingen in het display (zie ook hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Onderhoud”). Als het reinigingsproces met HydroClean nog niet is gestart: ■ Schakel de combi-stoomoven uit om het reinigingsproces af te breken. ■ Maak het waterreservoir leeg en spoel het grondig schoon. ■ Start opnieuw HydroClean. Als het reinigingsproces al is uitgevoerd met HydroClean: In de spoelfase wordt het gehele systeem meerdere keren met vers water gespoeld. Na afloop van het reinigingsproces zijn alle resten reinigingsmiddel verwijderd. ■ Start HydroClean indien nodig opnieuw.

Bedieningspaneel handmatig openen

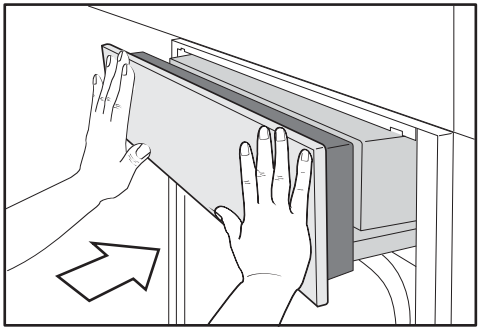
- Open de deur voorzichtig.



- Pak het bedieningspaneel boven- en onderaan vast.
- Trek het bedieningspaneel eerst naar voren en verwijder het.
- Druk het bedieningspaneel vervolgens voorzichtig naar boven.

Bedieningspaneel handmatig sluiten

- Pak het bedieningspaneel boven- en onderaan vast.
- Druk het bedieningspaneel voorzichtig omlaag.



- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

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

Kookgerei

Miele biedt een omvangrijke keuze aan kookgerei. Dit kookgerei is qua functie en afmetingen perfect afgestemd op de Miele-apparatuur. Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

- Ovenpannen met gaatjes in verschillende groottes
- Ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes
- Braadsleden in diverse afmetingen
- Deksel voor braadsleden

Overige

- Bakplaten
- Ronde bakvorm
- FlexiClip-geleiders HFC 71
- Geleiderail voor stoomovenpan met een breedte van 325 mm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

- HydroCleaner
  Speciaal reinigingsmiddel voor de reiniging van de ovenruimte met het onderhoudsprogramma HydroClean. Met name geschikt om ernstige, hardnekkige vervuilingen te verwijderen.
- DGClean
  Speciaal reinigingsmiddel voor de handmatige reiniging van de ovenruimte bij ernstigere vervuilingen, met name na het braden.
- Ontkalkingstabletten (6 stuks)
- Universeel microvezeldoekje
  voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

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

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

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

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Als het apparaat is ingebouwd, vindt u de typeaanduiding en het serienummer op het kleine plaatje bovenaan op het geopende bedieningspaneel.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

⚠ Schade door ondeskundige inbouw.

Door een ondeskundige inbouw kan de combi-stoomoven beschadigd raken.

Laat de combi-stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman/-vrouw inbouwen.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van de combi-stoomoven moeten altijd met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de combi-stoomoven te voorkomen.
Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Met een meervoudige contactdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Gebruik deze niet om de combi-stoomoven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

▶ Let erop dat het stopcontact na inbouw van de combi-stoomoven gemakkelijk toegankelijk is.

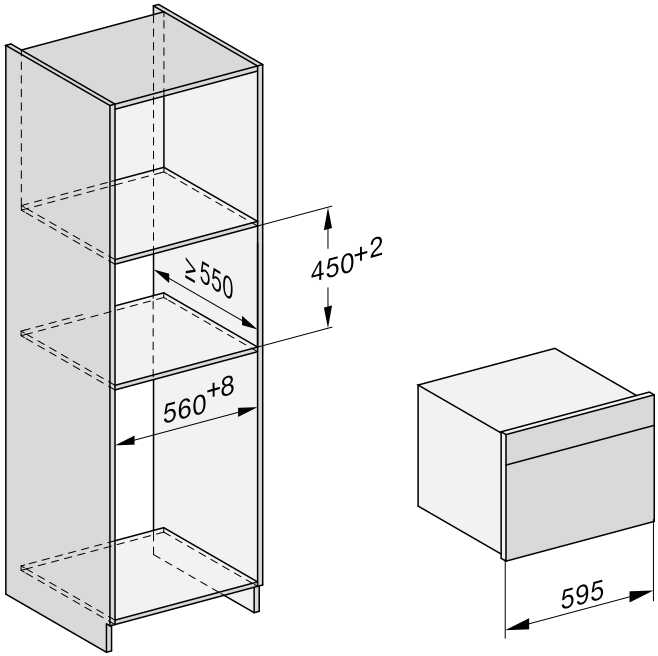
▶ De combi-stoomoven moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete gerechten worden voorkomen.

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

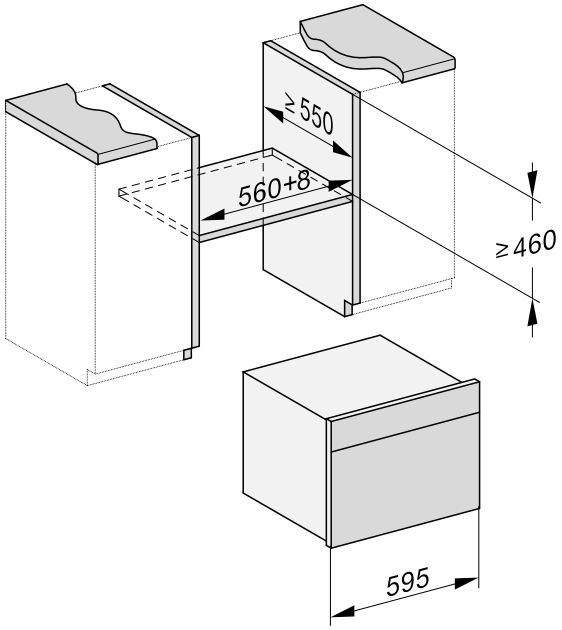
Inbouw in een hoge kast

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



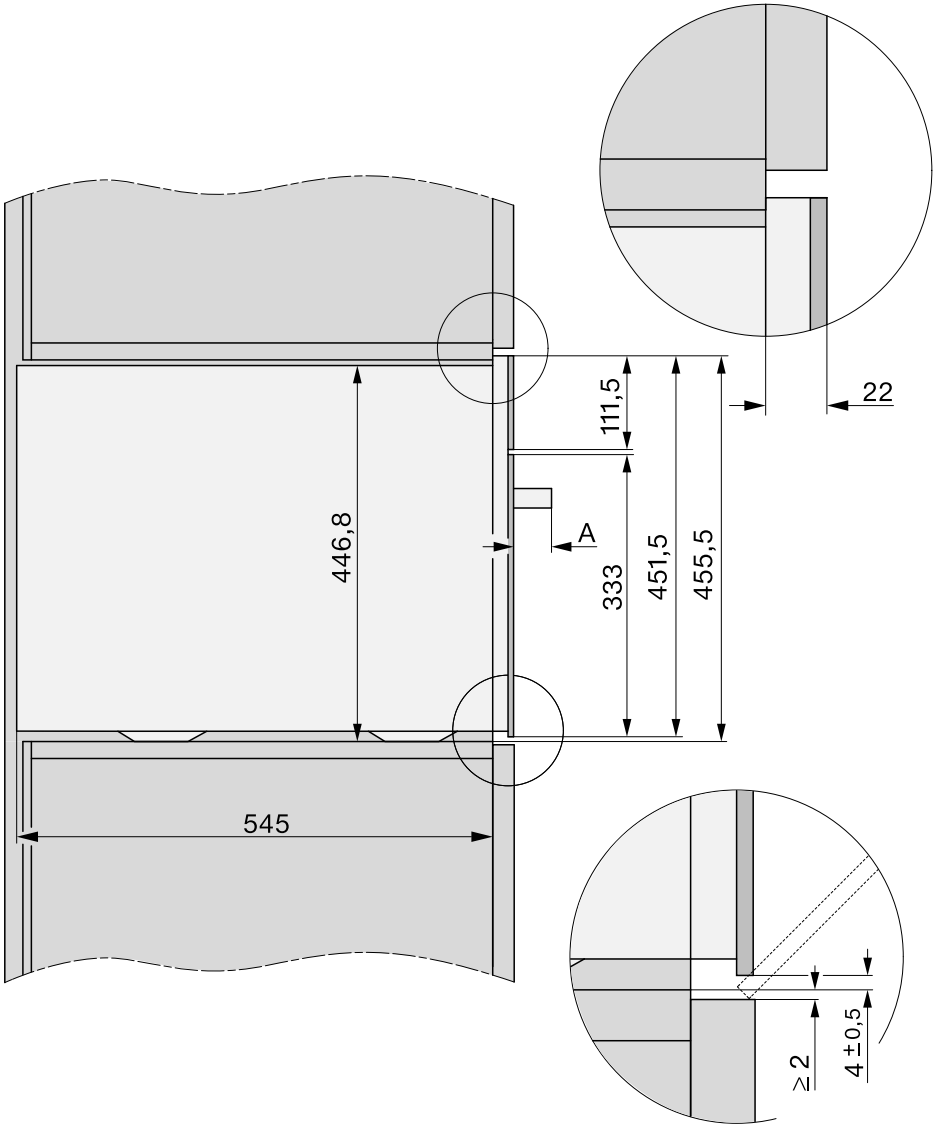
Inbouw in een onderkast

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



Installatie

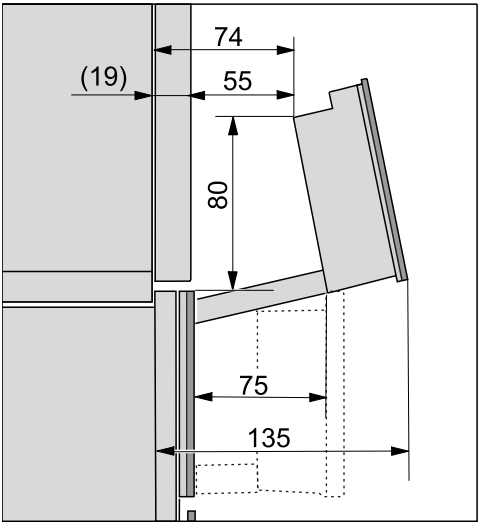
Zijaanzicht



A DGC 73xx: 43 mm
DGC 74xx: 47 mm

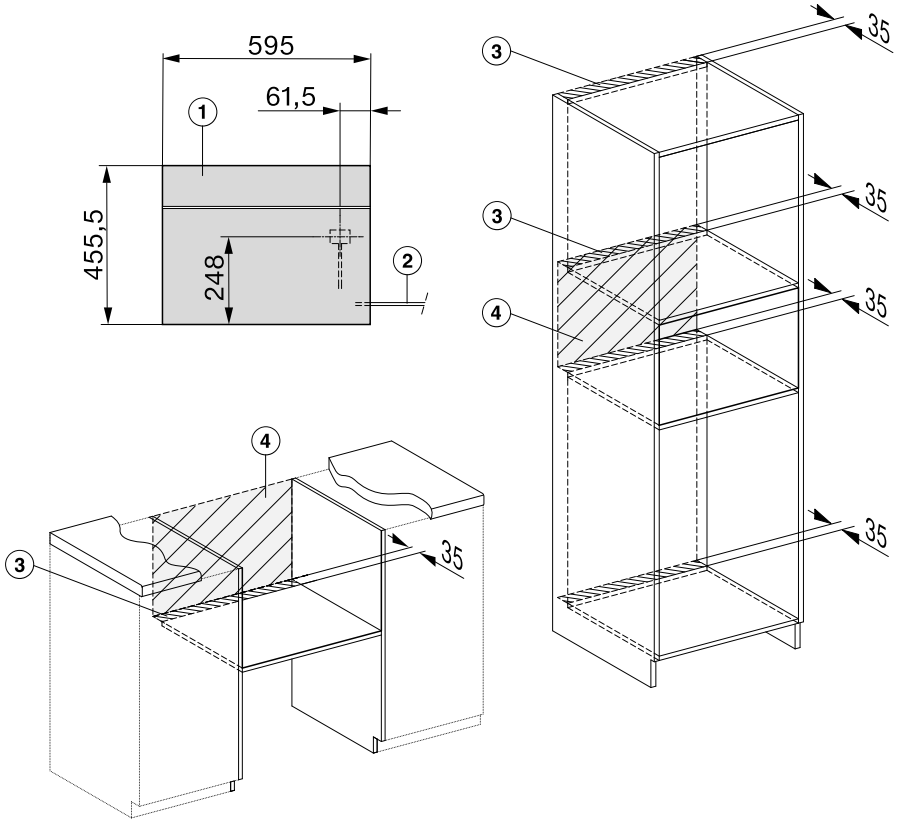
Zwenkbereik bedieningspaneel

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



Installatie

Aansluiting en ventilatie



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

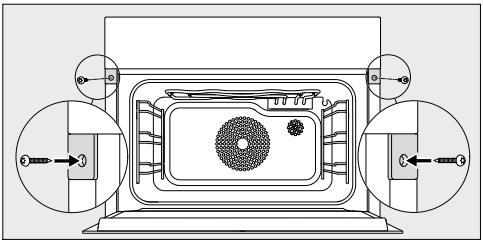
Combi-stoomoven inbouwen

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

Schade door ondeskundig transport.
De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de combi-stoomoven te verplaatsen.
Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van de behuizing.

De combi-stoomoven moet waterpas staan, zodat de stoomopwekker probleemloos kan functioneren.
De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

- Schuif de combi-stoomoven in de inbouwnis en stel het apparaat af.
  De aansluitkabel mag niet bekneld of beschadigd raken.
- Open de deur.



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

Elektrische aansluiting

De combi-stoomoven is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een geaard stopcontact.

Plaats de combi-stoomoven zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet goed bereikbaar is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar is.

⚠ Brandgevaar door oververhitting.
Het gebruik van de combi-stoomoven via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.
Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengsnoeren.

De elektrische installatie moet aan de geldende normen voldoen.

Om veiligheidsredenen raden we aan een aardlekschakelaar (RCD) van het type ⩜ te gebruiken in de huisinstallatie waarin u de combi-stoomoven installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag dit alleen door een door Miele geautoriseerde vakman/-vrouw of door Miele worden gedaan.

Op het typeplaatje en in deze gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.
Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, backupsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare norm. De veiligheidsvoorzieningen in de huisinstallatie en in dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of bij een niet-netsynchrone energievoorziening. Indien nodig moeten ze door gelijkwaardige voorzieningen in de installatie worden vervangen. Zoals bijvoorbeeld beschreven in de laatste publicatie van de NEN 1010.

Testgerechten volgens EN 60350-1 (stoomfuncties)

Testgerecht	Stoomoven-pan	Hoeveel-heid [g]	3 1	▭	[°C]	[min]
Stoomtoevoer						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	Stomen	100	3
Stoomverdeling						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	Stomen	100	3
Capaciteit apparaat						
Erwten (8.3)	2x DGGL 12	Telkens 1500	1, 2	Eco-stomen	100	–[2]

3 1 niveau, ▭ functie, temperatuur, bereidingstijd
Stomen, Eco-stomen

[1] Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

[2] De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

Testgerechten Koken menu[1] (functie Stomen)

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

3 2 1 niveau, temperatuur, bereidingstijd

[1] Bereiding zie hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Koken menu – handmatig”.

[2] Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven.

[3] Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude ovenruimte (voordat de opwarmfase begint).

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfuncties)

Testgerecht	Accessoires	3 1		[°C]	2 [min]		Voorverwarmen
Spritsen (7.5.2)	1 bakplaat	2	Hetelucht plus	140	34–36 (35)	nee	nee
	2 bakplaten	1	Hetelucht plus	140	39–41 (40)	nee	nee
		3[1]			36–38 (37)		
	1 bakplaat	2	Boven-Onderwarmte	140	29-31 (29)	ja	ja
Small cakes (7.5.3)	1 bakplaat	2	Taart/cake speciaal	150	34–37 (34)	ja	nee
	2 bakplaten	1, 2	Taart/cake speciaal	140	43-46 (44)	ja	nee
Zacht biscuitdeeg (7.6.1)	1 springvorm 26 cm (op rooster)	2	Boven-Onderwarmte	160	30	ja	ja
Appeltaart (7.6.2)	1 springvorm 20 cm (op rooster)	2	Hetelucht plus	160	95–105 (100)	nee	nee
	2 springvormen 20 cm (op rooster)	2	Boven-Onderwarmte	160	85–95 (85)	ja	ja
Toast (industrieel gebakken witbrood) (9.2)	Rooster	2	Grill groot	Stand 3	4,5	nee	5,5 min.
Burger (9.3)	Rooster	3	Grill groot	Stand 3	Kant 1: 10 Kant 2: 6	nee	10 min.
	Universele bakplaat	2					

3 1 niveau, functie, temperatuur/grillstand, 2 bereidingstijd, Booster
Hetelucht plus, Boven-Onderwarmte, Taart/cake speciaal, Grill groot

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

[2] De waarde tussen haakjes is de optimale bereidingstijd.

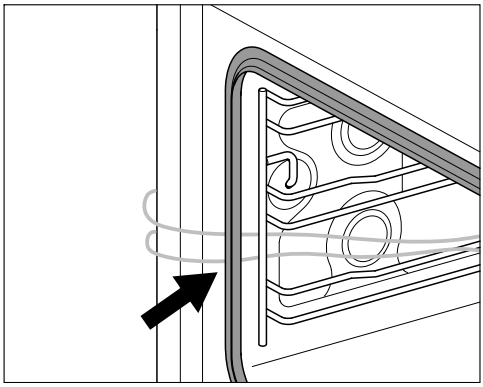
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1

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

Energie-efficiëntieklasse: A+

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

- Voer de meting uit met de functie Eco-hetelucht.
- Kies de instelling Verlichting | 15 seconden "Aan" (zie hoofdstuk "Instellingen", paragraaf "Verlichting").
- Tijdens de meting mogen alleen de voor de meting benodigde accessoires in de ovenruimte aanwezig zijn. Gebruik geen verdere aanwezige accessoires zoals de FlexiClip-geleiders.
- De thermo-elementen moeten voor de meting door de deurdichting heen worden gestoken. Trek daarvoor de deurdichting uit de groef en maak hier 2 gaatjes in. Steek de thermo-elementen door de beide gaatjes in de deurdichting. Druk de deurdichting daarna weer stevig in de groef, zodat deze overal vlak en gelijkmatig zit.



- Verwijder in de volgende stap de bodemzeef en giet water in de afvoer, totdat het wateroppervlak zichtbaar is.
- Een belangrijke voorwaarde voor de berekening van de energie-efficiëntieklasse is dat de deur tijdens de meting goed gesloten is.
  Afhankelijk van de gebruikte meetelementen kan de afdichtfunctie van de deurdichting ongunstig worden beïnvloed. Dit kan gevolgen hebben voor het meetresultaat.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Productkaart voor huishoudelijke bakovens

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

MIELE	
Identificatie van het model	DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro
Energie-efficiëntie-index/ovenruimte ($EEI_{ovenruimte}$)	81,6
Energie-efficiëntieklasse/ovenruimte	
A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	A+
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in conventionele modus	0,99 kWh
Energieverbruik per cyclus en ovenruimte in hetelucht-modus	0,61 kWh
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbronnen per ovenruimte	electric
Volume van de ovenruimte	47 l
Massa van het apparaat	40,1 kg

Verbruik in uitstand, dagtijdweergave uit	max. 0,3 W
Verbruik in uitstand, dagtijdweergave aan	max. 0,8 W
Verbruik in netwerkgebonden stand-by	max. 2,0 W
Tijd tot automatisch schakelen naar uitstand	20 Min
Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by	20 Min
Frequentieband van de wifi-module	2,4000 – 2,4835 GHz
Zendvermogen van de wifi-module	max. 100 mW

Conformiteitsverklaring

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

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- www.miele.nl Downloads of www.miele.be/nl Downloads
- Service, informatie opvragen, gebruiksaanwijzingen, op https://miele.nl/gebruiksaanwijzingen of https://miele.be/gebruiksaanwijzingen door de productnaam of het serienummer in te voeren

Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen opensource-licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser *(https://<ip adresse>/Licenses)* oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

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

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop 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 Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

nv Miele België
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16 (Ma.-Vr. 8u-17u)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

Maak een afspraak in het Miele Experience Center in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt
https://www.miele.be/nl/c/miele-belgie-200.htm

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

Miele

DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro

nl-NL, BE

M.-Nr. 12 198 640 / 03