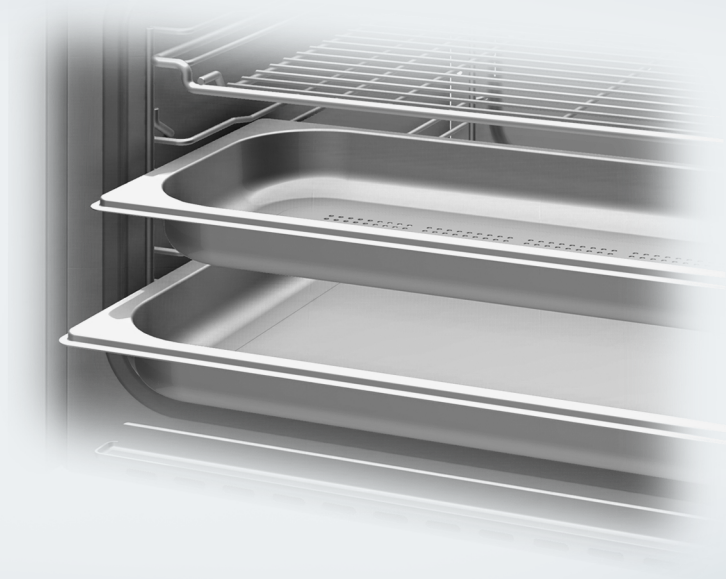


## Gebruiks- en montagehandleiding Stoomovens met microgolfoven




Lees **altijd eerst** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	7
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	20
<b>Overzicht</b> .....	21
Stoomoven .....	21
Bijgeleverde accessoires .....	22
<b>Bedieningselementen</b> .....	24
Aan-uittoets .....	25
Naderingssensor .....	25
Sensortoetsen .....	26
Touchdisplay .....	28
Symbolen .....	29
<b>Principe van de bediening</b> .....	30
Menupunt kiezen .....	30
Bladeren .....	30
Menu-niveau verlaten .....	30
Wijzig de waarde of instelling .....	30
Instelling in een keuzelijst wijzigen .....	30
Cijfers invoeren met de cijferrol .....	30
Cijfers invoeren met het cijferblok .....	30
De instelling met een segmentbalkje wijzigen .....	31
Letters invoeren .....	31
Contextmenu weergeven .....	31
Functies verplaatsen .....	31
Vervolgkeuzelijst weergeven .....	32
Help weergeven .....	32
MobileStart activeren .....	32
<b>Functiebeschrijving</b> .....	33
Stomen .....	33
Waterreservoir .....	33
Temperatuur .....	33
Bereidingstijd .....	33
Geluiden .....	33
Opwarmfase .....	34
Bereidingsfase .....	34
Stoomreductie .....	34
microgolffunctie .....	35
Werking .....	35
Servieskeuze .....	35
Glazen schaal .....	40

Ovenverlichting.....	40
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	41
Miele@home .....	41
Basisinstellingen.....	42
Stoomoven voor de eerste keer reinigen .....	43
Kookpunt aanpassen .....	44
<b>Instellingen</b> .....	45
Overzicht van de instellingen .....	45
Menu “Instellingen” oproepen.....	48
Taal  .....	48
Tijd.....	48
Datum .....	49
Verlichting.....	49
Startscherm.....	49
Display .....	50
Volume.....	51
Eenheden .....	51
Quick-MG.....	52
Popcorn.....	52
Warm houden .....	53
Stoomreductie .....	54
Voorgeprogr. temperaturen .....	54
Voorgeprogr. vermogens .....	54
Waterhardheid .....	55
Bediening via sensors .....	56
Veiligheid .....	57
Meubelfrontherkenning .....	58
Miele@home .....	58
Afstandsbediening.....	60
MobileStart activeren .....	60
SuperVision .....	60
Remote Update .....	61
Softwareversie.....	62
Juridische informatie .....	62
Handelaar .....	62
Fabrieksinstellingen .....	63
<b>Alarm + kookwekker</b> .....	64
De functie Alarm gebruiken .....	64
De functie Kookwekker gebruiken .....	65
<b>Hoofd- en submenu's</b> .....	66

# Inhoud

---

<b>Bediening</b> .....	68
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	69
Temperatuur wijzigen .....	69
Microgolfermogen wijzigen.....	70
Bereidingstijden instellen.....	70
Ingestelde bereidingstijden wijzigen.....	71
Ingestelde bereidingstijden wissen .....	71
Bereiding bij functies met microgolfoven onderbreken.....	71
Bereiding bij functies met stoom onderbreken .....	72
Bereiding afbreken .....	73
Een andere ovenfunctie kiezen .....	73
<b>Quick-MG en Popcorn</b> .....	74
<b>Belangrijke opmerkingen en informatie over stomen</b> .....	76
Het bijzondere van koken met stoom.....	76
Kookgerei .....	76
Glazen schaal .....	76
Niveau .....	77
Diepvriesproducten .....	77
Temperatuur .....	77
Bereidingstijd.....	77
Bereiden met vloeistoffen.....	77
Eigen recepten .....	77
<b>Stomen</b> .....	78
Eco met stoom .....	78
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen .....	78
Groente.....	79
Vis.....	82
Vlees.....	85
Rijst.....	87
Graan.....	88
Pasta/deegwaren .....	89
Knoedels .....	90
Peulvruchten, gedroogd .....	91
Kippeneieren .....	93
Fruit .....	94
Worsten .....	94
Schaaldieren.....	95
Zoetwatermosselen.....	96
Koken menu – handmatig .....	97
<b>Sous-vide</b> .....	99

<b>Speciale toepassingen</b> .....	107
Verwarmen met stoom .....	107
Ontdooien met stoom .....	110
Blancheren .....	113
Inmaken.....	113
Gistdeeg laten rijzen.....	116
Steriliseren .....	116
Menukoken – automatisch .....	117
Vochtige handdoekjes verwarmen .....	118
Gelatine smelten.....	118
Honing vloeibaar maken.....	119
Chocolade smelten .....	119
Yoghurt bereiden .....	120
Spek uitsmelten.....	121
Uien fruiten/stoven .....	121
Sap bereiden .....	122
Voedingsmiddelen pellen .....	123
Appels conserveren .....	123
Eierstich (ei voor soep) .....	123
<b>Quick Steam</b> .....	124
Aardappelen in de schil (vastkokend) bereiden.....	125
Rijst koken.....	126
<b>Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven</b> .....	127
Ontdooien.....	128
Opwarmen.....	132
<b>Automatische programma's</b> .....	137
Categorieën .....	137
Automatische programma's gebruiken .....	137
Zoeken.....	138
<b>MyMiele</b> .....	139
<b>Eigen programma's</b> .....	140
<b>Gegevens voor testinstellingen</b> .....	143
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	146
Voorkant stoomoven reinigen.....	147
Ovenruimte reinigen .....	148
Waterreservoir reinigen.....	148
Accessoires .....	148
Geleiderails reinigen .....	149

# Inhoud

---

Onderhoud .....	149
Stoomoven ontkalken.....	149
Inweken .....	150
<b>Nuttige tips</b> .....	151
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	156
<b>Klantendienst</b> .....	157
Contact bij storingen .....	157
Garantie.....	157
<b>Installatie</b> .....	158
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	158
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	159
Inbouwmaten.....	160
Inbouw in een hoge kast .....	160
Inbouw in een onderkast .....	161
Zijaanzicht .....	162
Aansluitingen en ventilatie.....	163
Stoomoven inbouwen .....	164
Aansluiting op vaste waterleiding.....	165
Elektrische aansluiting.....	167
<b>Verklaring van overeenstemming</b> .....	169
<b>Auteursrecht en licenties</b> .....	170

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De Stoomoven met microgolf wordt voor het gemak ook gewoon als stoomoven en oven aangeduid.

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

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

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

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

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Verantwoord gebruik

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

▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.

▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, zijnde voor het koken met stoom, ontdooien, verwarmen en bereiden van etenswaren.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

▶ Brandgevaar door ontvlambare materialen.

Als u ontvlambare materialen in de microgolfoven droogt, dan verdampt het vocht. Deze materialen kunnen dan uitdrogen en ontbranden.

Gebruik de stoomoven nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.

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

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

▶ Omwille van speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) beschikt de oven over een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor het voorziene doeleinde worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag uitsluitend worden vervangen door een door Miele erkende technicus of door de Miele-technici.



## Kinderen in het huishouden

- ▶ Maak gebruik van de blokkering om te vermijden dat kinderen de stoomoven per ongeluk inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens het gebruik komt er stoom uit de dampuitlaat. De glasplaat van de deur en het bedieningspaneel van de stoomoven worden warm.  
Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand van de stoomoven, totdat het toestel voldoende is afgekoeld en er geen letselgevaar meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur.  
De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.  
Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Technische veiligheid

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

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

▶ Controleer voordat de stoomoven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.

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

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

- de deur niet goed afsluit,
- het front van de ovenruimte is gedeukt of krom
- de deurscharnieren los zitten,
- Er zijn zichtbare gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van de oven.
- Er zit vocht tussen de deurpanelen.

▶ De stoomoven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, 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 vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de stoomoven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.
- ▶ Gebruik de stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de stoomoven leiden.  
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de stoomoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie hoofdstuk “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de stoomoven volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
  - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
  - als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als de stoomoven achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u de stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen de stoomoven, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als de stoomoven volledig is afgekoeld.
- ▶ De wateraansluiting mag alleen door een erkend vakman worden gerealiseerd.  
Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van fouten bij het inbouwen of aansluiten.
- ▶ Het toestel mag uitsluitend op koud water worden aangesloten.
- ▶ De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het toestel is ingebouwd.
- ▶ Controleer de waterslang voor de aansluiting op zichtbare schade.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- Het ingebouwde Waterproof-systeem biedt optimale bescherming tegen waterschade als aan de volgende voorwaarden is voldaan:
- De stoomoven is correct geïnstalleerd (elektrische aansluiting en wateraansluiting).
  - Bij herkenbare schade moet de stoomoven meteen worden hersteld.
  - Sluit de waterkraan bij langdurige afwezigheid (bijvoorbeeld tijdens de vakantie).

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de stoom, ovenruimte, accessoires en het voedsel  
Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen.  
Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan men morsen met de gerechten. U kunt zich aan het gerecht verbranden.  
Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat u niet morst..
- ▶ Gevaar voor letsel door heet water.  
Na afloop van een bereiding bevindt zich nog heet water in het stoomaggregaat. Dit wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Zorg ervoor dat het waterreservoir niet kan kantelen als u het verwijdert en neerzet.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de stoomoven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Kunststof servies dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de stoomoven beschadigen.  
Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof servies. Neem de aanwijzingen van de fabrikant van het servies, in acht.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen



---

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

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

### Bereidingsfunctie "Microgolf"

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

▶ De functie Microgolfoven  is bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Gebruik de functie Microgolfoven  niet voor het drogen van bijvoorbeeld bloemen, kruiden, brood, broodjes en andere brandbare producten. Er bestaat verwondings- en brandgevaar.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is.


Roer het gerecht daarom regelmatig door of draai het om. Let bij het koken, verwarmen en ontdooien op de aangegeven doorwarmtijden. De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---


▶ Gevaar voor letsel door heet voedsel. Bij het verwarmen van voedsel ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het servies minder heet wordt (behalve bij ovenvast aardewerk). Het servies wordt alleen warm door de warmte die het voedingsmiddel afgeeft. Controleer bij het uitnemen van het voedsel of de gewenste temperatuur bereikt is. Vertrouw niet op de temperatuur van het servies!

**Let vooral op bij het verwarmen van babyvoeding dat de temperatuur verdraagbaar is!** Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf eerst van, zodat u zeker weet dat de baby zich niet verbrandt.

▶ De functie Microgolfoven  is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen, omdat hierbij de temperaturen hoog kunnen oplopen. U kunt zich verbranden wanneer u de voorwerpen uit de oven haalt.

▶ Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen. Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daardoor ontploffen.

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


▶ Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de ovenfunctie Microgolfoven  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat.

Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u de kom of het glas uit de ovenruimte haalt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.



## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Als u eieren zonder schaal met de microgolffunctie verhit, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uit spuiten. Prik daarom van tevoren altijd enkele gaatjes in de dooier.
- ▶ Als u eieren met schaal met de microgolffunctie kookt, ontploffen de eieren. Dat kan ook gebeuren, nadat u ze al uit de stoomoven heeft gehaald.  
Kook eieren met schaal alleen met de ovenfunctie “Stomen ” of met het betreffende automatische programma. Verwarm geen gekookte eieren met de microgolffunctie.
- ▶ Als u voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is, zoals tomaten, worstjes, aubergines, etc., verhit of bakt, kunnen deze ontploffen.  
Maak daarom eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel. Zo kan de vrijkomende stoom ontsnappen.
- ▶ Kussens met kersenpitten, gel en vergelijkbare producten mogen niet met de ovenfunctie “microgolfoven ” worden verhit. Zulke producten kunnen vlam vatten, ook nadat ze uit de stoomoven zijn gehaald.
- ▶ Laat de deur van de stoomoven dicht als de gerechten in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Breek het proces af door de stoomoven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.
- ▶ Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaat en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).  
Maak bij de ovenfunctie Microgolfoven  geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Kunststof servies dat niet geschikt is voor de microgolfoven kan beschadigd raken bij de functie Microgolfoven  en functies met de microgolfoven en daarbij ook de stoomoven beschadigen. Gebruik geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen servies met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet hittebestendig is en geen houten servies. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd (zie hoofdstuk “Microgolfoven”, paragraaf “servieskeuze”).
- ▶ Brandgevaar door potten van ontvlambare materialen. Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen genoemd in het hoofdstuk “Microgolfoven”, paragraaf “Servieskeuze”. Blijf bij de stoomoven als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen.
- ▶ Isolatieverpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie wat de microgolven terugkaatst. Papier dat rond de aluminiumfolie zit, kan daardoor sterk verhit worden en vuur vatten. Verwarm met de ovenfunctie met microgolf geen voedsel in een isolatieverpakking, zoals kippenbraadzakken.
- ▶ Als u de stoomoven gebruikt zonder voedingsmiddel of met een verkeerde belading met de functie Microgolfoven , kan de stoomoven beschadigd raken. Gebruik de functie Microgolfoven  niet voor het voorverwarmen van servies of voor het drogen van kruiden. Start de functie Microgolfoven  nooit als de ovenruimte leeg is.

## Reiniging en onderhoud

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

## Accessoires

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

# Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Recycleerbare verpakking

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

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

## Uw toestel afdanken

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



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

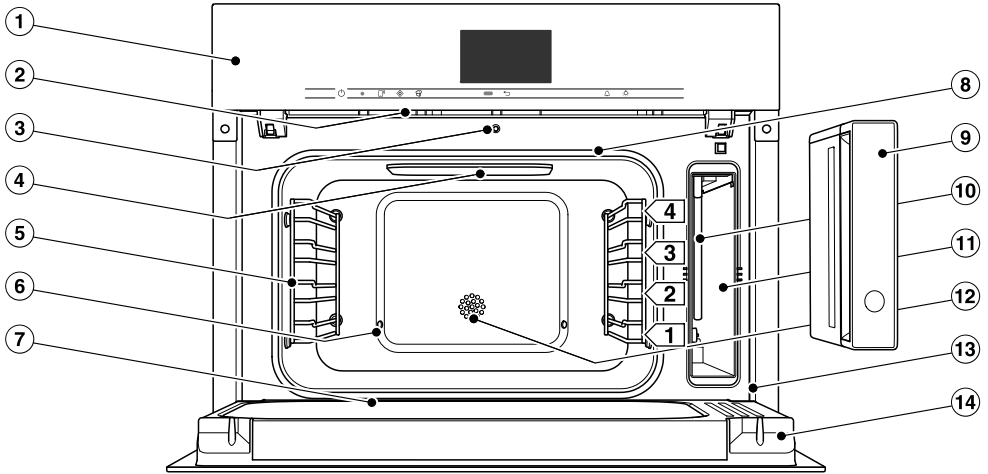
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

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

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, website: [www.recupel.be](http://www.recupel.be) of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

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

## Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Dampkap
- ③ Automatische deuropener voor de stoomreductie
- ④ Led-ovenverlichting
- ⑤ Geleiderails met 4 niveaus
- ⑥ Stoomtoevoer
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Deurafdichting
- ⑨ Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging
- ⑩ Aanzuigbuis
- ⑪ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑫ Temperatuurvoeler
- ⑬ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑭ Deur

# Overzicht

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

## Typeplaatje

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

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

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

## Bijgeleverde accessoires

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


### DMGS 1/1-30 L



1 glazen schaal

U kunt de glazen schaal voor alle functies gebruiken.

Gebruik de glazen schaal bij het stomen om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat.

Gebruik de glazen schaal bij de functie Microgolfoven  **altijd** als ondergrond.

375 x 394 x 30 mm (bx dxh)

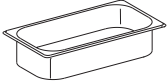
De glazen schaal mag maximaal met 8 kg belast worden.

De glazen schaal kan door grote temperatuurschommelingen beschadigd raken.

Plaats de hete glazen schaal niet op een koud oppervlak, zoals bijvoorbeeld een granieten werkblad of tegeltjes. Gebruik altijd een geschikte onderzetter.

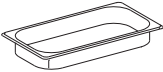
De meegeleverde ovenpannen en de rooster zijn **niet** geschikt voor gebruik bij de functie Microgolfoven .

## DGG 1/2-80L



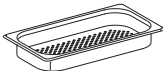
1 ovenpan zonder gaten  
inhoud 4,2 l /  
nuttige inhoud 3,6 l  
375 x 197 x 80 mm (BxDxH)

## DGG 1/2-40L



1 ovenpan zonder gaten  
inhoud 2,2 l /  
nuttige inhoud 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

## DGGL 1/2-40L



2 ovenpannen met gaten,  
inhoud 2,2 l /  
nuttige inhoud 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

## DMSR 1/1 L



1 rooster om eigen servies op te zetten

## Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

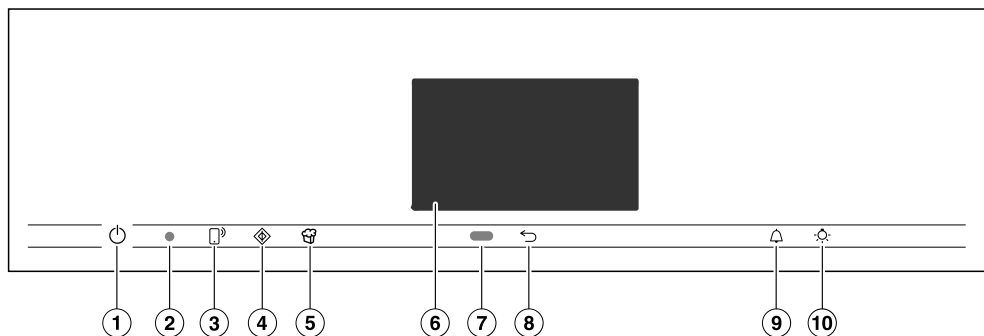
## Miele-kookboek “Stomen”








De beste recepten uit de Miele-testkeuken

## Miele-kookboek “Koken en verwarmen”

De beste recepten uit de Miele-testkeuken


# Bedieningselementen



- ① Aan-uittoets , verzonken  
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface  
(alleen voor Miele-technici)
- ③ Sensortoets   
Voor het bedienen van uw stoomoven via uw mobiel toestel
- ④ Sensortoets   
Voor het starten van de functie Quick-microgolfoven
- ⑤ Sensortoets   
Voor het starten van de popcorn-functie
- ⑥ Touchdisplay  
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑦ Naderingssensor  
Om de ovenverlichting en de display in te schakelen en om te reageren op het geluidssignaal wanneer u in de buurt komt
- ⑧ Sensortoets   
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑨ Sensortoets   
Voor het instellen van kookwekker- of alarmtijden
- ⑩ Sensortoets   
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting




## Aan-uittoets

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

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

## Naderingssensor

De naderingssensor bevindt zich onder het touchscreen naast de sensortoets . De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert.





Als u de overeenkomstige instellingen geactiveerd hebt, kunt u de ovenverlichting inschakelen, de stoomoven inschakelen of reageren op het geluidssignaal (zie hoofdstuk “Instellingen” paragraaf “Bediening via sensors”).

# Bedieningselementen



## Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit signaal kunt u ook uitzetten, door de instelling **Volume | Toetsgeluid | Uit** te kiezen.

Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling **Display | QuickTouch | Aan**.

Sensortoets	Functie
	<p>Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele toestel, hebt u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <b>Afstandsbediening</b> in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets oranje op en is de functie <b>MobileStart</b> beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets brandt, kunt u de stoomoven via uw mobiele toestel bedienen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Met deze sensortoets start u de functie <b>Quick-MG</b>. De bereiding start met het maximale vermogen (1000 W) en een bereidingstijd van 1 minuut (zie hoofdstuk “Quick-MG”). Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.</p> <p>U kunt deze functie enkel gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.</p>
	<p>Met deze sensortoets start u de functie <b>Popcorn</b>. Het bereidingsproces start bij 850 W en met een bereidingstijd van 2:50 minuten (zie hoofdstuk “Popcorn”).</p> <p>U kunt deze functie enkel gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.</p>
	<p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu terecht of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p>

## Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
	Als een menu op de display verschijnt of als een bereiding actief is, kunt u op elk moment een kookwekker (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen (zie hoofdstuk "Alarm en kookwekker").
	U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of hij blijft continu aan of uit.

# Bedieningselementen

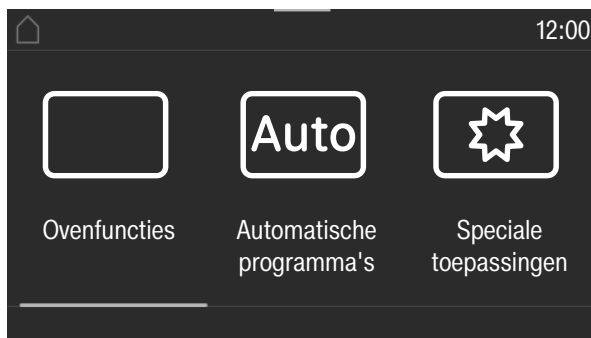
## Touchdisplay

Het gevoelige oppervlak van het touchscreen kan door puntige of scherpe voorwerpen zoals pennen bekrast raken.


Raak de touchdisplay alleen met uw vingers aan.

Er mag geen water achter het touchscreen komen.

Het touchscreen bestaat uit meerdere delen.



In de **kopregel** wordt links het menupad weergegeven. De afzonderlijke menu-punten zijn door een verticaal streepje van elkaar gescheiden. Als het menupad wegens ruimtegebrek niet meer volledig kan worden weergegeven, worden hogere menupunten door ... I vervangen.

Wanneer u een menunaam in de kopregel aanraakt, wisselt de weergave naar het betreffende menu. Raak  aan om naar het startscherm te wisselen.

De dagtijd wordt rechts in de kopregel weergegeven. U kunt de actuele dagtijd instellen door aanraking.

Daarnaast kunnen er ook meer symbolen verschijnen, bijvoorbeeld SuperVision .









Aan de bovenste rand van de kopregel bevindt zich een oranje lijn vanwaar u de vervolgkeuzelijst naar beneden kunt trekken. Zo kunt u tijdens een bereiding instellingen in- of uitschakelen.

In het **midden** verschijnt het actuele menu met de menupunten. Door over de display te vegen, bladert u naar rechts of links. Als u een menu-item aanraakt, selecteert u het (zie hoofdstuk “Principe van de bediening”).

In de **voetregel** verschijnen afhankelijk van het menu verschillende velden voor de bediening, zoals Timer, Opslaan of OK.

## Symbolen

Op de display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	Alarm
	Kookwekker
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van de display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.
	Dit symbool wijst op hogere menupunten die wegens ruimtegebrek niet meer in het menupad kunnen worden weergegeven.
	De ingebruiknamebeveiliging of de toetsenvergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Veiligheid”). De bediening zit vast.
	Afstandsbediening (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling Afstandsbediening   Aan hebt gekozen)
	SuperVision (wordt alleen getoond indien u over het systeem Miele@home beschikt en de instelling SuperVision   SuperVision-weergave   Aan hebt gekozen)

# Principe van de bediening

---

U bedient de stoomoven met het touchscreen door de gewenste menu-punten aan te raken.

Als u een mogelijke keuze aanraakt, kleurt desbetreffende optie (woord en/of symbool) **oranje**.

De velden waarmee u een bedieningsstap kunt bevestigen, zijn **groen** gemarkeerd (bijvoorbeeld *OK*).

## Menupunt kiezen

- Raak op het touchscreen het gewenste veld of de gewenste waarde aan.

## Bladeren

U kunt naar links en naar rechts bladeren.

- U doet dit door over het beeldscherm te vegen. Houd daarvoor uw vinger tegen het touchscreen en veeg met de vinger in de gewenste richting.

De balk onderin toont waar in het huidige menu u zich bevindt.

## Menu-niveau verlaten

- Raak de sensortoets  $\leftarrow$  of het symbool ... I in het menupad aan.
- Raak het symbool  $\square$  aan om naar het startscherm te wisselen.

Alle instellingen die u tot dat moment hebt uitgevoerd en niet met *OK* hebt bevestigd, worden niet opgeslagen.

## Wijzig de waarde of instelling

### Instelling in een keuzelijst wijzigen

De actueel gekozen instelling wordt oranje gemarkeerd.

- Kies de gewenste instelling.

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

### Cijfers invoeren met de cijferrol

- Veeg op de cijferrol naar boven of naar beneden, totdat de gewenste waarde in het midden staat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.

### Cijfers invoeren met het cijferblok

- Druk op de waarde die in het midden van de cijferrol staat.

Het cijferblok verschijnt.

- Druk op de gewenste cijfers.

Als u een geldige waarde hebt ingevoerd, wordt de achtergrond van de toets *OK* groen.

Met de pijl wist u het laatst ingevoerde cijfer.

- Bevestig met *OK*.


Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen.



# Principe van de bediening

---

## Vervolgkeuzelijst weergeven

U kunt tijdens een bereiding de wifi-functie  in- of uitschakelen.

- Scrol de vervolgkeuzelijst naar beneden vanaf de oranje lijn onder de kopregel.
- Raak het symbool van de wifi-functie  aan om de functie in- of uit te schakelen.  
De actieve instelling is oranje gemarkeerd. Instellingen die niet actief zijn, worden afhankelijk van het gekozen kleurenschema zwart of wit gemarkeerd (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Display”).
- Sleep de vervolgkeuzelijst weer naar boven of raak het touchscreen aan buiten het menuvenster om de vervolgkeuzelijst te sluiten.


## Help weergeven

Bij sommige functies is een helpfunctie beschikbaar. Op de onderste regel verschijnt Help.


- Raak Help aan om de aanwijzingen met afbeeldingen en tekst weer te geven.
- Raak Sluiten aan om naar het vorige menu terug te gaan.

## MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.



## Stomen

### Waterreservoir

Het water wordt in het waterreservoir gepompt en van daaruit naar de stoomgenerator gepompt.

Na afloop van een bereiding wordt het hete restwater uit het stoomaggregaat weer teruggepompt naar het waterreservoir. Leeg het waterreservoir na elke bereiding met stoom.

Het verwijderen van het waterreservoir werkt volgens het push/pull-systeem: druk licht op het reservoir als u het wilt verwijderen.

### Temperatuur

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

### Bereidingstijd

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

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

### Geluiden

Na het inschakelen van de stoomoven, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid. Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan de stoomoven. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.


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

# Funcatiebeschrijving

---

## Opwarmfase

Terwijl de stoomoven tot de ingestelde temperatuur wordt opgewarmd, worden op de display *Opwarmen*, én de oplopende temperatuur weergegeven.

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

## Bereidingsfase

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

## Stoomreductie

Wanneer u met een temperatuur vanaf 80 °C hebt gewerkt, wordt de deur van de stoomoven vlak voor het einde van de bereiding automatisch een beetje geopend, zodat de stoom kan ontsnappen. Op de display verschijnt *Stoomreductie*. De deur sluit weer automatisch.

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

## microgolffunctie

### Werking

In de stoomoven bevindt zich een microgolfoven die de stroom omzet in elektromagnetische golven (microgolven). Deze golven worden gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld en bovendien door de metalen wanden gereflecteerd.

Zo komen de microgolven van alle kanten bij en in het voedsel. Voedsel bestaat uit een grote verzameling van moleculen. Deze moleculen (vooral watermoleculen) gaan door de microgolven sterk bewegen. Zo wordt het voedsel van buiten naar binnen verwarmd. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller wordt het verwarmd of gaar gekookt.

### Voordelen van de microgolfoven

- Voedsel kan over het algemeen met weinig of geen extra vloeistof of vet worden bereid.
- De tijden voor ontdooien, verwarmen of bereiden zijn korter dan bij een kookplaat of oven.

### Servieskeuze


De golven kunnen het voedsel alleen bereiken als het gebruikte servies microgolven doorlaat. Microgolven dringen bijvoorbeeld door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen servies of servies dat metaal bevat. Metaal reflecteert de microgolven zodat vonken kunnen ontstaan en de microgolven niet worden opgenomen.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen.


Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daarvoor ontploffen.

Verhit daarom nooit vaste of vloeibare voedingsmiddelen in afgesloten potten of flessen.

Verwijder bij zuigflessen eerst de dop en de speen.

 Brandgevaar door het gebruik van ongeschikt servies bij de functie Microgolfoven .


Niet microgolfbestendig servies kan beschadigd raken en het toestel beschadigen.

Gebruik bij de functie Microgolfoven  alleen servies dat geschikt is voor gebruik in de microgolfoven.

De verwarmings- en kooktijden zijn afhankelijk van het materiaal en de vorm van het gebruikte servies. Ronde en ovale schalen zijn hiervoor zeer geschikt. De eetwaren worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

# Funcatiebeschrijving

## Geschied kookgerei

 Brandgevaar door ontvlambare materialen.


Papieren of kunststoffen wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de stoomoven beschadigen.

Blijf bij de oven als u gerechten verwarmt of bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

U kunt volgend servies en materiaal gebruiken:

- Vuurvast glas en keramiek  
Behalve kristalglas omdat dit lood kan bevatten en kan springen.
- Porselein
  - zonder metalen decoratie  
Metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand of kobaltblauw) kunnen vonken veroorzaken.
  - zonder holle handgrepen  
Er kan vocht in de holle handgrepen komen en door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen.
- Niet geveerd aardewerk en aardewerk waarvan de kleuren met glazuur zijn afgedekt

 Letselrisico door heet servies. Aardewerk kan heet worden. Trek ovenwanten aan bij gebruik van aardewerken servies.


- Kunststof servies en wegwerpbakjes uit kunststof bij de ovenfunctie Microgolfoven 

**Tip:** U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruikmaken van wegwerpbakjes.

Kunststof servies en kunststof kookzakjes die niet hittebestendig zijn, kunnen vervormen of zelfs met het voedingsmiddel versmelten.

Gebruik alleen hittebestendig kunststof servies en hittebestendige kunststof kookzakjes. Het kunststof servies en de kunststof kookzakjes moeten geschikt zijn voor temperaturen van minimaal 110 °C.

- Kunststof servies voor microgolfovens  
Kunststof serviesgoed voor microgolfovens is verkrijgbaar in speciaalzakken.
- Kunststof servies van polystyreen  
Voor het kortstondig opwarmen van voedsel
- Kunststof kookzakjes  
Voor het verwarmen en koken van de inhoud. Prik eerst gaatjes in het zakje. De stoom kan door de openingen ontsnappen. Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat.  
Bovendien zijn er speciale stoomkookzakjes, die niet ingestoken moeten worden. Neem de instructies op de verpakkingen in acht.
- Braadzakken en braadfolie  
Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant in acht.

 Brandgevaar door metalen delen.

Metalen deeltjes zoals metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, kunnen brandbare materialen dermate verhitten dat ze ontbranden.

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

- De bijgeleverde **rooster** en de bijgeleverde **ovenpannen** zijn in principe **alleen geschikt** voor bereidingen met de functie Quick Steam  en bij functies zonder microgolfoven.
- Aluminium bakjes zonder deksel voor het ontdooien en verwarmen van kant-en-klare gerechten  
Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Als u het kant-en-klare gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes en -folie kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan.

Plaats aluminium bakjes op de glazen schaal.

Aluminium bakjes en -folie mogen niet in aanraking komen met de ovenwanden en moeten minstens 2 cm van de binnenwanden van het toestel verwijderd blijven.

- Gebruik van metalen pennen, haken  
Het stuk vlees moet veel groter zijn dan de metalen spiesjes of haken.

## Ongeschikt kookgerei

Bij servies met holle handgrepen en dekselknoppen kan vocht in de openingen komen. Door het verdampen van dit vocht kan hierin druk ontstaan en kunnen de delen ontploffen (tenzij de betreffende delen goed ontlucht zijn).

Maak bij de bereiding geen gebruik van servies met holle handgrepen of dekselknoppen.

U mag volgend servies en materiaal **niet** gebruiken:

- Roosters van metaal (met inbegrip van de bijgeleverde rooster) zijn in principe **niet** geschikt voor gebruik met de functies Microgolfoven .
- Bakjes van metaal en roestvrij staal (met inbegrip van de bijgeleverde ovenpannen) zijn in principe **niet** geschikt voor gebruik met de functie Microgolfoven .
- Aluminiumfolie  
Vlees, behalve met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooid of bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met stukjes aluminiumfolie afdekt.
- Metalen clips of clips van kunststof of papieren clips waar ijzerdraad in zit
- Kunststof bekertjes, waarvan het aluminium deksel niet helemaal is verwijderd
- Kristalglas
- Bestek en servies met een metalen decoratie (bijvoorbeeld een gouden rand, kobaltblauw)

# Functiebeschrijving

---

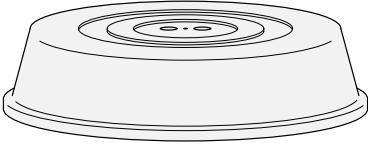
- Servies met holle handgrepen
- Kunststof servies van melamine  
Melamine neemt energie op en wordt daardoor heet.  
Vraag bij de aankoop na uit welk materiaal het kunststof servies bestaat.
- Niet-hittebestendig kunststof servies en niet-hittebestendige kunststof kookzakjes
- Houten kommen  
Tijdens de bereiding verdampt het water in het hout. Daardoor droogt het uit en ontstaan er barsten.

## Servies in het toestel zetten


- Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- Zet het servies met het gerecht midden op de glazen schaal.

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

### Deksel




**Tip:** Een deksel is verkrijgbaar in de handel.

- Het voorkomt dat bij lange bereidingstijden te veel waterdamp ontsnapt.
  - Het zorgt ervoor dat het voedsel sneller warm wordt.
  - Voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
  - Het houdt de ovenruimte schoon.
- Gebruik bij bereidingen met functie Microgolfoven  een deksel van glas of kunststof dat geschikt is voor de microgolfoven.

U kunt ook speciale microgolffolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en een versmelten met het voedsel.

Het deksel mag de schaal niet afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet kan ontsnappen. Het deksel wordt te heet en kan gaan smelten.

Gebruik schalen met voldoende grote diameter.

- Gebruik geen **deksel** bij het verwarmen van volgende voedingsmiddelen:
- Gepaneerde voedingsmiddelen
  - Voedingsmiddelen die met de functie Quick Steam  moeten worden verwarmd of bereid


# Funcatiebeschrijving

---

## Glazen schaal

Funcaties/bereidingen met stoom: schuif de glazen schaal in niveau 1 als u ovenpannen met gaatjes gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

Het condenswater kan niet goed verdampen als de glazen schaal op de bodem van de ovenruimte staat. Plaats de glazen schaal op niveau 1.


Funcie Microgolfoven : gebruik de glazen schaal **altijd** als ondergrond in niveau 1.

## Ovenverlichting

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

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

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

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



## Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde wifi-module.

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

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

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

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

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

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

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

## Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingfouten optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

## Beschikbaarheid van Miele@home

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

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

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele@mobile-app

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




# Eerste ingebruikneming

---

## Basisinstellingen

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De stoomoven wordt heet bij gebruik.

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

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

## Taal instellen

- Kies de gewenste taal.

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

## Land instellen

- Kies het gewenste land.

## Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home instellen?.

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

De display en de Miele@mobile-app leiden u door de verdere stappen.

## Datum instellen

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

## Tijd instellen

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

## Waterhardheid instellen

De watermaatschappij kan u informatie over de waterhardheid in uw regio verschaffen.

Meer informatie over waterhardheid vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Waterhardheid”.

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

## Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen op de display.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

## Stoomoven voor de eerste keer reinigen

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

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

## Waterreservoir reinigen

- Neem het waterreservoir uit het toestel.
- Verwijder de overloopbeveiliging.
- Spoel het waterreservoir met de hand.

## Accessoires/ovenruimte reinigen

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte.
- Reinig de onderdelen met de hand of in de vaatwasser.

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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


# Eerste ingebruikneming

---

## Kookpunt aanpassen

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






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

- Zet de stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie Koken met stoom  (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

## Kookpunt aanpassen (na verhuizing)


Als u de stoomoven verplaatst, moet u deze instellen op de kooktemperatuur van het water als de nieuwe plaats van opstelling minstens 300 meter hoger ligt dan de vorige. Voer hiervoor een ontkalkingsprogramma uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).

## Overzicht van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	...   deutsch   english   ... Land
Tijd	Weergave Aan*   Uit   Nachtschakeling Type klok Analoog*   Digitaal Tijdsformaat 24 uur*   12 u (am/pm) Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "aan" Uit
Startscherm	Hoofdmenu* Ovenfuncties Automatische programma's Speciale toepassingen Eigen programma's MyMiele
Display	Lichtsterkte  Kleurenschema Licht   Donker* QuickTouch Aan   Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie  Solo-toon  Toetsgeluid  Welkomstmelodie Aan*   Uit
Eenheden	Gewicht g*   lb   lb/oz Temperatuur °C*   °F

\* Fabrieksinstelling

# Instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Quick-MG	Vermogen Bereidingstijd
Popcorn	Bereidingstijd
Warmhouden	Koken met stoom Aan   Uit* Microgolfoven Aan   Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogr. temperaturen	
Voorgeprogr. vermogens	
Waterhardheid	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
Bediening via sensors	Licht inschakelen Tijdens een bereiding*   Bij dagtijd aan bij toestel aan   Uit Toestel inschakelen Aan   Uit* Geluidssignalen uit Aan*   Uit
Veiligheid	Vergrendeling  Aan   Uit* Toetsenvergrendeling Aan   Uit*
Meubelfrontherkenning	Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Terugzetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit

\* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
SuperVision	SuperVisionweergave Aan   Uit* Weergave bij stand-by Aan   Alleen foutmeldingen* Toestellenlijst Toestel weergeven   Geluidssignalen
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Juridische informatie	Open source licenties
Handelaar	Demo-functie Aan   Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel Eigen programma's MyMiele Voorgeprogr. vermogens Voorgeprogr. temperaturen

\* Fabrieksinstelling


# Instellingen

---

## Menu “Instellingen” oproepen

In het menu  Instellingen kunt u de fabrieksinstellingen van uw stoomoven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies  Instellingen.
- Kies de gewenste instelling.




U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

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

## Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

Nadat u uw keuze hebt gemaakt en bevestigd, verschijnt meteen de gekozen taal op de display.

**Tip:** Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan in het hoofdmenu . Richt u op het symbool  om weer terug in het submenu Taal  terecht te komen.

## Tijd

### Weergave

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

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



## Type klok

U kunt de dagtijd *Analoog* analoog (in de vorm van een klok met wijzerplaat) of *Digitaal* digitaal (h:min) laten weergeven.

Bij digitale weergave verschijnt op de display ook de datum.

## Tijdsformaat

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

## Instellen

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

**Tip:** Als er geen bereiding bezig is, selecteert u de dagtijd in de kopregel om deze te wijzigen.

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



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

## Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

De datum verschijnt bij uitgeschakelde stoomoven alleen als u kiest voor de instelling *Tijd* | *Type klok* | *Digitaal*.


## 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.

## Startscherm

Standaard verschijnt bij het inschakelen van de stoomoven, het hoofdmenu. In plaats daarvan kunt u als startscherm ook bijvoorbeeld de functies of de functies onder MyMiele kiezen (zie hoofdstuk "MyMiele").

Het gewijzigde startscherm wordt pas na het opnieuw inschakelen van de stoomoven getoond.

U komt door  te kiezen of via het menupad in de kopregel in het hoofdmenu.

# Instellingen

---

## Display

### Lichtsterkte

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

- ■■■■■■■■  
maximale lichtsterkte
- ■■■■■■■  
minimale lichtsterkte

### Kleurenschema

Kies of op de display een licht of donker kleurenschema moet worden weergegeven.

- Licht  
De display heeft een lichte achtergrond met donker opschrift.
- Donker  
De display heeft een donkere achtergrond met licht opschrift.

## QuickTouch

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

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

## Volume

### Geluidssignalen

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

### Melodie

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

De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven met behulp van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■■  
maximale geluidssterkte

- □□□□□□  
De melodie is uitgeschakeld

### Solo-toon

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

Het volume van dit signaal wordt weergegeven op een segmentbalkje.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■  
maximaal volume

- ■□□□□□□□□□□□  
minimaal volume


## Toetsgeluid

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

- ■■■■■■■■  
maximale geluidssterkte

- □□□□□□  
Het toets signaal is uitgeschakeld

## Welkomstmelodie

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

## Eenheden

### Gewicht

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

### Temperatuur

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

# Instellingen

---

## Quick-MG

Een vermogen van 1000 W en een bereidingstijd van 1 minuut voorgeprogrammeerd, zodat de microgolfoven meteen kan starten.

- Vermogen  
U kunt een microgolffermogen van 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W of 1000 W instellen.
- Bereidingstijd  
De maximaal in te stellen bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen vermogen:  
80–300 W: maximaal 10 minuten  
450–1000 W: maximaal 5 minuten

## Popcorn

Voor het direct starten van de microgolfovenfunctie voor de bereiding van popcorn zijn een microgolfovenvermogen van 850 Watt en een bereidingstijd van 2:50 minuten voorgeprogrammeerd. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de microgolfoven.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen.

Het microgolffermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden.

## Warm houden

Met de functie Warmhouden kunt u het voedsel na de bereiding warmhouden. Het voedingsmiddel wordt op een vooraf ingestelde temperatuur of microgolfovenvermogen gedurende maximaal 15 minuten warmgehouden. Door de deur te openen of de sensortoetsen aan te raken, kunt u de warmhoudfase afbreken.

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

## Stoomkoken

- Aan  
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als de bereiding plaatsvindt met een temperatuur vanaf ca. 80 °C, dan start deze functie na ca. 5 minuten. Het voedingsmiddel wordt op een temperatuur van 70 °C warmgehouden.
- Uit  
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

## Microgolfoven

- Aan  
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als de bereiding gebeurt met een microgolfovenvermogen van minstens 450 W en een bereidingstijd van minimaal 10 minuten, start deze functie na ca. 5 minuten. Het voedingsmiddel wordt met een microgolfovenvermogen van 150 W warmgehouden.
- Uit  
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

# Instellingen

---

## Stoomreductie

- Aan  
Als u met een temperatuur vanaf 80 °C hebt gewerkt, wordt de deur van de stoomoven vlak voor het einde van de bereiding automatisch iets geopend. Door deze functie ont-snapt er bij het openen van de deur niet zoveel stoom. De deur sluit weer automatisch.
- Uit  
Als de stoomreductie uitgeschakeld is, wordt automatisch ook de functie Warmhouden uitgeschakeld. Als de functie is uitgeschakeld, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

## Voorgeprogr. temperaturen

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

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



- Kies de gewenste ovenfunctie.

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

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

## Voorgeprogr. vermogens

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

U kunt de voorgeprogrammeerde vermogens voor de functie Microgolf-oven  en voor de functie Quick Steam  wijzigen.

Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt de lijst met functies en het betreffende voorgeprogrammeerde vermogen.

- Microgolfoven :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Quick Steam :  
80 W, 150 W, 300 W
- Kies de gewenste functie.
- Wijzig het voorgeprogrammeerde vermogen.
- Bevestig met *OK*.

## Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het toestel op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker het toestel ontkalkt moet worden.

Het waterleidingbedrijf kan u informatie verstrekken over de waterhardheid van het drinkwater in uw regio.

Als u drinkwater uit flessen gebruikt, bijvoorbeeld mineraalwater, gebruik dan drinkwater zonder koolzuur. Voer op dezelfde manier de instelling van het calciumgehalte in. Dat staat op het etiket van de fles in mg/l Ca<sup>2+</sup> of ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l) vermeld.

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

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

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

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

# Instellingen

---

## Bediening via sensors


De naderingssensor registreert wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert.

Als u wilt dat de naderingssensor ook bij uitgeschakelde stoomoven reageert, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.

## Licht inschakelen

- Tijdens een bereiding  
Zodra u tijdens een bereiding in de buurt van de touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Bij dagtijd aan bij toestel aan  
Zodra u in de buurt van de touchdisplay komt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. De ovenverlichting wordt na 15 seconden weer automatisch uitgeschakeld.
- Uit  
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting voor 5 seconden in.

## Toestel inschakelen

- Aan  
Als de dagtijd wordt weergegeven, wordt de stoomoven ingeschakeld en verschijnt het hoofdmenu zodra u in de buurt van het touchscreen komt.
- Uit  
De naderingssensor reageert niet wanneer u de touchdisplay met uw hand of lichaam nadert. Schakel de stoomoven met de aan-uittoets  in.

## Geluidssignalen uit

- Aan  
Zodra u in de buurt van de touchdisplay komt, worden de geluidssignalen uitgeschakeld.
- Uit  
De naderingssensor reageert niet wanneer u met uw hand of lichaam het touchscreen nadert. Schakel de geluidssignalen handmatig uit.



## Veiligheid

### Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de ingebruiknamebeveiliging geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekker en een alarm instellen en de functie MobileStart gebruiken.

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomuitval actief.


- Aan

De ingebruiknamebeveiliging wordt geactiveerd. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken, moet u het toestel inschakelen en het symbool  minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

- Uit

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

### Toetsenvergrendeling

De toetsenvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd. Als de toetsenvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden op de display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de aan- uit-toets .

- Aan

De toetsenvergrendeling is actief. Houd *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsenvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.

- Uit

De toetsenvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.

# Instellingen

---

## Meubelfrontherkenning

- Aan  
De meubelfrontherkenning is actief. De stoomoven registreert automatisch via de naderingssensor of de deur van het meubel gesloten is.  
  
Als de deur van het meubel gesloten is, wordt de stoomoven na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.
- Uit  
De meubelfrontherkenning is niet actief. De stoomoven herkent niet of de deur van het meubel gesloten is.

Als de stoomoven achter een meubelfront (bijv. een deur) is geplaatst, kunnen de stoomoven, ombouwkast en vloer beschadigd raken door warmte- en vochtophoping achter een gesloten meubelfront. Laat de meubeldeur altijd open als de stoomoven in gebruik is. Sluit de deur pas als de stoomoven volledig is afgekoeld.

## Miele@home

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke toestellen die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de SuperVision-functie.

Uw stoomoven is in de fabriek al voorzien van een wifi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

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

- Activeren  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De WiFi-functie wordt opnieuw ingeschakeld.
- Deactiveren  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft ingesteld, de WiFi-functie wordt uitgeschakeld.
- Verbindingsstatus  
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Op de display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de WiFi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.
- Opnieuw instellen  
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. Zet de netwerkinstellingen terug en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
- Terugzetten  
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is ingesteld. De WiFi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het WiFi-netwerk wordt teruggezet naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.  
Herstel de netwerkinstellingen wanneer u de stoomoven afvoert, verkoopt of een gebruikte 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 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.

# Instellingen


## Afstandsbediening

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

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

### MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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


Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

## SuperVision

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke toestellen die geschikt zijn voor Miele@home en beschikt over de SuperVision-functie om andere huishoudtoestellen via Miele@home te controleren.

U kunt de SuperVision-functie pas activeren nadat u een Miele@home-systeem hebt aangemaakt.

### SuperVisionweergave

- Aan  
De functie SuperVision is ingeschakeld.  
Het symbool  verschijnt rechtsboven op de display.
- Uit  
De functie SuperVision is uitgeschakeld.

### Weergave bij stand-by

De functie SuperVision is ook beschikbaar als de oven in stand-by staat. Voorwaarde is dat de dagtijdweergave van de oven is ingeschakeld (Instellingen | Tijd | Weergave | Aan).

- Aan  
Actieve toestellen die zijn aangemeld in het Miele@home-systeem, worden altijd weergegeven.
- Alleen foutmeldingen  
Alleen storingen van actieve toestellen worden weergegeven.

## Toestellenlijst

Alle in het Miele@home-systeem aange-  
melde huishoudelijke toestellen worden  
weergegeven. Als u een toestel selec-  
teert, kun u meer instellingen oproepen:

- Toestel weergeven
  - Aan  
De functie SuperVision is ingescha-  
keld voor dit toestel.
  - Uit  
De functie SuperVision is uitgescha-  
keld voor dit toestel. Het toestel is  
voortaan bij het Miele@home-sys-  
teem aangemeld. Storingen wor-  
den weergegeven, ook als de  
functie SuperVision voor dit toestel  
is uitgeschakeld.
- Geluidssignalen  
U kunt instellen of de geluidssignalen  
voor dit toestel ingeschakeld (Aan) of  
uitgeschakeld (Uit) zijn.

## Remote Update

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

De software van uw stoomoven kan  
met de Remote update worden bijge-  
werkt. Als er voor de stoomoven een  
update beschikbaar is, wordt deze au-  
tomatisch door de stoomoven gedown-  
load. De installatie van de update vindt  
echter niet automatisch plaats. U moet  
hem handmatig starten.

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

### Inschakelen/uitschakelen

Remote update is standaard ingescha-  
keld. Een beschikbare update wordt au-  
tomatisch gedownload en moet hand-  
matig door u worden gestart.

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

# Instellingen

---

## Verloop van de Remote updates

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

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

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

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

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de Remote update:

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

## Softwareversie

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

- Bevestig met *OK*.

## Juridische informatie

Onder Open source licenties vindt u een overzicht van de geïntegreerde Open-Source componenten.

- Bevestig met *OK*.

## Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de stoomoven presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Deze functie is niet relevant voor particulier gebruik.

## Demo-functie


Als u de stoomoven bij geactiveerde demofunctie inschakelt, verschijnt de melding Demo-functie ingeschakeld. De verwarming werkt niet.

- Aan  
De demofunctie wordt geactiveerd als u het veld *OK* minstens 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit  
De demofunctie wordt geactiveerd als u het veld *OK* minstens 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

## Fabrieksinstellingen

- Instellingen toestel  
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Eigen programma's  
Alle eigen programma's worden gewist.
- MyMiele  
Alle MyMiele-instellingen worden gewist.
- Voorgeprogr. temperaturen  
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Voorgeprogr. vermogens  
De gewijzigde microgolfermogens worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

# Alarm + kookwekker

Met de sensortoets  kunt u een kookwekkertijd (bijvoorbeeld voor het koken van eieren) of een alarm (een vast tijdstip) instellen.



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

## De functie Alarm gebruiken

De alarmfunctie  kunt u gebruiken om een vast tijdstip in te stellen, waarop een akoestisch signaal moet worden afgegeven.


### Alarm instellen


Als u voor de instelling Display | QuickTouch | Uit hebt gekozen, moet u eerst de stoomoven inschakelen om het alarm te kunnen instellen. Het tijdstip van het alarm wordt dan weergegeven, terwijl de stoomoven uitgeschakeld is.

- Kies de toets .
- Kies  Alarm.
- Stel het tijdstip van het alarm in.
- Bevestig met Sluiten.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen het tijdstip van het alarm en  in plaats van het tijdstip van de dag.


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

Als de ingestelde tijd voor het alarm is bereikt, knippert  naast de tijd op de display en klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets  of de ingestelde tijd voor het alarm op de display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

### Alarm wijzigen


- Kies het alarm op de display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

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

Het gewijzigde alarm wordt opgeslagen en verschijnt op de display.

### Alarm wissen

- Kies het alarm op de display of kies de sensortoets  en vervolgens het gewenste alarm.

De ingestelde tijd voor het alarm verschijnt.

- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

Het alarm wordt gewist.



## De functie Kookwekker gebruiken

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



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


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


## Kookwekker instellen


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


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

- Kies de toets .
- Kies  Kookwekker.
- Stel de kookwekker in.
- Bevestig met Sluiten.

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


Als op dat moment een bereiding actief is of als u zich in een menu bevindt, verschijnen de aflopende kookwekker en  rechtsboven op de display.

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

- Kies de sensortoets  of de gewenste kookwekker rechtsboven op de display.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

## Kookwekker wijzigen


- Kies de kookwekkertijd op de display of kies  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Stel de nieuwe kookwekker in.
- Bevestig met Sluiten.

De gewijzigde kookwekkertijd wordt opgeslagen en loopt in seconden af. Kookwekkers van minder dan 10 minuten tellen af per seconde.

## Kookwekker wissen








- Kies de kookwekkertijd op de display of kies  en vervolgens de gewenste kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.




- Kies Wissen.
- Bevestig met Sluiten.

De kookwekkertijd wordt gewist.

## Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Gebied
Ovenfuncties <input type="checkbox"/>		
Koken met stoom 	100 °C	40–100 °C
Microgolfoven 	1000 W	80–1000 W
Quick Steam 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eco met stoom 	100 °C	40–100 °C
Automatische programma's <input type="checkbox"/> Auto		
Speciale toepassingen 		
Opwarmen		
Koken met stoom	100 °C	80–100 °C
Microgolfoven	450 W	450–1000 W
Ontdooien		
Koken met stoom	60 °C	50–60 °C
Microgolfoven	150 W	80–150 W
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Deeg laten rijzen	–	–
Menukoken	–	–
Servies steriliseren	–	–
MyMiele 		

## Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Gebied
Eigen programma's 		
Instellingen 		
Onderhoud 		
Ontkalken		
Inweken		

# Bediening

---

- Schakel het toestel in.  
Het hoofdmenu verschijnt.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies de gewenste functie.

De functie verschijnt. Afhankelijk van de gekozen functie verschijnen achtereenvolgens het voorgeprogrammeerde microgolfovenvermogen, de bereidingstijd en de voorgeprogrammeerde temperatuur.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde waarden voor de bereiding en stel de bereidingstijd in, indien nodig.

De voorgeprogrammeerde waarden kunt u achtereenvolgens wijzigen met behulp van desbetreffende waarde of Timer.

- Bij functies **zonder** microgolfoven start u de bereiding met behulp van de sensortoets *OK*.
- Bij functies **met** microgolfoven start u de bereiding met *Start*.

Bij alle functies verschijnen de ingestelde waarden en het bereidingsproces telt af.

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

De microgolffunctie wordt uitgeschakeld zodra u het bereidingsproces met *Stop* onderbreekt of de deur van de oven opent. U kunt de bereiding voortzetten met *Start*.

- Kies na de bereiding beëindigen of Sluiten (afhankelijk van de functie).


 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Bij een bereiding met stoom kan er veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap terug en wacht totdat de hete stoom is verdamppt.

- Haal het gerecht uit de oven.
- Schakel de stoomoven uit.

## Stoomoven reinigen

 Gevaar voor letsel door heet water.

Na afloop van een bereiding met stoom bevindt zich nog heet restwater in het waterreservoir. U kunt zich hieraan branden.

Zorg ervoor dat het waterreservoir niet kan kantelen als u het verwijderd en neerzet.

- Neem het waterreservoir eventueel uit het toestel.
- Verwijder de overloopbeveiliging en giet het waterreservoir leeg.
- Reinig en droog de gehele stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

Let erop dat u de overloopbeveiliging goed vastklikt als u deze terugplaatst.

- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

## Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

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

Naargelang de ovenfunctie kunt u volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur
- Vermogen
- Bereidingstijd
- Klaar om
- Start om

## Temperatuur wijzigen

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

- Raak de temperatuurweergave aan.
- Wijzig de ingestelde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

# Bediening

## Microgolfvermogen wijzigen

U kunt het voorgeprogrammeerde microgolfvermogen met Instellingen | Voorgeprogr. vermogens ook definitief aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Druk op de weergave van het microgolfvermogen.
- Wijzig het microgolfvermogen.
- Kies Start.

Het bereidingsproces gaat met het gewijzigde microgolfvermogen verder.

## Bereidingstijden instellen

Het bereidingsresultaat kan negatief worden beïnvloed als er tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd te veel tijd zit. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.


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

Als u een waarde invoert bij Bereidingstijd, Klaar om of Start om, kunt u het bereidingsproces automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

- Bereidingstijd  
Hier voert u de tijd in die voor een bereiding nodig is. Als deze tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen ovenfunctie.

- Klaar om  
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

- Start om  
Deze functie verschijnt pas in het menu als u Bereidingstijd of Klaar om hebt ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

- Kies  of Timer.
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met OK.


Bij een bereiding met stoom begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

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

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


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

## Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies , de tijdswaarde of Timer.
- Kies de gewenste tijd en wijzig deze.
- Bevestig met *OK*.

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

## Ingestelde bereidingstijden wissen

- Kies , de tijdswaarde of Timer.
- Kies de gewenste tijd.
- Kies *Wissen*.
- Bevestig met *OK*.

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

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

## Bereiding bij functies met microgolfoven onderbreken

U kunt bij de functies *Microgolfoven*  en *Quick Steam*  het bereidingsproces onderbreken en de bereidingstijd stopzetten.

Terwijl de bereidingstijd aftelt, verschijnt *Stop* rechtsonder op de display.

- Kies *Stop*.

Het bereidingsproces wordt onderbroken en de bereidingstijd wordt behouden.

*Start* is groen geselecteerd.


- Kies *Start*.

Het bereidingsproces wordt voortgezet en de bereidingstijd loopt verder af.

# Bediening


## Bereiding bij functies met stoom onderbreken

De bereiding bij functies met stoom wordt onderbroken als u de deur opent. De ovenverwarming wordt uitgeschakeld. De ingestelde bereidingstijden worden opgeslagen.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Er kan veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom verbranden.

Doe een stap terug en wacht totdat de hete stoom is verdampt.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.

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

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het warme voedsel niet overloopt.

De bereiding wordt voortijdig beëindigd als u de deur in de laatste minuut opent.

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Na het sluiten van de deur is er een drukgalisatie. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan.

De verwarming wordt weer ingeschakeld en de stijgende temperatuur is op de display te zien. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, loopt de overgebleven resttijd af.



## Bereiding afbreken

De verwarming en de verlichting worden uitgeschakeld wanneer u een bereiding afbreekt. De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

### Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies beëindigen.

Het hoofdmenu verschijnt.

### Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies Afbreken.

Bereiding afbreken? verschijnt.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt.

## Een andere ovenfunctie kiezen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies het symbool van de gekozen ovenfunctie.
- Als u een bereidingstijd hebt ingesteld, bevestigt u de melding **Proces afbreken?** met Ja.
- Kies de nieuwe ovenfunctie.

Op de display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

- Stel de waarden voor het bereidingsproces in en bevestig met **OK**.


# Quick-MG en Popcorn

---

U kunt deze functies enkel gebruiken als er geen andere bereiding bezig is.

Gebruik altijd de glazen schaal.

## Quick-MG


Met de sensortoets  start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd, bijvoorbeeld voor het verwarmen van vloeistoffen.

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

U kunt het microgolffermogen en de bereidingstijd wijzigen. De maximaal in te stellen tijd is daarbij afhankelijk van het gekozen microgolffermogen (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Quick-MG”).

- Kies de toets .  
Als u meermaals op de sensortoets drukt, verlengt u de bereidingstijd stapsgewijs.

De aflopende resttijd verschijnt op de display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met **Stop** of afbreken met de sensortoets .

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

- Kies **Sluiten**.

Het hoofdmenu verschijnt.


## Popcorn

Met de sensortoets  start de microgolfoven met een bepaald vermogen en een bepaalde bereidingstijd.


Voorgeprogrammeerd zijn een microgolfovenvermogen van 850 W en een bereidingstijd van 2:50 minuten. Dit komt overeen met de waarden die de meeste fabrikanten aanbevelen voor de bereiding van popcorn in de microgolfoven.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen. Het microgolfovenvermogen is vast ingesteld en kan niet gewijzigd worden (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Popcorn”).

Neem de aanwijzingen over de bereidingstijd op de verpakking van desbetreffende fabrikant in acht. Wijzig de standaard ingestelde tijd eventueel.

- Kies de toets .

De aflopende resttijd verschijnt op de display.

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken met **Stop** of afbreken met de sensortoets .

Papieren wegwerpbakjes of andere brandbare materialen kunnen ontbranden en de stoomoven beschadigen.

Blijf in de buurt van de oven, houd u aan de aanwijzingen op de verpakking.

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

- Kies **Sluiten**.

Het hoofdmenu verschijnt.

# Belangrijke opmerkingen en informatie over stomen

---

In dit hoofdstuk vindt u algemene aanwijzingen over het stomen. 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

### Ovenpannen

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

Gebruik indien mogelijk ovenpannen met gaatjes. De stoom bereikt dan van alle kanten het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

## Eigen servies

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

- Het servies moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof servies 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.
- Zet het servies op de ingeschoven rooster, niet op de bodem van de stoomoven.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het voedingsmiddel kan.

## Glazen schaal

Schuif de glazen schaal in niveau 1 als u ovenpannen met gaatjes gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

Het condenswater kan niet goed verdampen als de glazen schaal op de bodem van de ovenruimte staat. Plaats de glazen schaal op niveau 1.

# Belangrijke opmerkingen en informatie over stomen

---

## Niveau

U kunt voor de ovenpannen en de rooster gelijk welk niveau kiezen en tegelijkertijd op meerdere niveaus koken. De bereidingstijd verandert daardoor niet.

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

Schuif de ovenpannen, de rooster en de glazen schaal er altijd tussen de spijlen van een niveau in, zodat de kantelbeveiliging gewaarborgd is.

## Diepvriesproducten

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

## Temperatuur

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

## Bereidingstijd

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

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

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

## Bereiden met vloeistoffen

Vul ovenpannen hooguit voor  $\frac{2}{3}$  als u gerechten met veel vocht bereidt. U voorkomt zo dat het gerecht overstroomt als u het uit de oven haalt.


## Eigen recepten

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

# Stomen


---

## Eco met stoom

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

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

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

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

## Instelling

Ovenfuncties  | Eco met stoom 

## Aanwijzingen bij de bereidingstabellen

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

## Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

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

## Groente

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

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

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

### Stoomovenpannen

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

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

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

## Niveau

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

### Bereidingstijd

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


vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

### Instellingen

Automatische programma's  | Groenten  
| ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

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



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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

---

## Vis

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Niveau

Als u in ovenpannen met gaatjes vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door omlaag druppelend vocht) vermijden. Plaats de vis boven de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in de oven.

## Temperatuur

### 85 - 90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

### 100 °C

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

## Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van de vis, niet van het gewicht. Hoe dikker de vis des te langer de bereidingstijd. Een stuk vis van 500 g dat 3 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 2 cm dik is.

Hoe langer u vis kookt des te steviger wordt het vlees. Houd de aangegeven bereidingstijden aan. Als u de vis niet gaar genoeg vindt, kunt u de bereiding verlengen, maar hooguit met enkele minuten.

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

## Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis nog beter doen uitkomen.
- Bereid grotere vissen in horizontale stand. Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende zijde erop.
- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water, kunt u in een ovenpan een **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidings-tijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

## Instellingen

Automatische programma's  Auto | Vis | ... |  
Koken met stoom

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

## Vlees

### Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

### Bereidingstijd

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

## Tips

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

## Instellingen

Automatische programma's  Auto | Vlees  
| ... | Koken met stoom

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

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

🕒 bereidingstijd

## Rijst

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

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

## Instellingen


Automatische programma's  Auto | Rijst | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

# Stomen

## Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

## Instellingen

Automatische programma's  Auto | Granen | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd



## Pasta/deegwaren

### Droge pasta/deegwaren

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

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

### Verse producten

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

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

### Instellingen

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

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

---

## Knoedels

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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

## Instellingen


Automatische programma's  | Deegwaren | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Peulvruchten, gedroogd

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

**Linzen** moeten niet worden geweekt.

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

### Instellingen

Automatische programma's  Auto | Droge peulvruchten | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

Niet geweekt		
	Verhouding peulvruchten : vocht	🕒 [min]
<b>Bonen</b>		
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
<b>Linzen</b>		
Bruine linzen	1 : 2	13–14
Rode linzen	1 : 2	7
<b>Erwten</b>		
Gele erwten	1 : 3	110–130
Groene erwten	1 : 3	60–70

🕒 Bereidingstijd


## Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

## Instellingen


Automatische programma's  | Kippeneieren | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

# Stomen

## Fruit

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

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

## Instellingen

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

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 bereidingstijd

## Worsten

### Instellingen

Automatische programma's  Auto | Worsten | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

## Schaaldieren

### Vorbereitung

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Bereidingstijd

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

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

### Instellingen



Automatische programma's  Auto | Schaaldieren | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


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

 temperatuur,  bereidingstijd

# Stomen

## Zoetwatermosselen

### Verse producten

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

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

### Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

### Bereidingstijd

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

### Instellingen



Automatische programma's  Auto | Mosselen | ... |

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 temperatuur,  bereidingstijd



## Koken menu – handmatig

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

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

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

### Niveau

Schuif druppelende (bijv. vis) of kleur afgevend voedingsmiddelen (bijv. rode bietjes) direct boven de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in de stoomoven. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen.

### Temperatuur

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

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

## Bereidingstijd

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

### Voorbeeld:

#### Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Voorgekookte rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

#### Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

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

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

Rest = 4 minuten (3) bereidingstijd: broccoli)

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

# Stomen

---

## Een maaltijd bereiden

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

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

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

Het resultaat is een smaakintensief en gelijkmatig toebereid levensmiddel.

Vries uitsluitend verse levensmiddelen in perfecte staat in!

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

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

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

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeertoestel.

# Sous-vide

---

## Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

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

- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat het effect op de voeding intenser is.  
U kunt de etenswaren ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door zout, suiker of vloeistoffen toe te voegen kunt u de bereidingstijd verkorten.
- De te bereiden gerechten krijgen sterkere smaak door zuurhoudende levensmiddelen, zoals citroen of azijn, toe te voegen.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die overeenkomen met de grootte van het voedingsmiddel. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere voedingsmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u de voedingsmiddelen naast elkaar in de zak.
- Als u voedingsmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijkertijd wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op de rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het voedingsmiddel.
- Open de deur niet tijdens een bereiding. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- Als u met een lage temperatuur en een lange bereidingstijd werkt, kan zich meer water dan anders in de ovenruimte verzamelen. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd volledig overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.


### Tips

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

# Sous-vide

---

## Functie Sous-vide gebruiken

- Spoel het voedsel met koud water af en dep het weer droog.
- Doe het voedingsmiddel in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vocht toe.
- Vacumeer het voedingsmiddel met een vacumeertoestel.
- Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat schuift u de rooster in niveau 2.
- Leg het gevacumeerde voedsel (in geval van meerdere zakjes naast elkaar) op de rooster.
- Kies Ovenfuncties .
- Kies Sous-vide .
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie het hoofdstuk “Bediening”).

## Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

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

Het gerecht had een onaangename bijsmaak of een vreemde smaak:

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

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

Voedingsmiddel	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Suiker	Zout		
<b>Vis</b>				
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
<b>Groenten</b>				
Bloemkoolroosjes, middelgroot tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Witte asperges in zijn geheel	x	x	85	22–27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
<b>Fruit</b>				
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
<b>Overige</b>				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darmkanaal		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Sint-jacobsvruchten.			52	25
Sjalot in zijn geheel	x	x	85	45–60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

## Sous-vide

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

\* Gaarheid

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



## Opwarmen

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

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

## Vorbereiding

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

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

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

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

## Instellingen

Ovenfuncties  | Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

# Sous-vide

## Opwarmen met de functie Sous-vide

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

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

🌡️ temperatuur, ⌚ tijd


### <sup>1</sup> Gaarheid

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

### <sup>2</sup> De tijden gelden voor gevacumeerde voedingsmiddelen met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur).

### <sup>3</sup> Alleen in saus opwarmen.

## Verwarmen met stoom

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

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

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

## Kookgerei

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

## Tijd

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

De, in de tabel aangegeven tijd, heeft  
betrekking op een gemiddelde portie  
per bord. Verleng de tijd bij grotere hoe-  
veelheden.

## Tips

- Verwarm grote stukken (zoals braad-  
vlees) niet als geheel, maar in porties  
als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen,  
zoals gevulde paprika's, een rollade  
of knoedels.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering:  
voedingsmiddelen die in een saus  
worden bereid (zoals goulash).
- Dek de voedingsmiddelen bij het ver-  
warmen af. Zo voorkomt u dat de  
stoom in het servies condenseert.
- Houd er rekening mee dat gepa-  
neerde voedingsmiddelen, zoals  
schnittzels, niet krokant blijven.

## Voedingsmiddelen verwarmen

- Dek de te verwarmen voedingsmid-  
delen af met een bord of een hitte-  
(tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Plaats het voedsel op de rooster of in  
een ovenpan.

## Instellingen

Speciale toepassingen  | Opwarmen |  
Koken met stoom

of


Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

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

Voedingsmiddelen	 * [min]
<b>Groenten</b>	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	6-7
<b>Bijgerechten</b>	
Pasta Rijst	3-4
Aardappelen, in de lengte gehalveerd	12-14
Dumplings	15-17
<b>Vlees en gevogelte</b>	
Braadvlees in sneetjes van 1,5 cm dik Rollade, in sneetjes gesneden Goulash Lamsragout	5-6
Gehaktballen	13-15
Kipschnitzel Kalkoenschnitzel	7-8
<b>Vis</b>	
Visfilet, 2 cm dik	6-7
Visfilet, 3 cm dik	7-8
<b>Bordmaaltijden</b>	
Spaghetti, tomatensaus	13-15
Gebraden varkensvlees, aardappelen, groenten	12-14
Gevulde paprika (gehalveerd), rijst	13-15
Kippenragout, rijst	7-8
Groentensoep	2-3
Crèmesoep	3-4

## Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen	⌚* [min]
Heldere soep	2-3
Eenpansgerecht	4-5

⌚ tijd

\* De tijden gelden voor voedingsmiddelen die op een bord worden verhit en die met een bord zijn afgedekt.

# Speciale toepassingen

## Ontdooien met stoom

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

## Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

**Uitzonderingen:** Gehakt en wild: 50 °C.

## Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

## Ovenpannen


Gebruik bij het ontdooien van druppelende voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model). Het voedsel ligt dan niet in het vrijkomende vocht.

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

## Tips

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

## Instellingen

Speciale toepassingen  | Ontdooien | Koken met stoom

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

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

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Zuivelproducten</b>				
Kaas in sneetjes	125 g	60	15	10
Kwark	250 g	60	20–25	10–15
Room	250 g	60	20–25	10–15
Zachte kaas	100 g	60	15	10–15
<b>Fruit</b>				
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
<b>Groenten</b>				
Als blok ingevroren	300 g	60	20–25	10–15
<b>Vis</b>				
Visfilets	400 g	60	15	10–15
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krabben	300 g	60	4–6	5
<b>Kant-en-klaargerechten</b>				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soepen	480 g	60	20–25	10–15
<b>Vlees</b>				
Braadvlees in sneetjes	elk 125–150 g	60	8–10	15–20

## Speciale toepassingen

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

🌡️ temperatuur, ⌚ ontdooitijd, ⌛ doorwarmtijd



## Blancheren

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

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

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

## Instellingen

Speciale toepassingen  | Blancheren

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

## Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

## Glazen

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

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

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

## Fruit

Selecteer het fruit zorgvuldig. Was het kort maar grondig en laat het goed 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.

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

# Speciale toepassingen

---

## Groenten

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

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

## Hoeveelheid/Systeeminhoud

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

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

## Vlees en worst

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

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


## Tips

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

## Voedingsmiddelen inmaken

- Schuif de rooster in niveau 1.
- Zet de glazen op de rooster. De glazen mogen elkaar niet raken.

## Instellingen

Speciale toepassingen  | Inmaken of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

# Speciale toepassingen

---

## Gistdeeg laten rijzen


- Bereid het deeg volgens het recept.
- Zet de onafgedekte schaal met deeg op de ingeschoven rooster.

### Instellingen

Speciale toepassingen  | Deeg laten rijzen

Tijd: zie recept

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie recept

## Steriliseren

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

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

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

### Instellingen

Speciale toepassingen  | Servies steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

## Menukoken – automatisch

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

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

De functies **Klaar om en Start om** worden bij het koken van een menu niet aangeboden.

## Speciale toepassing Menukoken gebruiken

- Kies **Speciale toepassingen**  | **Menukoken**.
- Kies het gewenste voedingsmiddel.  
Afhankelijk van de etenswaren, krijgt u na het invoeren van de keuze, nog enkele vragen over de grootte, het gewicht en de gewenste gaarheid.
- Kies de gewenste waarden en bevestig deze met **OK**.
- Kies **Voeding toevoegen**.
- Kies het gewenste voedingsmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste voedingsmiddel.
- Herhaal de procedure eventueel voor het derde voedingsmiddel.

Na de bevestiging van **Menukoken** starten wordt u gevraagd om het voedingsmiddel met de langste bereidings-tijd in de stoomoven te schuiven.

- Als u druppelende of kleur afgevend voedingsmiddelen in ovenpannen met gaatjes bereidt, schuift u deze best direct boven de glazen schaal in het toestel. U voorkomt zo smaak-beïnvloeding en verkleuringen.

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

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

## Speciale toepassingen

---

### Vochtige handdoekjes verwarmen

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

#### Instellingen

Automatische programma's  Auto | Speciale toepassingen | Vochtige handdoekjes

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten

### Gelatine smelten

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

#### Instellingen

Automatische programma's  Auto | Speciale toepassingen | Gelatine laten smelten

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom


Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: 1 minuut

### Honing vloeibaar maken

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

#### Instellingen

Automatische programma's  | Speciale toepassingen | Honing vloeibaar maken

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 60 °C

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


### Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

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

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

#### Instellingen

Automatische programma's  | Speciale toepassingen | Chocolade laten smelten

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 65 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

- Roer 100 g yoghurt door 1 liter melk of maak het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Vul het melkmengsel in glazen en sluit de glazen af.
- Zet de afgesloten glazen in een ovenpan met gaatjes. 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

Automatische programma's  Auto | Speciale toepassingen | Yoghurt bereiden

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

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.

## Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

## Instellingen

Automatische programma's  **Auto** | Speciale toepassingen | Spek laten uitzweten

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

## Uien fruiten/stoven

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

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

## Instellingen

Automatische programma's  **Auto** | Speciale toepassingen | Uien fruiten

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Sap bereiden

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

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

## Vorbereiding

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

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

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

## Tips

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

## Sap maken van fruit

- Doe het bereide fruit in een stoomovenpan met gaten.
- Schuif een ovenpan zonder gaatjes of de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) eronder om het vrijkomende vocht op te vangen.

## Instellingen

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

## Voedingsmiddelen pellen


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

### Instellingen

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

## Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. 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

Automatische programma's  Auto | Fruit | Appels | Heel

of

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

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 gaten.

### Instellingen

Ovenfuncties  | Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

## Quick Steam

U kunt het voedsel met de functie Quick Steam  met een combinatie van stoom en microgolfoven ontdooien, verwarmen en bereiden.




Tijdens de opwarmfase wordt de ovenruimte eerst louter met de stoomovenfunctie tot de ingestelde temperatuur opgewarmd. Zodra deze temperatuur is bereikt, schakelt de microgolfoven ook in, zodat gedurende het gehele bereidingsproces de stoom- en microgolfovenfunctie zijn ingeschakeld.

Net als bij het stomen alleen begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

De gecombineerde functie Quick Steam  heeft als voordeel dat voedingsmiddelen

- hebben een kortere bereidingstijd omdat ze sneller garen dan met alleen de stoomfunctie
- Etenswaren zullen niet te gaar worden of uitdrogen als u alleen de microgolfovenfunctie gebruikt,
- in één keer kunnen worden ontdooid en verhit,
- Tijdens een bereiding hoeft er niet geroerd te worden.

### Ontdooien en verwarmen met de functie QuickSteam

	 [W]	 [min]	 [°C]	Kookgerei
<b>Bordmaaltijd verwarmen</b> <sup>1,2</sup>				
Pasta met tomatensaus, 400 g (verhouding 5:3)	300	7–8	90	Diep bord
Gehaktballen met aardappelpuree en rode kool, 450 g	300	11	85	Diep bord
<b>Ontdooien en verwarmen</b> <sup>1,2</sup>				
Ingevroren eenpansgerechten/soepen, 250 g	300	10–11	95	Schaal
Ingevroren eenpansgerechten/soepen, 500 g	300	15–16	90	Schaal

 microgolfovenvermogen,  tijd,  temperatuur

<sup>1</sup> Dek de etenswaren **niet** af.

<sup>2</sup> Plaats de etenswaren op de glazen schaal op niveau 1.

## Aardappelen in de schil (vastkokend) bereiden

- Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- Leg de gewassen aardappelen naast elkaar in een stoomovenpan met gaatjes.

### Instellingen



Automatische programma's  | Groenten | Aardappelen | Aardappelen in de schil | Vastkokend | ... | Quick Steam

of

Ovenfuncties  | Quick Steam 

Microgolff vermogen/temperatuur: 80 W + 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Aardappelgrootte	Hoeveelheid	 1	 [min]
Klein (40–60 g)	200 g (4 st)	2	15
	600 g (12 st)	2	18
	1000 g (20 st)	2	21
Gemiddeld (90–110 g)	200 g (2 st)	2	18
	600 g (6 st)	2	21
	1000 g (10 st)	2	24
Groot (140–160 g)	300 g (2 st)	2	22
	600 g (4 st)	2	25
	900 g (6 st)	2	29

 1 niveau,  bereidingstijd

# Quick Steam

## Rijst koken

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

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

- Doe de rijst met het vocht in een ovenpan zonder gaatjes.

## Instellingen





Automatische programma's  | Rijst | ... | Quick Steam

of

Ovenfuncties  | Quick Steam 

Microgolfvermogen/temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


	Verhouding rijst : vocht	Toevoe- gen	 <sup>4</sup>	 [W]	 [min]	 [°C]
Basmatirijst	1 : 2	Zout	2	300	9	100
Voorgekookte rijst	1 : 2	Zout	2	150	17	100
Rijstpap	1 : 3	Suiker <sup>1</sup>	2	150	21	100

<sup>4</sup> niveau,  microgolfvermogen,  bereidingstijd,  temperatuur

<sup>1</sup> Na de bereiding toevoegen.

## Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

Voor het ontdooien en verwarmen van voedingsmiddelen adviseren wij over het algemeen om de volgende microgolfovenvermogens in te stellen:

 [W]	Ontdooien
80	Zeer gevoelige voedingsmiddelen: boter, slagroom- en crèmetaart, kaas
150	Alle andere voedingsmiddelen
Verwarmen	
450	Baby-, kindervoeding
600	Diverse voedingsmiddelen, diepgevroren kant-en-klaarmaaltijden die niet bruin hoeven te worden
850	
1000	Dranken

 microgolffvermogen

De benodigde tijd voor het verwarmen hangt af van de kwaliteit, de hoeveelheid en de begintemperatuur van het voedsel. De tijden vindt u in de tabellen op de volgende pagina's.

# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

## Ontdooien

Voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen blijven grotendeels behouden als bevroren voedsel voorzichtig wordt ontdooid.

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Ziektekiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

Let bij het ontdooien van vis en vlees, (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

## Tips

- Laat de etenswaren zonder verpakking op de glazen schaal ontdooien. Doe de diepvriesproducten bij grotere hoeveelheden in microgolfovenbestendig servies en plaats deze op de glazen schaal.
- Ingevroren kant-en-klaarmaaltijden kunt u tegelijkertijd ontdooien en verwarmen. Houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.

## Ingevroren voedingsmiddelen ontdooien

Gebruik microgolfbestendig servies.

- Leg de ingevroren levensmiddelen op de glazen schaal op niveau 1.
- Dek de ingevroren levensmiddelen eventueel af.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Ontdooien | Microgolfoven.
- Wijzig zo nodig het voorgeprogrammeerde vermogen en de ontdooitijd.
- Kies Start.
- Tijdens het ontdooien: roer, keer of verdeel de etenswaren opnieuw. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.

De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel.

- Laat het voedsel na het ontdooien een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatiger in het voedsel kan verdelen.

## Alternatieve instellingen

Ovenfuncties  | Microgolfoven 

Microgolfovenvermogen: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel



# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

---

## **Aanwijzingen bij de tabel**




Houd u aan de aangegeven microgolfovenvermogens, tijden en doorwarmingstijden. Hierbij is rekening gehouden met de eigenschappen, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van de producten.

## **Tijden kiezen**




- Kies in principe de gemiddelde tijd.

# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

## Ontdooien met de microgolfovenfunctie

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	 [W]	 [min]	 [min]	Roeren/ omkeren/ opnieuw schikken	Afdekking
<b>Zuivelproducten</b>						
Room	250 ml	80	14	10–15	iedere 5 minuten	ja
Boter	250 g	80	12–14	5–10	Halverwege de bereidingstijd	ja
Sneetjes kaas	250 g	80	6–7	10–15; sneetjes kaas uit elkaar waaieren	na 3 minuten	nee
Melk	500 ml	150	22–23	5–10	2 keer telkens na 7 minuten	ja
<b>Taart/cake/gebak</b>						
Zandtaart (1 stuk)	100 g	150	1–2	5–10	–	ja
Zandtaart (1 stuk)	300 g	150	3–4	10–15	Halverwege de bereidingstijd	ja
Vruchtentaart (3 stukken)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	na 5 minuten	ja
Boterkoek (3 stuks)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	Halverwege de bereidingstijd	ja
Slagroomtaart/ crèmetaart (1 stuk)	100 g	80	3–4	10–15	–	ja
Slagroomtaart/ crèmetaart (3 stukken)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	Halverwege de bereidingstijd	ja
Broodjes (4 stuks)	4 x ongeveer 50 g	150	4–5	5–10	Halverwege de bereidingstijd	nee
<b>Fruit</b>						
Aardbeien, frambozen	150 g	80	11–12	5–10	Halverwege de bereidingstijd	ja

## Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven


Diepvriesproduct	Hoeveelheid	 [W]	 [min]	 [min]	Roeren/ omkeren/ opnieuw schikken	Afdekking
Rode bessen	250 g	80	13–14	5–10	Halverwege de bereidingstijd	ja
Pruimen	500 g	150	13–15	5–10	Halverwege de bereidingstijd	ja
<b>Vlees</b>						
Rundergehakt	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 keer telkens na 10 minuten	nee
Kip	1000 g	150	25–28	10–15	iedere 10 minuten	nee
<b>Groenten</b>						
Erwten	250 g	150	9–10	5–10	Halverwege de bereidingstijd	ja
Asperges	250 g	150	11–12	5–10	na 5 minuten	ja
Bonen	500 g	150	16–17	5–10	2 keer telkens na 5 minuten	ja
Rode kool (in porties)	500 g	150	18–19	5–10	2 keer telkens na 5 minuten	ja
Spinazie (in porties)	300 g	150	14–15	10–15	2 keer telkens na 5 minuten	ja

 microgolfermogen,  ontdooitijd,  doorwarmtijd

# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

## Opwarmen


Neem zeker het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies en waarschuwingen”, paragraaf “Correct gebruik” in acht.

 Gevaar voor letsel door heet voedsel.

Als u baby- en kindervoeding te sterk verwarmt, kunnen de kinderen zich hieraan verbranden.

Verwarm baby- en kindervoeding maximaal 60–90 seconden op 450 Watt.


Roer het voedsel goed door na het opwarmen, vooral bij baby- en kindervoeding, of schud het voedsel en proef dan even om te voorkomen dat de kinderen zich verbranden.

 Letselrisico door overdruk in afgesloten potten en flessen.

Als u gesloten potten of flessen verhit, wordt in de verpakking druk opgebouwd. Het voorwerp kan daarvoor ontploffen.

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

Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

Bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen bij de ovenfunctie Microgolfoven  kan het kookpunt worden bereikt, zonder dat de typische luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig.

U kunt zich verbranden aan de hete vloeistof wanneer deze bij het uit de oven nemen ineens gaat borrelen en overkoken. In het slechtste geval kan de druk zelfs zo sterk zijn dat de deur vanzelf opengaat.

Roer de vloeistof voor het verwarmen/koken om.

Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden voordat u de kom of het glas uit de ovenruimte haalt.

Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.

# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

## Tips


- Gebruik altijd een deksel, behalve bij het verwarmen van dranken en gepaarde producten.
- Houd er rekening mee dat het verwarmen van voedingsmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur) langer duurt dan het verwarmen van voedingsmiddelen op kamertemperatuur.
- Als u twijfelt of de voedingsmiddelen warm genoeg zijn, stel dan opnieuw een tijd in.
- Ingevroren kant-en-klaarmaaltijden kunt u tegelijkertijd ontdooien en verwarmen. Houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking.

## Voedingsmiddelen verwarmen

Gebruik microgolfbestendig servies.

- Plaats de te verwarmen voedingsmiddelen op de glazen schaal op niveau 1.
- Dek de voedingsmiddelen eventueel af.
- Kies Speciale toepassingen .
- Kies Opwarmen | Microgolfoven.
- Wijzig zo nodig het voorgeprogrammeerde vermogen en de tijd.
- Kies Start.

- Tijdens het verwarmen: roer, keer of verdeel de etenswaren opnieuw. Roer van de buitenrand naar het midden toe, omdat de buitenrand sneller opwarmt.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

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

Draag ovenwanten wanneer u in de ovenruimte werkt of servies uit de oven haalt.

De doorwarmtijd is de rusttijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel.

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

## Alternatieve instellingen

Ovenfuncties  | Microgolfoven 

Microgolfovenvermogen: zie tabel

Tijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

---

## **Aanwijzingen bij de tabel**




Houd u aan de aangegeven microgolfovenvermogens, tijden en doorwarmtijden. Hierbij is rekening gehouden met de eigenschappen, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van de producten.

## **Tijden kiezen**




- Kies in principe de gemiddelde tijd.




# Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

## Verwarmen met de microgolfovenfunctie

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	 [W]	 [min:s]	 [min]	Roeren/ omkeren/ opnieuw schikken	Afdekking
<b>Dranken</b> <sup>1</sup>						
Koffie, drinktemperatuur 60–65 °C	1 kopje (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	Voor het verwarmen	nee
Melk, drinktemperatuur 60–65 °C	1 beker/ pannetje (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	Voor het verwarmen	nee
Water aan de kook brengen	1 kopje (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	Voor het verwarmen	nee
Babyflesje (melk)	ongeveer 200 ml	450	1:30–1:40	1	Voor consumptie	nee
Glühwein, grog drinktemperatuur 60–65 °C	1 beker/ pannetje (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	Voor het verwarmen	nee
<b>Voedingsmiddelen</b> <sup>2</sup>						
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 potje 190 g	450	1:10–1:20	1	Voor consumptie	nee
Kotelet, gebraden	200 g	600	4:20–4:50	1	Halverwege de bereidingstijd	nee
Visfilet, gebakken	200 g	600	3:50–4:20	1	Halverwege de bereidingstijd	nee
Vlees met jus	200 g	600	4:50–5:20	1	Halverwege de bereidingstijd	ja
Bijgerechten	250 g	600	3:40–4:10	1	Halverwege de bereidingstijd	ja
Groenten	250 g	600	3:50–4:20	1	Halverwege de bereidingstijd en voor consumptie	ja

## Ontdooien en verwarmen met de microgolfoven

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	 [W]	 [min:s]	 [min]	Roeren/ omkeren/ opnieuw schikken	Afdekking
Vleesjus	250 g	600	4:10–4:40	1	Halverwege de bereidingstijd en voor consumptie	ja
Soep/eenpansgerecht	250 g	600	4:00–4:30	1	Halverwege de bereidingstijd en voor consumptie	ja
	500 g	600	7:00–7:30	1	Halverwege de bereidingstijd en voor consumptie	ja


 microgolff Vermogen,  tijd,  doorwarmingstijd

- 1 Voorkom dat de vloeistof ineens gaat borrelen en overkoken door deze voor het verwarmen om te roeren. Wacht na het verhitten minstens 20 seconden voordat u de beker uit de ovenruimte neemt. Zo kunt u bovendien tijdens het verwarmen een glazen staafje of iets dergelijks (als u dat bij de hand hebt) in de kom steken.
- 2 De tijden gelden voor voedingsmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C. Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard, gaan we uit van een kamertemperatuur van ca. 20 °C. Verwarm voedsel (behalve babyvoeding en niet-gebonden sauzen) op een temperatuur van 70–75 °C.



Met de vele automatische programma's bekomt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat.

## Categorieën

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

## Automatische programma's gebruiken

■ Kies Automatische programma's .


De keuzelijst verschijnt.

■ Kies de gewenste categorie (bijvoorbeeld Vis).

De automatische programma's die beschikbaar zijn in de geselecteerde categorie, verschijnen.

■ Kies het gewenste automatische programma.

■ Volg de instructies op de display.

**Tip:** Via  Info kunt u, afhankelijk van de bereiding, bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen van het voedingsmiddel.

## Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- De gaarheid kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten. U stelt de gewenste gaarheid in door desbetreffend segment aan te raken.
- De gewichtsaanduidingen zijn gebaseerd op het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook tien moten zalm van 250 g tegelijkertijd.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het voedingsmiddel in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap terug en wacht totdat de stoom is verdampt. Let erop dat u niet met de hete stoom noch met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich verbranden.
- Bij sommige automatische programma's kan de starttijd via *Start om* of *Klaar om* worden verschoven.
- Als een voedingsmiddel na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u *Nagaren*.
- Automatische programma's kunnen ook als *Eigen programma's* worden opgeslagen.

# Automatische programma's

---

## Zoeken

(afhankelijk van de taal)

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

De volledige tekst is een zoekopdracht. U kunt ook een deel van een woord zoeken.

U bevindt zich in het hoofdmenu.

- Kies Automatische programma's .

De keuzelijst van de categorieën verschijnt.

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

In de voettekst verschijnt het aantal zoekresultaten.

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

- Kies XX resultaten.

De gevonden categorieën en automatische programma's verschijnen.

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

Het programma start.

- Volg de instructies op de display.


Onder MyMiele  kunt u vaak gebruikte toepassingen opslaan.

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






**Tip:** U kunt de menupunten die u onder MyMiele opneemt ook als startscherm vastleggen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Startscherm”).

## Functies toevoegen

U kunt maximaal 20 functies toevoegen.

- Kies MyMiele .
- Kies Ingave toevoeg..

U kunt subitems uit de volgende rubrieken kiezen:


- Ovenfuncties 
- Automatische programma's 
- Speciale toepassingen 
- Eigen programma's 
- Onderhoud 

- Bevestig met *OK*.

In de lijst verschijnt het gekozen item met het bijhorend symbool.


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

## Functies wissen

- Kies MyMiele .
- Raak de functie die u wilt wissen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.
- Kies Wissen.

De functie wordt uit de lijst verwijderd.

## Functies verplaatsen

- Kies MyMiele .
- Raak de functie die u wilt verplaatsen aan totdat het contextmenu wordt weergegeven.
- Kies Verschuiven.

Rond de functie verschijnt een oranje kader.

- Versleep de functie.

De functie staat op de gekozen positie.

## Eigen programma's

---

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

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


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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmaam in.

### Eigen programma's samenstellen

- Kies Eigen programma's .
- Kies Progr. samenst.

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de instructies op de display op:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.


Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

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

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

- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u **Opslaan**.
- Voer de programmaam via het toetsenbord in.

Met  kunt u naar de volgende regel gaan, als ulangere programmanamen wenst in te voegen.


- Als u de programmaam hebt ingevoerd, kiest u **Opslaan**.

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

- Bevestig met **OK**.

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

## Eigen programma's starten

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

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

- Meteen starten  
Het programma wordt meteen gestart. De verwarming wordt meteen ingeschakeld.
- Klaar om  
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- Start om  
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Stappen weergeven  
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Kies het gewenste menupunt.  
Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.
- Kies Sluiten wanneer het programma ten einde is.

## Bereidingsstappen wijzigen

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

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of 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 Starten.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

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

- Bevestig met *OK*.


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

# Eigen programma's

---

## Eigen programma's hernoemen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Hernoemen.
- Wijzig de programmanaam via het toetsenbord.

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

- Als u de programmanaam hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

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

- Bevestig met OK.

Het programma wordt hernoemd.


## Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt wijzigen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Wissen.
- Bevestig de vraag met Ja.

Het programma wordt gewist.

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

## Eigen programma's verplaatsen

- Kies Eigen programma's .
- Druk op het programma dat u wilt verplaatsen totdat het contextmenu wordt geopend.
- Kies Verschuiven.




Rond de functie verschijnt een oranje kader.

- Verschuif het programma.

Het programma staat op de gekozen positie.

# Gegevens voor testinstellingen




## Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Stomen )



Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 <sup>4</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40 L	300	willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40 L	max.	willekeurig <sup>3</sup>	100	3
Capaciteit toestel					
Erwten (8.3)	4x DGGL 1/2-40 L	telkens 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

<sup>4</sup> niveau(s), <sup>2</sup> temperatuur,  bereidingstijd

- 1 Schuif de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in niveau 1.
- 2 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 3 Plaats 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar in het niveau.
- 4 Plaats steeds 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar in de niveaus.
- 5 De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

## Testgerechten menu koken<sup>1</sup> (functie Stomen )






Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 <sup>2</sup>	 [°C]	Hoogte [cm]	 [min]
Aardappelen, vastkokend, in 4 stukken <sup>3</sup>	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	–	17
Zalmfilet, uit de diepvries, niet ontdooid	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoliroosjes	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> niveau, <sup>2</sup> temperatuur,  bereidingstijd

- 1 Bereiding zie hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Menu koken – handmatig”.
- 2 Plaats de glazen schaal op niveau 1.
- 3 Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60705 (functie QuickSteam <sup>1)</sup>)

Testgerecht	 <sup>2</sup>	 [W]	 <sup>3</sup> [°C]	 [min]	 <sup>4</sup> [min]	Opmerking
Eiercrème, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Servies: zie beschrijving 12.3.1.2 en bijlage B, afmetingen bovenkant 250 x 250 mm, onafgedekt bereiden
Zandtaart, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Servies: zie beschrijving 12.3.2.2 en bijlage B, buitendiameter bovenkant 220 mm, onafgedekt bereiden





<sup>4</sup> niveau,  microgolfovenvermogen, <sup>3</sup> temperatuur,  ontdooi- of bereidingstijd,  doorwarmtijd





- 1 Gecombineerde functie van stomen en microgolfoven.
- 2 Gebruik de glazen schaal als ondergrond.
- 3 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 4 Laat het testgerecht bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.



# Gegevens voor testinstellingen

## Testgerechten volgens EN 60705 (functie Microgolfoven )


Testgerecht	 1	 [W]	 [min]	 2 [min]	Opmerking
Eiercrème, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Servies: zie beschrijving 12.3.1.2 en bijlage B, afmetingen bovenkant 250 x 250 mm, onafgedekt bereiden
Zandtaart, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Servies: zie beschrijving 12.3.2.2 en bijlage B, buitendiameter bovenkant 220 mm, onafgedekt bereiden
Gehaktmassa, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Servies: zie beschrijving 12.3.3.2 en bijlage B, afmetingen bovenkant 250 x 124 mm, onafgedekt bereiden, servies dwars in de ovenruimte plaatsen
Vlees ontdooien (rundergehakt), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8 + 8–9	10	Servies: zie beschrijving 13.3.2 en bijlage B, onafgedekt ontdooien, na de helft van de tijd keren
Frambozen, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Bakje: zie beschrijving A.3.2.2, onafgedekt ontdooien

 1 niveau,  microgolfovermogen,  ontdooi- of bereidingstijd,  doorwarmtijd

1 Gebruik de glazen schaal als ondergrond.

2 Laat het testgerecht bij kamertemperatuur staan. Gedurende die tijd wordt de temperatuur in het product gelijkmatiger verdeeld.

## Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen, glasbreuk tot gevolg hebben.

Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

Door ernstige verontreinigingen kan de stoomoven beschadigd raken.

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

Als een defecte stoomoven wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Controleer de deur en de deurdichting op beschadigingen. Gebruik geen functies met microgolfoven totdat het toestel door Miele werd gerepareerd.

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

**Tip:** Als u het toestel gedurende een langere periode niet gebruikt, reinig het dan 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 reinigungssteen;
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen;
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal;
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers;
- glasreinigers;
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten;
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten);
- vlekkenponsjes;
- scherpe metalen schrapers;
- staalwol;
- speciale spiraalsponsjes;
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen;
- ovenreinigers en -sprays

## Voorkant stoomoven reinigen

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

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

# Reiniging en onderhoud

---

## Ovenruimte reinigen

Reinig en droog de ovenruimte, deur-dichting, de binnenkant van de deur en het opvanggootje na elk gebruik.

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

## Automatische deuropener reinigen

De deuropener mag niet met etenswaren verontreinigd zijn.

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

## Waterreservoir reinigen

- Haal het waterreservoir er na elke bereiding met stoom uit.
- Verwijder de overloopbeveiliging.
- Giet het waterreservoir leeg.
- Spoel het waterreservoir met de hand. Droog het daarna af om kalkafzettingen te voorkomen.
- Plaats de overloopbeveiliging weer terug op het waterreservoir. Let erop dat u de overloopbeveiliging goed vastklikt.

## Accessoires

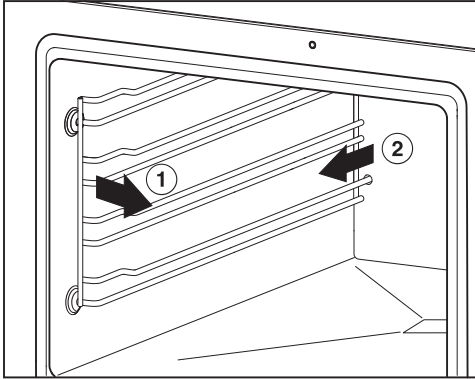
Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## Glazen schaal, rooster en ovenpannen reinigen

- Spoel de glazen schaal, de rooster en de ovenpannen na elk gebruik uit. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Blauwe verkleuringen op de ovenpannen kunt u met azijn verwijderen. Spoel de ovenpannen daarna met proper water af.

## Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn vaatwasbestendig.



- Trek de geleiderails aan de voorkant uit de bevestiging (1) en haal de rails eruit (2).
- Reinig de geleiderails in de vaatwasser of met een schoon sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.

Het **monteren** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Bouw de geleiderails weer zorgvuldig in.

Als u de geleiderails niet correct terugplaatst, werkt de kantel- en uitrekbeveiliging niet goed.

De geleiderails zitten in kunststof bussen. Controleer de aansluitingen op beschadigingen.

Als de aansluitingen beschadigd zijn, gebruik dan geen microgolfoven, totdat het onderdeel is vervangen.

## Onderhoud

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

## Stoomoven ontkalken

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

Een ontkalkingsmiddel is zuurhoudend.

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

Veeg ontkalkingsmiddel direct weg.

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

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

# Reiniging en onderhoud

---

Tijdens het ontkalkingsprogramma moet u het waterreservoir legen en omspoelen.


- Schakel de stoomoven in en kies **Onderhoud**  | **Ontkalken**.

Op de display verschijnt de melding **Even wachten a.u.b..** Het ontkalken wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren. Zodra de voorbereiding voltooid is, wordt u verzocht het waterreservoir uit te spoelen en leeg terug te plaatsen.

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

De resttijd verschijnt. Het ontkalken begint.

Na korte tijd 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.
- Schuif het waterreservoir erin.
- Bevestig met **OK**.

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

Tijdens het programma moet u het waterreservoir een keer uitspoelen en weer leeg terugplaatsen.


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

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

- Schakel de stoomoven uit.
- Haal het waterreservoir eruit en verwijder de overloopbeveiliging.
- Leeg en droog het waterreservoir.
- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Maak de ovenruimte daarna droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

## Inweken

Grovere verontreinigingen kunt u met dit onderhoudsprogramma laten inweken.

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


Het inweken duurt ca. 10 minuten.

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.



De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

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

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De sensortoetsen of naderingssensor reageren niet.</b>	U hebt de instelling <b>Display   QuickTouch   Uit</b> gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen en de naderingssensor niet als de stoomoven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen en de naderingssensor. Als u wilt dat de sensortoetsen en de naderingssensor ook reageren als de stoomoven is uitgeschakeld, dan kiest u de instelling <b>Display   QuickTouch   Aan</b>.</li></ul>
	De instellingen voor de naderingssensor zijn uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Wijzig de instellingen voor de naderingssensor via <b>Instellingen   Bediening via sensors</b>.</li></ul>
	De naderingssensor is defect. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Neem contact op met de Miele klantendienst.</li></ul>
	De stoomoven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controleer of de stekker van de stoomoven in het stopcontact zit.</li><li>■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met de Miele klantendienst.</li></ul>
	Als de display ook niet reageert, is er een probleem met de aansturing. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Raak de aan-uittoets  aan totdat de display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.</li></ul>
<b>Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.</b>	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het toestel uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
<b>Na het inschakelen van het toestel, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</b>	Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.



Probleem	Oorzaak en oplossing
<p><b>De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</b></p>	<p>Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).</li> </ul>
<p><b>Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</b></p>	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluit de deur.</li> </ul> <p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Druk de deurdichting zo aan dat deze overal goed zit.</li> </ul> <p>De deurdichting is beschadigd.</p> <p>De dichting moet worden vervangen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele en laat de deurdichting vervangen.</li> <li>■ U mag u de stoomoven niet gebruiken, totdat de dichting is vervangen.</li> </ul>
<p><b>Bij het voortzetten van de bereiding is een fluitend geluid te horen.</b></p>	<p>Na het sluiten van de deur wordt het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan. Dit geluid is normaal en er is dus geen sprake van een defect.</p>
<p><b>De functies <small>Start om en Klaar om</small> verschijnen niet op de display.</b></p>	<p>De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.</li> </ul> <p>Deze functies worden over het algemeen niet bij de onderhoudsprogramma's aangeboden.</p>
<p><b>Na langdurige bereidingen met de ovenfunctie “microgolf ” is de ovenruimte erg vochtig.</b></p>	<p>Een gewone microgolf is een “open” systeem, waaruit vocht kan vrijkomen. Uw stoomoven met microgolf is ook een volwaardige stoomoven. De ovenruimte is daarom stoomdicht. Door de stoomdichte ovenruimte ontstaat bij langdurige bereidingen met de ovenfunctie “microgolf ” condens aan de zijwanden en de binnenkant van de deur. De hoeveelheid condens is afhankelijk van de bereidingsduur en het vochtgehalte van het betreffende voedingsmiddel.</p>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Na afloop van de ingestelde tijd zijn de voedingsmiddelen met de functie <b>Microgolf-oven</b>  niet voldoende warm of gaar.</p>	<p>Na een onderbroken bereiding is de microgolfoven niet opnieuw ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start de bereiding opnieuw tot het voedsel voldoende warm of gaar is.</li> </ul> <p>Voor het koken of verwarmen met de microgolfoven is een te korte tijd ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer of voor het ingestelde microgolffvermogen de juiste tijd werd gekozen. Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd.</li> </ul> <p>Als de ovenruimte niet voldoende beladen is, verlaagt de stoomoven om veiligheidsredenen automatisch het vermogen tot het niveau dat bij de belading past. Op de display blijft het oorspronkelijk ingestelde vermogen staan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start de bereiding opnieuw met een lager microgolfovenvermogen, totdat de voedingsmiddelen voldoende warm of gaar zijn.</li> </ul>
<p>Na het verwarmen of bereiden met de functie <b>Microgolfoven</b>  koelt het voedsel te snel af.</p>	<p>De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het voedingsmiddel en verplaatst zich vervolgens naar het midden. Als voedingsmiddelen met een hoger vermogen verwarmd worden, kunnen ze al warm zijn aan de buitenkant, maar binnenin nog niet. Tijdens de daaropvolgende temperatuurinstelling, worden de voedingsmiddelen binnenin warmer en aan de buitenkant kouder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom gedurende een iets langere tijd op een wat lager vermogen.</li> </ul>
<p>De popcorn is met de functie <b>Popcorn</b>  niet goed gepoft (minder dan de helft).</p>	<p>De ovenruimte was te warm en/of te vochtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laat de ovenruimte afkoelen en/of maak de ovenruimte met een doek droog.</li> </ul> <p>De bereidingstijd was te kort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wijzig de standaard ingestelde tijd. U kunt een bereidingstijd van maximaal 4 minuten instellen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Popcorn”).</li> </ul>
<p>De ovenverlichting functioneert niet.</p>	<p>De lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.</li> </ul>

Probleem	Oorzaak en oplossing
F44	<p>Communicatiefout</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel het toestel uit. Wacht enkele minuten en schakel het weer in.</li><li>■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.</li></ul>
<b>F en andere cijfers</b>	<p>Een technisch defect.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.</li></ul>

## Bij te bestellen accessoires

---


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

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

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

### Kookgerei

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

De ovenpannen zijn **niet** geschikt voor gebruik bij de functie Microgolfoven .

- ovenpannen met gaatjes in verschillende groottes
- ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes

### Reinigings- en onderhoudsmiddelen

- Ontkalkingstabletten (6 stuks)
- Universeel microvezeldoekje voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

### Overige

De rooster is **niet** geschikt voor gebruik bij de functie Microgolfoven .

- Rooster
- Glazen schaal

## Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur, op het frontgedeelte bevindt.

## Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

# Installatie

---

## Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

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

▶ De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de stoomoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.

Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Sluit de stoomoven daarmee niet aan op het elektriciteitsnet.

▶ Het stopcontact moet ook na het inbouwen van het toestel, gemakkelijk toegankelijk zijn.

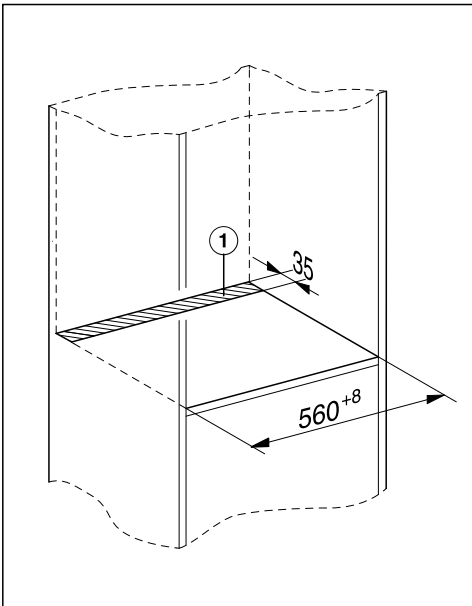
▶ De stoomoven moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete voedingsmiddelen worden voorkomen.

## Aanwijzingen voor het inbouwen

Alle maten zijn in mm weergegeven.

### Uitsparing voor het leggen van de waterslang

Om waterschade door een beschadigde aansluitslang te voorkomen, moet een uitsparing in de tussenbodem van de ombouwkast worden gemaakt.



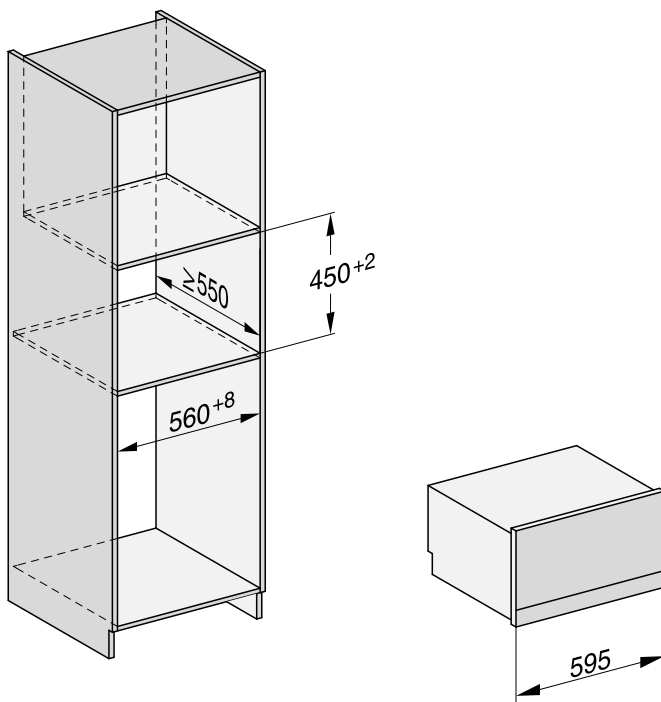
- Maak een uitsparing ① in de tussenbodem, waarop de stoomoven wordt geplaatst.

# Installatie

## Inbouwmaten

### Inbouw in een hoge kast

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

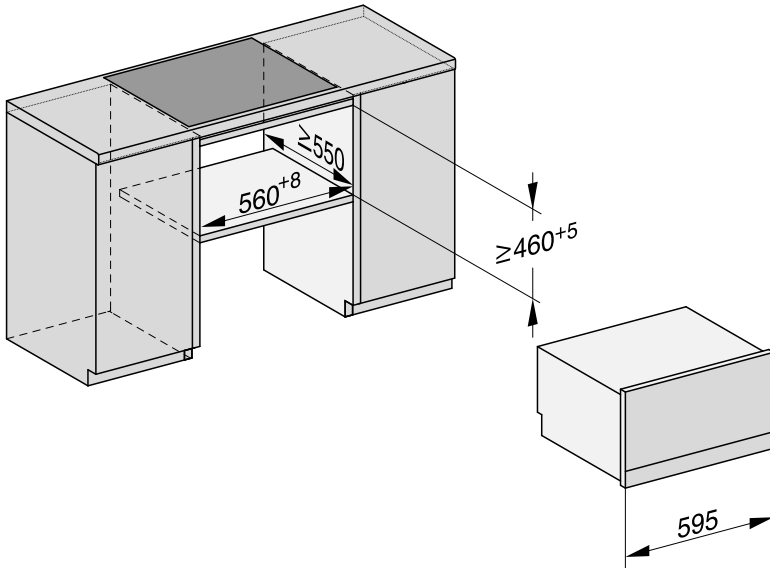




## Inbouw in een onderkast

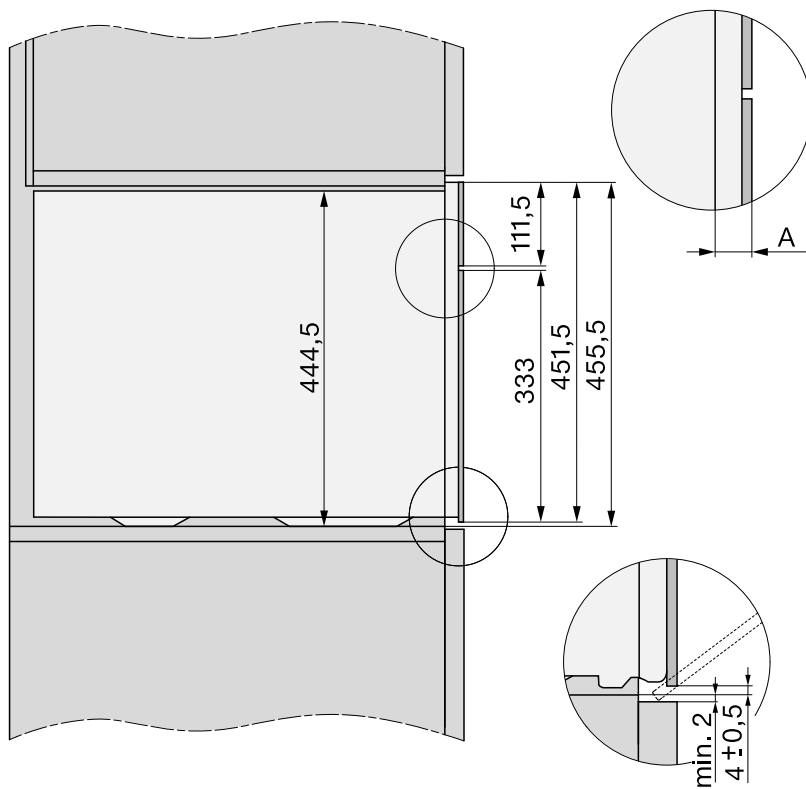
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.

Als u de stoomoven onder een elektrische of inductiekookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.



# Installatie

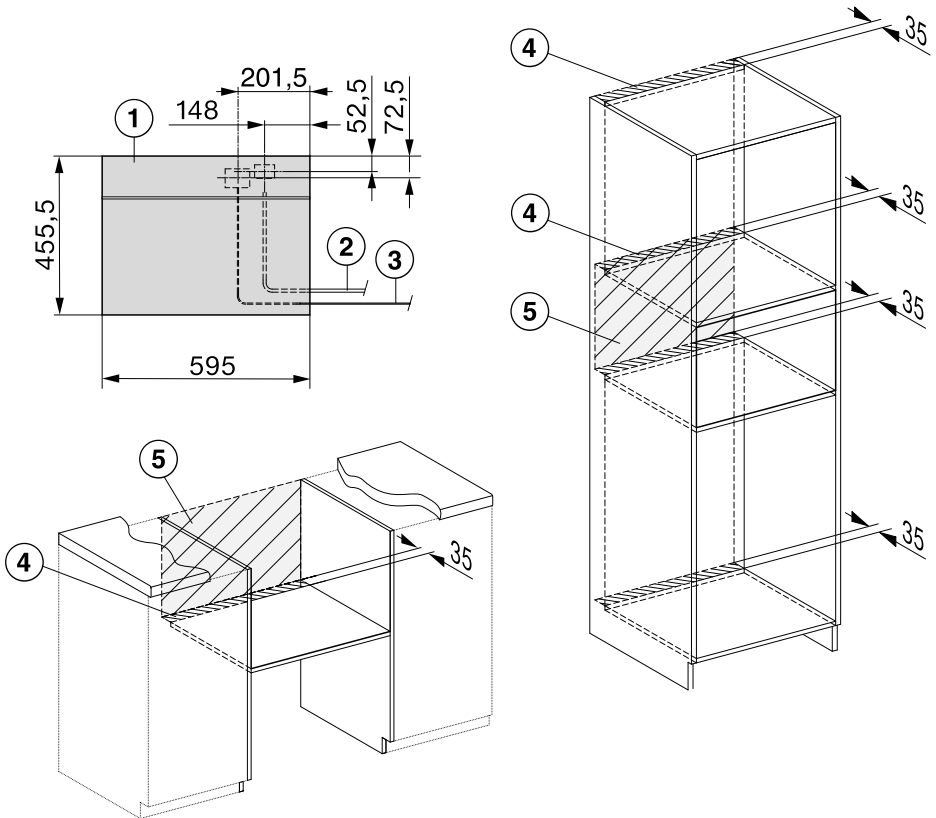
## Zijaanzicht



**A** Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

## Aansluitingen en ventilatie



- ① Aanzicht van voren
- ② Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ③ Watertoevoerslang (roestvrij staal), lengte = 2.000 mm
- ④ Ventilatie-opening min. 180 cm<sup>2</sup>
- ⑤ Geen aansluiting binnen dit bereik

# Installatie

## Stoomoven inbouwen

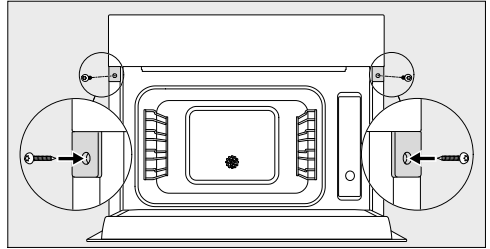
Lees absoluut eerst het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Watersaansluiting”, voordat u de stoomoven inbouwt en aansluit.

- Sluit de aansluitkabel voor de netspanning op de stoomoven aan.
- Leid de watertoevoerslang door de uitsparing in de tussenbodem onder de inbouwnis.

Schade door ondeskundig transport. De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen. Gebruik voor het optillen, de handgrepen aan de zijkant.


De stoomoven moet waterpas staan, zodat het stoomaggregaat probleemloos kan functioneren. De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

- Schuif de stoomoven in de inbouwnis en stel het toestel af. De aansluitkabel en de waterslang mogen niet ingeklemd of beschadigd raken.
- Open de deur.




- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op de watertoevoer (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Watersaansluiting”).
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer alle functies van het toestel aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

## Aansluiting op vaste waterleiding

 Kans op letsel en beschadiging door ondeskundige aansluiting.

Een ondeskundige aansluiting kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

De aansluiting op de vaste waterleiding mag alleen door gekwalificeerde vakmensen worden uitgevoerd.

 Gevaar voor de gezondheid en kans op beschadiging door verontreinigd water.

De kwaliteit van het toegevoerde water dient te voldoen aan alle voorschriften ten aanzien van het drinkwater, die in het land van opstelling van de stoomoven, van kracht zijn.


Sluit de stoomoven aan op drinkwater.

De aansluiting op de waterleiding moet voldoen aan de nationale voorschriften die van kracht zijn. Alle toestellen en systemen die voor de toevoer van het water naar de stoomoven worden gebruikt, moeten voldoen aan de nationale voorschriften die van kracht zijn.

De stoomoven voldoet aan de eisen van IEC 61770 en EN 61770.

De stoomoven mag uitsluitend op een koudwaterleiding worden aangesloten.

Bij gebruik van een onthardingsinstallatie dient de elektrische geleidbaarheid van het water behouden te blijven.

 Waterschade door verontreinigingen.

Verontreinigingen in de waterleiding kunnen zich afzetten in de klep van de stoomoven. De klep sluit niet meer en er loopt water uit.

Spoel de waterleidingen door, voordat u de stoomoven aansluit of als er werkzaamheden aan de waterleiding zijn uitgevoerd.

Een terugslagklep is niet vereist. De stoomoven voldoet aan de betreffende DIN-normen.

De waterdruk moet tussen 100 kPa (1 bar) en 600 kPa (6 bar) liggen. Als de druk hoger is dan 600 kPa, moet er een reduceerventiel worden ingebouwd.

Tussen de roestvrijstalen slang en de wateraansluiting van het huis, moet een kraan zitten waarmee de watertoevoer, indien nodig kan worden onderbroken. Zorg ervoor dat deze kraan ook goed toegankelijk blijft nadat de stoomoven werd geïnstalleerd.

# Installatie

## Roestvrijstalen slang op de stoomoven monteren

Gebruik alleen de meegeleverde roestvrijstalen slang. De roestvrijstalen slang mag niet worden ingekort, verlengd of door een andere slang worden vervangen.

Vervang een defecte roestvrijstalen slang uitsluitend door een origineel Miele-vervangingsonderdeel. De, voor levensmiddelen geschikte roestvrijstalen slang, is verkrijgbaar in de Miele-webshop, bij Miele-technici en de Miele-vakhandel.

De bijgeleverde roestvrijstalen slang heeft een lengte van 2.000 mm.

- Verwijder de afdekkap voor de wateraansluiting aan de achterkant van de stoomoven.
- Pak de kant van de slang met de **bocht** en controleer of er een afdichtingsring aanwezig is. Plaats een afdichtingsring als deze ontbreekt.
- Draai de schroefkoppeling van de roestvrijstalen slang op de schroefdraad.
- Let erop dat de schroefkoppeling stevig vastzit en goed afsluit.

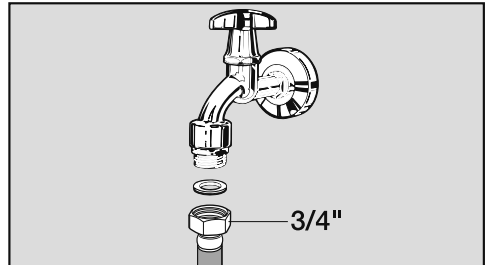
## Watertoevoer aansluiten

⚠ Koppel de stoomoven los van het elektriciteitsnet, voordat u het toestel op de waterleiding aansluit. Sluit de watertoevoer af, voordat u de stoomoven aansluit op de waterleiding.

De kraan moet ook bereikbaar zijn als de stoomoven is ingebouwd.

Voor de aansluiting van de stoomoven op de watertoevoer is een kraan met een 3/4"-schroefkoppeling vereist.


- Controleer of de afdichtingsring aanwezig is. Plaats een afdichtingsring als deze ontbreekt.



- Sluit de roestvrijstalen slang aan op de waterkraan.
- Let erop dat de schroefkoppeling stevig vastzit.
- Open langzaam de kraan van de watertoevoer en controleer de aansluiting op lekkage. Corrigeer zo nodig de positie van de afdichting en de schroefkoppeling.

## Elektrische aansluiting

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

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

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

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

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

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

# Installatie

---

## Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

## Aansluitgegevens

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


## Aardlekschakelaar

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

## Aansluitkabel vervangen

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

## Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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

## Zekeringen

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

## Zekeringautomaten

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

## Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, van het type BofC) tuimelschakelaar: tuimelaarschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

## Aardlekschakelaar

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



# Verklaring van overeenstemming

---

Hierbij verklaart Miele dat deze stoomoven met microgolf voldoet aan de Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op [www.miele.be/nl](http://www.miele.be/nl)
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op [www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm](http://www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm) door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

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

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

# Auteursrecht en licenties

---

Voor de bediening en sturing van de installatie gebruikt Miele eigen software of software van derden die niet onder een zogenaamde open-source-licentie valt. Op deze software/softwarecomponenten is auteursrecht van toepassing. De auteursrechten van Miele en van derden dienen in acht te worden genomen.

Deze installatie bevat ook softwarecomponenten die onder open-source-licentievoorwaarden worden gedistribueerd. U kunt de daarin opgenomen open-source-componenten oproepen, samen met de bijbehorende copyrightvermeldingen, kopieën van de op dat moment geldige licentievoorwaarden en alle verdere informatie in de installatie onder [Instellingen](#) | [Wettelijke informatie](#) | [Open Source-licenties](#). De aansprakelijkheids- en garantiebepalingen van de open-source-licentievoorwaarden zoals daarin vermeld, zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

De installatie bevat in het bijzonder softwarecomponenten die in licentie zijn gegeven door de houders van auteursrechten onder de GNU General Public License, versie 2, of de GNU Lesser General Public License, versie 2.1. Gedurende een periode van ten minste 3 jaar vanaf de datum van aankoop of levering van de installatie biedt Miele u of derden een machineleesbare kopie aan van de broncode van de open-source-componenten in de installatie die onder de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, of de GNU Lesser General Public License, versie 2.1 zijn gelicentieerd, op een gegevensdrager (cd-rom, dvd of USB-stick). Voor het verkrijgen van deze broncode kunt u contact met ons opnemen via e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) of op het onderstaande adres, met vermelding van de productnaam, het serienummer en de datum van aankoop:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

We wijzen op de beperkte garantie ten behoeve van de rechthebbenden onder de voorwaarden van de GNU General Public License, versie 2, en de GNU Lesser General Public License, versie 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**nv Miele België**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DGM 7645

nl-BE

M.-Nr. 11 264 400 / 01