

Gebruiks- en montagehandleiding

Stoomoven met bakoven



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


Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	7
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	16
Overzicht	17
Stoomoven	17
Bijgeleverde accessoires	19
Bedieningselementen	20
Sensortoetsen	21
Display	22
Symbolen	23
Functiebeschrijving	24
Bedieningspaneel	24
Waterreservoir	24
Condensreservoir	24
Vetfilter.....	24
Bratometer.....	24
Temperatuur / kerntemperatuur.....	24
Vochtigheid.....	25
Bereidingstijd.....	25
Geluiden	25
Opwarmfase	26
Bereidingsfase.....	26
Stoomreductie	26
Ovenverlichting.....	26
Eerste ingebruikneming	27
Basisinstellingen.....	27
Apparaat voor de eerste keer reinigen	28
Waterhardheid instellen	29
Kookpunt justeren	30
Stoomoven opwarmen	30
Hoofd- en submenu's	31
Bediening: ovenfunctie "Stomen"	34
Eenvoudige bediening	34
Bereiding onderbreken	36
Uitgebreide bediening	37
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	38
Verloop van een automatische bereiding	38
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen	39
Bereiding afbreken	39

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"	40
Eenvoudige bediening	41
Bereiding onderbreken	43
Uitgebreide bediening	44
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	44
Verloop van een automatische bereiding	45
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen	45
Bereiding afbreken	45
Bediening: ovenfuncties zonder stoom	46
Eenvoudige bediening	47
Bereiding onderbreken	48
Uitgebreide bediening	49
Bereidingsproces automatisch uitschakelen	50
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	50
Verloop van een automatische bereiding	51
Snelopwarmen	51
Ovenfunctie wijzigen	52
Instellingen tijdens de bereiding wijzigen	52
Bereiding afbreken	53
Automatische programma's	54
Overzicht voedingsmiddelcategorieën	54
Automatische programma's gebruiken	55
Eigen programma's	56
Eigen programma's samenstellen	56
Eigen programma's starten	58
Eigen programma's wijzigen	58
Stappen wijzigen	58
Naam wijzigen	59
Eigen programma's wissen	59
Kookwekker 	60
Kookwekkertijd instellen	60
Kookwekkertijd wijzigen	60
Kookwekkertijd wissen	60
Belangrijke opmerkingen en informatie	61
Het bijzondere van koken met stoom	61
Kookgerei	61
Stoomovenpannen	61
Eigen serviesgoed	61
Niveau	62

Inhoud

Diepvriesproducten	62
Temperatuur	62
Bereidingstijd.....	62
Koken met vloeistoffen.....	62
Eigen recepten – stomen.....	62
Combirooster / universele bakplaat	63
Stomen	64
Groente.....	64
Vlees.....	67
Worstwaren	69
Vis.....	69
Schaaldieren.....	72
Zoetwatermosselen	73
Rijst.....	74
Pasta / deegwaren	75
Knoedels	76
Graan.....	77
Peulvruchten, gedroogd	78
Kippeneieren	80
Fruit	81
Koken menu – handmatig	82
Sous-vidé	83
Opwarmen.....	89
Speciale toepassingen	91
Verwarmen	91
Ontdooien.....	93
Inmaken.....	96
Taart/cake inmaken	99
Sap bereiden	100
Koken menu	101
Drogen.....	102
Yoghurt bereiden	103
Gistdeeg laten rijzen.....	104
Gelatine smelten.....	105
Chocolade smelten	105
Voedingsmiddelen pellen	106
Appels conserveren	107
Blancheren	107
Uien fruiten/stoven	108
Spek uitsmelten.....	108
Steriliseren	109

Vochtige handdoekjes verwarmen	109
Honing vloeibaar maken.....	110
Pizza	110
Eierstich (ei voor soep)	110
Vruchtenconfiture bereiden	111
Sabbatprogramma	112
Bratometer	113
Braden	116
Bakken	124
Grilleren	131
Instellingen	134
Menu "Instellingen" oproepen.....	134
Instellingen wijzigen en opslaan	134
Overzicht instellingen	135
Taal 	136
Dagtijd	136
Weergave.....	136
Tijdformaat	136
Instellen	136
Datum	136
Verlichting.....	137
Lichtsterkte display	137
Akoestische signalen/aanwijzingen.....	137
Melodie.....	137
Solo-toon.....	137
Toetssignaal.....	138
Eenheden	138
Gewicht	138
Temperatuur	138
Warmhouden	139
Voorgeprogrammeerde temperaturen	140
Veiligheid	140
Vergrendeling 	140
Toetsenvergrendeling	141
Waterhardheid	141
Handelaar	142
Demo-functie.....	142
Fabrieksinstellingen	142

Inhoud

Aanwijzingen voor keuringsinstituten	143
Reiniging en onderhoud	145
Reiniging en onderhoud	145
Front	146
PerfectClean	147
Ovenruimte	148
Waterreservoir en condensreservoir.....	150
Accessoires	150
Geleiderails.....	151
Onderhoud	152
Inweken	152
Drogen.....	152
Spoelen	152
Ontkalken	152
Deur.....	154
Nuttige tips	156
Bij te bestellen accessoires	161
Stoomovenpannen	161
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	163
Diversen.....	164
Miele@home	166
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	168
Gedetailleerde afmetingen front	169
Inbouwmaten	171
Inbouw in een hoge kast	171
Inbouw in een onderkast.....	173
Inbouw in combinatie met een bakoven	175
Inbouwen	177
Elektrische aansluiting	178
Service, typeplaatje, garantie	181

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Dit apparaat heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen worden vervangen door een door Miele geautoriseerde vakman of door Miele.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat wordt heet bij het deurglas, het bedieningspaneel en bij de openingen waar de ovenlucht vrijkomt. Zorg dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven als het in gebruik is. Voorkom dat kinderen de deur van het apparaat openen als het wordt gebruikt. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verwondingsgevaar! De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen



- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het apparaat uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-geïsoleerd). Zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting".
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

- ▶ **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de verwarmingselementen, de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom. Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent. Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
- ▶ Kunststof serviesgoed dat niet ovenbestendig is, smelt bij hoge temperaturen, kan het apparaat beschadigen en vlam vatten. Gebruik alleen kunststof serviesgoed dat ovenbestendig is. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht. Als u voor een bereiding met stoom kunststof serviesgoed wilt gebruiken, gebruik dan alleen serviesgoed dat bestand is tegen hoge temperaturen (tot 100 °C) en stoom. Het materiaal kan anders smelten, broos worden of gemakkelijk breken.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het apparaat corrosie veroorzaken. Bewaar daarom geen klare gerechten in de oven en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ U kunt zich aan de open ovendeur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 10 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd het apparaat goed in de gaten als u met olie en/of vetten werkt. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen door de deur gesloten te houden.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houdt u zich aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Sommige voedingsmiddelen drogen snel uit en kunnen door hoge grilleertemperaturen vlam vatten. Gebruik ovenfuncties met grill daarom niet voor het afbakken van broodjes of brood en voor het drogen van bloemen of kruiden. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Hetelucht plus  " of "Boven-Onder-warmte  ".
- ▶ Laat de deur van het apparaat dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden zo gedoofd. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas als de rook is weggetrokken.
- ▶ Als u bij de bereiding van voedingsmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt en op hete oppervlakken kan ontsteken.
- ▶ Leg nooit aluminiumfolie of een andere beschermfolie op de bodem van het apparaat. Zet ook geen pannen, schalen of bakplaten op de bodem.
- ▶ Grove voedingsresten kunnen de waterafvoer en de pomp verstoppen. Controleer daarom altijd of de bodemzeef correct geplaatst is.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Bewaar de bratometer (kerntemperatuurvoeler) niet in de oven. Gebeurt dat wel, dan bestaat het gevaar dat u de voeler vergeet, als u de oven de volgende keer gebruikt. De voeler kan dan beschadigd raken.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.
- ▶ Neem het apparaat niet zonder lampafdekking in gebruik. De stoom kan anders in aanraking komen met onder spanning staande delen en kortsluiting veroorzaken. Bovendien kunnen elektrische onderdelen hierdoor beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.
- ▶ De geleiderails kunnen voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd (zie "Reiniging en onderhoud – Geleiderails"). Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde geleiderails.
- ▶ Verwijder voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.
- ▶ Gebruik alleen de bijgeleverde Miele-bratometer. Wanneer deze moet worden vervangen, bestel dan een originele Miele-bratometer.
- ▶ De kunststof van de bratometer kan bij zeer hoge temperaturen smelten. Gebruik de bratometer daarom niet voor de grilleerfuncties (uitzondering: "Circulatiegrill "). Bewaar de bratometer niet in de ovenruimte.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Het verpakkingsmateriaal

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

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

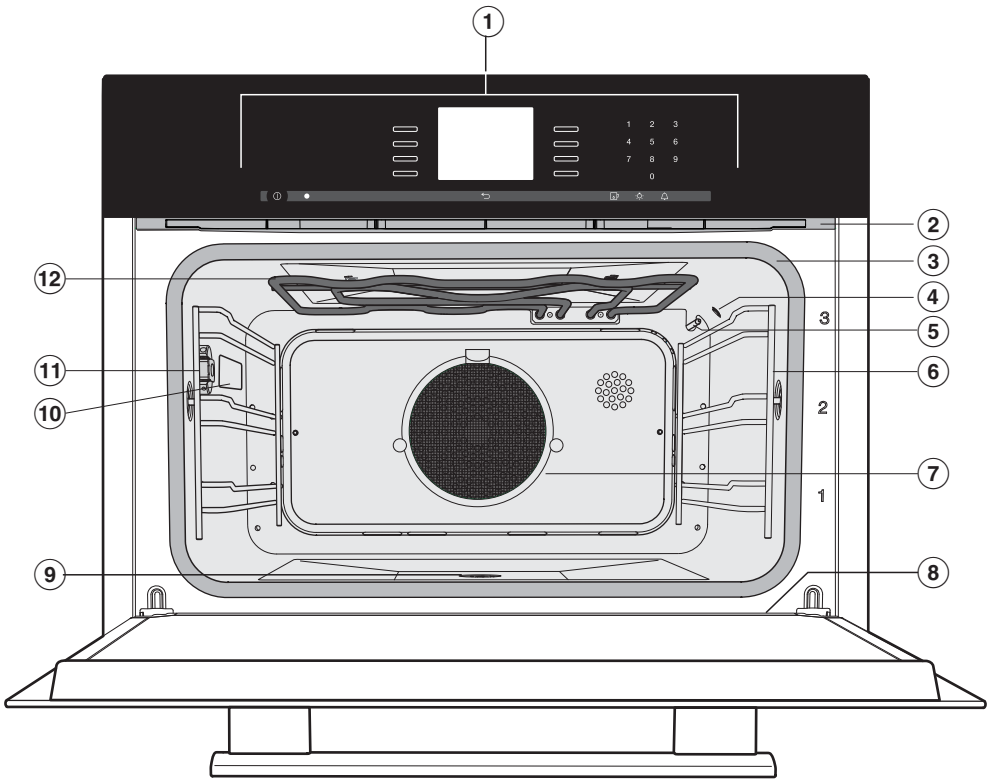
Het afdanken van een apparaat

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



Lever het apparaat 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 apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik van kinderen.

Stoomoven



① Bedieningselementen

② Wasemafvoer

③ Deurdichting

④ Vochtsensor

⑤ Temperatuurvoeler

⑥ Geleiderails met 3 niveaus

⑦ Vetfilter

⑧ Opvanggoot

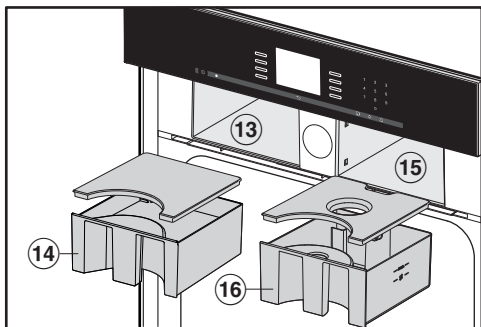
⑨ Afvoer

⑩ Ovenverlichting

⑪ Aansluitpunt voor de bratometer

⑫ Verwarmingselement voor "Bovenwarme"/"Grilleren"

Overzicht

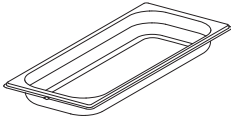


- ⑬ Ruimte voor het condensreservoir
- ⑭ Condensreservoir
- ⑮ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑯ Waterreservoir

Bijgeleverde accessoires

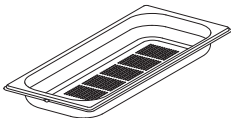
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 20



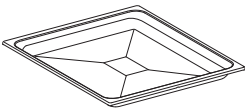
1 ovenpan zonder gaten, inhoud 2,4 l / nuttige inhoud 1,8 l 450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



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

Universele bakplaat



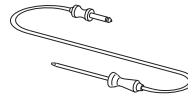
1 universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

Combirooster



1 combirooster voor bakken, braden en grillen

Bratometer



1 bratometer, waarmee u tot op de graad nauwkeurig kunt werken. De voeler meet de temperatuur in de kern van het voedingsmiddel (kerntemperatuur).

DGClean



1 speciaal reinigingsmiddel voor ernstige verontreinigingen in de ovenruimte, met name na het braden.

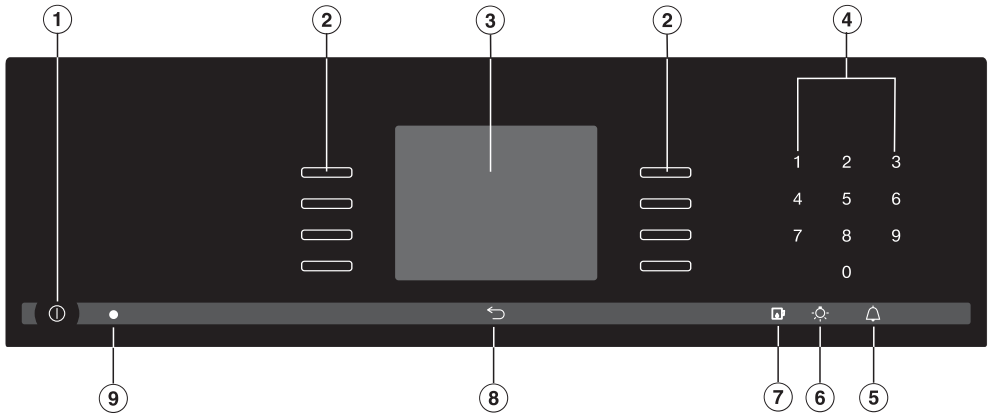
Ontkalkingstabletten







Voor het ontkalken van de stoomoven

Miele-kookboek "Bakken – braden – stomen in de DGC 6000 XL"

De beste recepten uit de Miele-testkeuken









Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets 
In- en uitschakelen
- ② Sensortoetsen 
Voor het kiezen van ovenfuncties, menupunten en instellingen
- ③ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ④ Sensortoetsen 0–9
Cijferblok voor het invoeren van waarden
- ⑤ Sensortoets 
Kookwekkertijd instellen
- ⑥ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑦ Sensortoets 
Voor het openen en sluiten van het bedieningspaneel
- ⑧ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen
- ⑨ Optische interface
(alleen voor Miele)

Sensortoetsen


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

Sensor-toets	Functie	Opmerkingen
	Voor het kiezen van menupunten en het bladeren in een keuzelijst	U kiest een menupunt door de verlichte sensor-toets  naast het menupunt aan te tippen.
0–9	Cijferblok voor het instellen van waarden	Met het cijferblok stelt u bijvoorbeeld temperaturen of tijden in.
	Voor het instellen van een kookwek-kertijd	Als een keuzelijst in het display verschijnt of als er een bereiding actief is, kunt u altijd een kookwek-kertijd instellen, bijvoorbeeld voor het koken van eieren (zie ook "Kookwekker  "). Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets reageert.
	Voor het in- en uitschakelen van de verlichting	Als een keuzelijst in het display verschijnt of als er een bereiding actief is, kunt u met de toets  de verlichting in- en uitschakelen. Als het display donker is, moet u de oven eerst inschakelen, voordat de sensortoets reageert. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft continu aan.
	Voor het openen en sluiten van het bedieningspaneel	
	Voor stapsgewijs terugspringen	



Bedieningselementen

Display

Op het display wordt de dagtijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de ovenfuncties, de temperaturen, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen. Afhankelijk van de gekozen functie verschijnen er informatievensters of keuzelijsten.







Na het inschakelen van de stoomoven met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu.

Als een bereiding actief is, verschijnt na het kiezen van *Wijzigen* een keuzelijst met menupunten die u voor deze bereiding kunt instellen of wijzigen.

- U kiest een menupunt door de verlichte sensortoets  naast het menupunt aan te tippen.
- U bevestigt uw keuze door de verlichte sensortoets  naast OK aan te tippen.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbool	Betekenis
-	Dit symbool wijst aan een menupunt een verlichte sensor-toets  toe. Dit menupunt kunt u kiezen.
	Als er meer dan vier keuzemogelijkheden zijn, verschijnt er een balkje aan de rechter kant. Met de bijbehorende sensortoetsen bladert u door de keuzelijst.
.....	Als u door een keuzelijst bladert, verschijnt aan het eind een onderbroken streep. Daarna bent u weer bij het begin van de lijst.
+ / -	Deze toetsen verschijnen alleen als een invoer mogelijk of vereist is (invoer van de datum / instellen van de grilleerstand).
✓	Het vinkje geeft de actuele instelling aan. Voor deze instelling verschijnt geen "-" en de bijbehorende sensortoets is niet verlicht.
i	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met OK.
	Weergave waterniveau
	Programma afgerond
	Kookwekker
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.

Funcatiebeschrijving

Bedieningspaneel

Achter het bedieningspaneel bevinden zich het waterreservoir en het condensreservoir. U opent of sluit het paneel met de sensortoets . Het bedieningspaneel heeft een klembeveiliging. Als het paneel tijdens het openen of sluiten weerstand ondervindt, wordt de actie meteen afgebroken. Toch dient u tijdens het openen of sluiten van het bedieningspaneel niet de greep van de oven deur aan te raken!

Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 1,4 liter, de minimale hoeveelheid 1,0 liter. Op het reservoir vindt u markeringen. De bovenste markering mag niet worden overschreden!

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

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

Condensreservoir

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

Vetfilter

Het vetfilter in de achterwand moet bij braden worden geplaatst.

Bij stomen raden wij u aan het filter te verwijderen.

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

Bratometer

De bratometer (kerntemperatuurvoeler) meet de temperatuur in de kern van het gerecht (de kerntemperatuur). Met deze voeler kunt u het temperatuurverloop gedurende de bereiding nauwkeurig volgen.

Temperatuur / kerntemperatuur

Aan sommige ovenfuncties is een voor-geprogrammeerde temperatuur toegevoegd. U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding of bereidingsstap wijzigen, dan wel binnen bepaalde grenzen definitief (zie "Instellingen – Voorgeprogrammeerde temperaturen").

Ook de kerntemperatuur kunt u binnen bepaalde grenzen voor een enkele bereiding of bereidingsstap wijzigen.

Vochtigheid

Bij de ovenfunctie **Combi-koken** en de speciale toepassing **Verwarmen** wordt een bakovenfunctie gecombineerd met vocht. U kunt de vochtigheid binnen bepaalde grenzen voor een bereiding of bereidingsstap wijzigen.

Afhankelijk van de vochtinstelling wordt vocht of frisse lucht toegevoerd. Bij de instelling vochtigheid = 0 % wordt de maximale hoeveelheid frisse lucht toegevoerd en geen vocht. Bij de instelling vochtigheid = 100 % wordt geen frisse lucht toegevoerd en is de vochttoevoer maximaal.

Sommige voedingsmiddelen geven tijdens de bereiding vocht af. Ook dit vocht wordt voor de vochtregeling gebruikt. Als u een lage vochtigheid instelt, kan het voorkomen dat het stoomaggregaat zelf geen stoom produceert.

Bereidingstijd

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

Voor de automatische programma's, de onderhoudsprogramma's en **Koken menu** is de tijd in de fabriek vastgelegd. U kunt deze tijd niet veranderen.

Bij de ovenfunctie **Stomen**, alsmede bij de programma's en toepassingen waarbij alleen de stoomfunctie wordt gebruikt, begint de ingestelde bereidingstijd pas te lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij alle andere ovenfuncties, programma's en toepassingen begint de tijd meteen te lopen.

Geluiden

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

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

Funcatiebeschrijving

Opwarmfase

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

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

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

Als u bij stomen en combi-koken met een bepaald temperatuurbereik werkt, wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie geactiveerd. Door deze functie komt er minder stoom vrij als u de ovendeur opent. In het display verschijnen *Stoomreductie* en *Programma afgerond*.

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


Ovenverlichting

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


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

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

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

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

Basisinstellingen

 U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.


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

Welkomstscherf


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

- Volg de aanwijzingen op het display.

Taal instellen

- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste taal verschijnt.
- Tip de verlichte sensortoets  aan die zich naast de gewenste taal bevindt.
- Bevestig met OK.

Land instellen

- Blader in de keuzelijst, totdat het gewenste land verschijnt.
- Tip de verlichte sensortoets  aan die zich naast het gewenste land bevindt.
- Bevestig met OK.

Datum instellen

- Stel met + of – achtereenvolgens het jaar, de maand en de dag in.
- Bevestig steeds met OK.

Dagtijd instellen

- Stel met het cijferblok de dagtijd in uren en minuten in (bijvoorbeeld 1-2-1-5 voor 12:15 uur).
- Bevestig met OK.

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

Eerste ingebruikneming

Dagtijdweergave

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

– Aan

De dagtijd wordt altijd in het display weergegeven.

– Uit

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

– Nachtschakeling

De dagtijd verschijnt alleen van 5:00 tot 23:00 uur en is 's nachts uitgeschakeld om energie te besparen.

■ Kies het gewenste weergaveformaat.

■ Bevestig met OK.


Er verschijnt een melding over het energieverbruik.

■ Bevestig met OK.

De melding **Eerste ingebruikneming succesvol afgerond** verschijnt.

■ Bevestig met OK.

De stoomoven is klaar voor gebruik.

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

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

■ Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.


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

Apparaat voor de eerste keer reinigen

Waterreservoir en condensreservoir

 **Klemgevaar!**

Raak de greep van de deur niet aan als u het bedieningspaneel opent of sluit!

■ Druk op de toets  om het bedieningspaneel te openen.

■ Haal het waterreservoir en het condensreservoir uit het apparaat. Duw de reservoirs iets omhoog als u deze wilt verwijderen.

■ Reinig het waterreservoir en het condensreservoir handmatig of in de afwasautomaat.

Accessoires / ovenruimte

- Haal alle accessoires uit de ovenruimte.
- Reinig de ovenpannen met de hand of in de afwasautomaat.

Voorkom beschadiging van de oppervlakken van de universele bakplaat en het combirooster!

De oppervlakken van de universele bakplaat en het combirooster zijn PerfectClean-veredeld en mogen **uitsluitend** handmatig worden gereinigd.

Zie ook "Reiniging en onderhoud – PerfectClean".

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

Het apparaat is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

Waterhardheid instellen

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

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

Eerste ingebruikneming

Kookpunt justeren

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

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

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

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

Kookpunt justeren (na verhuizing)

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

Stoomoven opwarmen

- Om het ringvormige verwarmingselement te ontvetten, schakelt u het apparaat leeg in met de ovenfunctie *Hetelucht plus* (200 °C, gedurende 30 minuten).
Ga te werk zoals beschreven onder "Bediening: ovenfuncties zonder stoom".

Als het verwarmingselement voor het eerst wordt verhit, kunnen er geurtjes ontstaan. Deze geurtjes en eventuele dampen verdwijnen na enige tijd en betekenen niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.


Hoofd- en submenu's

	Voorgeprogramm. temp./stand	Temperatuurbereik
Ovenfuncties		
<p>Hetelucht plus Voor bakken op meerdere niveaus</p>	160 °C	30–225 °C
<p>Boven-Onderwarmte Voor het bakken van traditionele recepten en het bereiden van soufflés</p>	180 °C	30–225 °C
<p>Combi-koken Voor braden, bakken en grillen</p>		
<p>Hetelucht plus</p>	170 °C	30–225 °C
<p>Boven-Onderwarmte</p>	180 °C	30–225 °C
<p>Grill groot</p>	Stand 3	Stand 1–3
<p>Stomen Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken en speciale toepassingen</p>	100 °C	40–100 °C
<p>Sous-vide Voor het bereiden van voedingsmiddelen in een vacuümzak</p>	65 °C	45–90 °C
<p>Intens. bakken Voor het bakken van taarten met vochtige bovenlaag</p>	180 °C	50–225 °C
<p>Onderwarmte Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als het product aan de onderkant bruiner moet worden.</p>	190 °C	100–225 °C
<p>Bovenwarmte Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als het product aan de bovenkant bruiner moet worden. Voor het gratineren en bruineren van oven-schotels</p>	190 °C	100–225 °C

Hoofd- en submenu's

	Voorgeprogramm. temp./stand	Temperatuurbereik
Ovenfuncties		
Grill groot Voor het grillen van grote hoeveelheden plat vlees en voor bruineren (grote vormen)	Stand 3	Stand 1-3
Grill klein Voor het grillen van kleine hoeveelheden plat vlees en voor bruineren (kleine vormen)	Stand 3	Stand 1-3
Circulatiegrill Voor het grillen van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals gevogelte of een rollade	200 °C	50-225 °C
Taart/cake sp. Voor roerdeeg en diepvries-krakelingen	160 °C	30-225 °C
Gratineren Voor het bereiden van zoete en hartige ovenschotels en gratins	160 °C	30-225 °C
Automat. programma's		
De keuzelijst van beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen		
Speciale toepassingen		
Koken menu Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende voedingsmiddelen	-	-
Pizza	180 °C	180-225 °C
Ontdooien Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten	60 °C	50-60 °C
Verwarmen Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten	130 °C	120-140 °C

Hoofd- en submenu's

	Voorgeprogramm. temp./stand	Temperatuurbereik
Speciale toepassingen		
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Serviesgoed steriliser.	–	–
Drogen	60 °C	60–70 °C
Gistdeeg laten rijzen	–	–
Sabbatprogramma	180 °C	30–225 °C
Eigen programma's		
Voor het samenstellen en opslaan van bereidingen		
Instellingen 		
Voor het wijzigen van de standaardinstellingen		
Onderhoud		
Ontkalken	–	–
Inweken	–	–
Drogen	–	–
Spoelen	–	–

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Een verstopte waterafvoer kan storingen veroorzaken!

Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef correct geplaatst is. Grote voedingsresten kunnen de waterafvoer verstoppem.

Eenvoudige bediening

- Schakel het apparaat met de toets ① in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

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

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

In het display verschijnt Temperatuur instellen.

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

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt binnen enkele seconden overgenomen.
Indien nodig drukt u op ↵ om terug te keren naar de temperatuurinstelling.

In het display verschijnt Bereidingstijd instellen.

- Stel de bereidingstijd in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 10 uur.
- Bevestig met OK.

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

- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Uitgebreide bediening").

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Na afloop van de bereidingstijd

- verschijnen in het display Stoomreductie (alleen bij een temperatuur vanaf ca. 80 °C) en Programma afgerond,
- blijft de ventilator ingeschakeld,
- klinkt er een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

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

Verbrandingsgevaar!

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

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

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

Na gebruik

- Haal het waterreservoir en het condensreservoir uit het apparaat en giet deze leeg.
Duw de reservoirs bij het uitnemen iets omhoog.
- Schakel het apparaat met de toets Ⓛ uit.

Nadat u de stoomoven heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding Het apparaat wordt gespoeld in het display.

Voer dit programma altijd uit om eventuele resten van voedingsmiddelen uit het systeem te spoelen.

- Volg de aanwijzingen op het display.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

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

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

De bereiding wordt voortgezet.

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Bereiding onderbreken

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



Verbrandingsgevaar!

Er kan stoom vrijkomen als u de deur opent.

Doe een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.



Verbrandingsgevaar!

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

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

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Het apparaat wordt nu eerst weer op temperatuur gebracht. In het display ziet u de oplopende temperatuur in de ovenruimte.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wisselt de displayweergave en loopt de resttijd af.

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

Uitgebreide bediening

Meer bereidingstijden instellen

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

■ Kies Wijzigen.

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

- Einde om
- Start om
- Ovenfunctie wijzigen
(zie "Instellingen tijdens de bereiding wijzigen – Ovenfunctie wijzigen")

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

- Einde om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet zijn beëindigd.
- Start om
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten.

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

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

Einde om kan niet worden ingesteld als u de bratometer gebruikt. Het einde van een bereiding is in dat geval afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur. U kunt alleen Start om kiezen.

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

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

- Bereidingstijd en Einde om
- Bereidingstijd en Start om

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

- Kies Wijzigen.
- Kies Bereidingstijd en stel "00:05" uur in.
- Bevestig met OK.
- Kies Einde om en stel "12:30" uur in.
- Bevestig met OK.

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

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

Verloop van een automatische bereiding

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

Na de start kunt u de opwarmfase volgen, tot het bereiken van de ingestelde temperatuur. Als die temperatuur bereikt is, klinkt er een akoestisch signaal.

Na de opwarmfase kunt u het aflopen van de bereidingstijd volgen (resttijd). De laatste minuut loopt in seconden af.

Na afloop van de bereiding wordt het stoomaggregaat uitgeschakeld. Er klinkt een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen"). In het display verschijnen Stoomreductie (alleen bij een temperatuur vanaf ca. 80 °C) en Programma afgerond.

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

Bediening: ovenfunctie "Stomen"

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

- Kies Wijzigen.

In het display verschijnen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde om
- Start om

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

- Ovenfunctie wijzigen

Temperatuur wijzigen

- Kies Temperatuur.
- Wijzig de temperatuur.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde temperatuur verder.

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

Bereidingstijd wijzigen

- Kies Bereidingstijd.
- Wijzig de tijd.
- Bevestig met OK.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Einde van de bereidingstijd wissen

- Kies Einde om.
- Kies Resetten.

De eindtijd is gewist.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Ovenfunctie wijzigen

- Kies Ovenfunctie wijzigen.
- Kies de gewenste functie.

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

- Wijzig zo nodig de temperatuur.
- Bevestig met OK.
- Stel zo nodig een bereidingstijd in.
- Bevestig met OK.

De ovenfunctie is gewijzigd.

Bereiding afbreken

- Druk op ↵.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. Ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

De ovenfunctie Combi-koken werkt met een combinatie van droge hitte en stoom. U kunt maximaal tien bereidingsstappen tot één bereiding combineren. Voor elke bereidingsstap kunt u een eigen temperatuur of grilleerstand instellen, een vochtigheid en een bereidingstijd dan wel een kerntemperatuur (bij gebruik van de bratometer).

Het bereidingsproces wordt afgewerkt in de volgorde waarin de afzonderlijke stappen zijn ingevoerd.

U kunt uit de volgende ovenfuncties kiezen:

- Hetelucht plus
- Boven-Onderwarmte
- Grill groot

Voor de ovenfunctie Grill groot kunt u de bratometer niet gebruiken. Na een bereidingsstap met de ovenfunctie Grill groot kunt u niet met een kerntemperatuur werken.

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

Een verstopte waterafvoer kan storingen veroorzaken!

Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef correct geplaatst is. Grote voedingsresten kunnen de waterafvoer verstoppen.

Eenvoudige bediening

Als voorbeeld volgt hier een bereiding die uit 3 stappen bestaat.

- Schakel het apparaat met de toets ① in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

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

- Vul het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het apparaat.
- Steek eventueel de bratometer in het voedingsmiddel (zie "Bratometer").
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Als u het voedingsmiddel op het rooster bereidt, schuift u de universele bakplaat eronder in de oven.
- Kies Ovenfuncties.
- Kies Combi-koken.

Stap 1

Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte

- Stel de temperatuur in.
- Bevestig met OK.
- Stel de vochtigheid in.
- Bevestig met OK.
- Kies Bereidingstijd instellen of Kerntemp. instellen.
- Stel de bereidingstijd of kerntemperatuur in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 12 uur.
- Bevestig met OK.
- Kies Stap toevoegen.

Grill groot

- Stel de grilleerstand in.
- Bevestig met OK.
- Stel de vochtigheid in.
- Bevestig met OK.
- Stel de bereidingstijd in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 6 uur.
- Bevestig met OK.
- Kies Stap toevoegen.

Stap 2

- Kies de gewenste functie.
- Voer de gewenste instellingen uit (zie bereidingsstap 1).
- Bevestig met OK.
- Kies Stap toevoegen.

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

Stap 3

- Kies de gewenste functie.
- Voer de gewenste instellingen uit (zie bereidingsstap 1).
- Bevestig met OK.
- Kies Combi-koken afsluiten.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

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

Als u de instellingen heeft bevestigd, verschijnen in het display

- Meteen starten
- Opslaan
- Einde om
- Start om

Einde om kan niet worden ingesteld als u de bratometer gebruikt. Het einde van een bereiding is in dat geval afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur. U kunt alleen Later starten kiezen.

- Stappen wijzigen
- Als u uw instellingen als eigen programma wilt opslaan, kiest u Opslaan en voert u een programmaam in (zie "Eigen programma's").
- Start de bereiding meteen of voer eventueel meer instellingen uit (zie "Uitgebreide bediening").

Na afloop van de bereidingstijd

- verschijnen in het display Stoomreductie (alleen bij een temperatuur van ca. 80–100 °C en 100 % vochtigheid) en Programma afgerond,
- blijft de ventilator ingeschakeld,
- klinkt er een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's"). Als u twee keer op ↵ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Verbrandingsgevaar!


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

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

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

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

Na gebruik

- Haal het waterreservoir en het condensreservoir uit het apparaat en giet deze leeg.
Duw de reservoirs bij het uitnemen iets omhoog.
- Schakel het apparaat met de toets  uit.

Nadat u de stoomoven heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding Het apparaat wordt gespoeld in het display.

Voer dit programma altijd uit om eventuele resten van voedingsmiddelen uit het systeem te spoelen.

- Volg de aanwijzingen op het display.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

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

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

De bereiding wordt voortgezet.

Bereiding onderbreken

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



Verbrandingsgevaar!

Er kan stoom vrijkomen als u de deur opent.

Doe een stap terug en wacht totdat de stoom is vervluchtigd.



Verbrandingsgevaar!

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

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

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

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

Alleen bij bereidingen met 100 % vochtigheid en temperaturen tot 100 °C:

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

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

Uitgebreide bediening

Meer bereidingstijden instellen

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet en de instellingen voor de bereiding uitgevoerd.

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

– Einde om

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

– Start om

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

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

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

Einde om kan niet worden ingesteld als u de bratometer gebruikt. Het einde van een bereiding is in dat geval afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur. U kunt alleen Later starten kiezen.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

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

– Bereidingstijd en Einde om

– Bereidingstijd en Start om

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

■ Stel voor de 1e bereidingsstap een tijd in van 5 minuten (zie "Eenvoudige bediening").

Als u de instellingen voor de bereiding heeft uitgevoerd, gaat u als volgt te werk:

■ Kies Einde om en stel "12:30" uur in.

■ Bevestig met OK.

De waarde voor Start om wordt automatisch berekend.

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

Bediening: ovenfunctie "Combi-koken"

Verloop van een automatische bereiding

Tot aan de start verschijnen in het display de ovenfunctie, de gekozen temperatuur, de vochtigheid, Start om en de starttijd.

Na de start kunt u de opwarmfase volgen, tot het bereiken van de ingestelde temperatuur. Als die temperatuur bereikt is, klinkt er een akoestisch signaal.

Na de opwarmfase verschijnt de resterende bereidingstijd (resttijd). U kunt het aflopen van de tijd op het display volgen. De laatste minuut loopt in seconden af.

Na afloop van de bereiding worden het stoomaggregaat en de ovenverwarming uitgeschakeld. Er klinkt een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen").

In het display verschijnen Stoomreductie (alleen bij een temperatuur vanaf ca. 80–100 °C en 100 % vochtigheid) en Programma afgerond.

U kunt uw instellingen als eigen programma opslaan (zie "Eigen programma's"). Als u op ↵ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

- Kies Wijzigen.

In het display verschijnen:

- alle afzonderlijke bereidingsstappen
- Stap toevoegen

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

- Kies de gewenste bereidingsstap of Stap toevoegen.
- Wijzig de bereiding naar uw wensen (zie "Eenvoudige bediening") en bevestig telkens met OK.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

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

Bereiding afbreken

- Druk op ↵.

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.


De keuzelijst met de ovenfuncties verschijnt. De ingestelde bereidingstijden zijn gewist.

Als u opnieuw op ↵ drukt, verschijnt het hoofdmenu.

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

Het invoeren van een bereidingstijd is niet beslist nodig bij de ovenfuncties zonder stoom. Als u geen bereidingstijd invoert, start de bereiding automatisch, nadat u de temperatuur heeft bevestigd of na 15 seconden. Na maximaal 12 uur (bij ovenfuncties met grill na maximaal 6 uur) wordt de stoomoven automatisch uitgeschakeld.

Als u een bereidingstijd invoert, begint deze vanaf de opwarmfase af te lopen.

U kunt een stoominjectie laten uitvoeren (in het display verschijnt ). De stoominjectie wordt meteen uitgevoerd en duurt ca. 1 minuut. Het aantal stoominjecties is niet beperkt.

U kunt uit de volgende ovenfuncties kiezen:

- Hetelucht plus
- Boven-Onderwarmte
- Intensief bakken
- Onderwarmte
- Bovenwarmte
- Grill groot
- Grill klein
- Circulatiegrill
- Taart/cake speciaal
- Gratineren

Voor de ovenfuncties Grill groot en Grill klein kunt u de bratometer niet gebruiken.

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

Het vetfilter moet bij bakken worden verwijderd, omdat het gebak anders onregelmatig bruin wordt. Alleen als u een pruimentartaart of een royaal belegde pizza wilt bakken, moet u het vetfilter plaatsen.

De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt binnen enkele seconden overgenomen. Indien nodig drukt u op **Wijzigen | Temperatuur** om terug te keren naar de temperatuurinstelling.

Eenvoudige bediening

- Haal zo nodig het vetfilter uit de achterwand.
- Schakel het apparaat met de toets **ⓘ** in.

In het display verschijnt het hoofdmenu.

- Als u met stoominjecties wilt werken, vult u het waterreservoir en schuift u het tot de aanslag in het apparaat.
- Steek eventueel de bratometer in het voedingsmiddel (zie "Bratometer").
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Kies **Ovenfuncties**.
- Kies de gewenste functie.
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur/kerntemperatuur of de grilleerstand.
- Bevestig met **OK**.

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

- Voer eventuele verdere instellingen uit, zoals de invoer van een bereidingstijd (zie "Uitgebreide bediening").

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

Na de bereiding



Verbrandingsgevaar!

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

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt.

- Haal het voedingsmiddel uit de oven.
- Schakel het apparaat met de toets  uit.
- Reinig het hele apparaat na elk gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf alle onderdelen daarna weer droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Bereiding onderbreken

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



Verbrandingsgevaar!

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

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

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

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

Uitgebreide bediening

U heeft het voedingsmiddel in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en een temperatuur dan wel een grilleerstand ingesteld.

■ Kies Wijzigen.

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

- Bereidingstijd
- Einde om

Bereidingstijd en Einde om kunnen niet worden ingesteld als u de bratometer gebruikt. Het einde van een bereiding is in dit geval afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur.

- Start om

Verschijnt pas als u een waarde voor Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld of wanneer u de bratometer gebruikt.

- Opwarmfase

Verschijnt alleen als u bij de ovenfuncties Hetelucht plus en Boven-Ofderwarmte een temperatuur van meer dan 100 °C heeft ingesteld.

- Ovenfunctie wijzigen

Meer bereidingstijden instellen

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

- Bereidingstijd

Hiermee stelt de bereidingstijd in.

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 12 uur. Bij de ovenfuncties met grill een tijd tussen 1 minuut en 6 uur.

- Einde om

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

- Start om

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

Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

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

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

Bereidingsproces automatisch uitschakelen

Om een bereidingsproces automatisch te laten uitschakelen, kunt u een waarde instellen voor **Bereidingstijd** of voor **Einde om**.

Voorbeeld: Het is 11:45 uur. Het gerecht kan in 30 minuten gaar zijn en moet om 12:15 uur gereed zijn.

- Kies **Wijzigen**.
- Kies **Bereidingstijd** en stel "00:30" uur in.
- Bevestig met **OK**.

of

- Kies **Wijzigen**.
- Kies **Einde om** en stel "12:15" uur in.
- Bevestig met **OK**.

Na die tijd of op het ingestelde tijdstip wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Automatisch in- en uitschakelen is ideaal voor braden.

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

- **Bereidingstijd** en **Einde om**
- **Bereidingstijd** en **Start om**
- **Einde om** en **Start om**

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

- Kies **Wijzigen**.
- Kies **Bereidingstijd** en stel "00:30" uur in.
- Bevestig met **OK**.
- Kies **Einde om** en stel "12:30" uur in.
- Bevestig met **OK**.

De waarde voor **Start om** wordt automatisch berekend.

In het display verschijnt **Start om 12:00**. Op dit tijdstip start de bereiding automatisch.

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

Verloop van een automatische bereiding

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

Na de start kunt u de opwarmfase volgen, tot het bereiken van de ingestelde temperatuur. Als die temperatuur bereikt is, klinkt er een akoestisch signaal.

Na de opwarmfase verschijnt de resterende bereidingstijd (resttijd). U kunt het aflopen van de tijd op het display volgen. De laatste minuut loopt in seconden af.

Na afloop van de bereiding wordt de ovenverwarming uitgeschakeld. Er klinkt een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen"). In het display verschijnt Programma afgerond.

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

Snelopwarmen

Met de functie "Snelopwarmen" wordt de opwarmfase verkort.

Bij de ovenfuncties Hetelucht plus en Boven-Onderwarmte is deze functie automatisch ingeschakeld, als u een temperatuur boven 100 °C instelt.

Pizza en kwetsbare deegsoorten (zoals bij biscuit en koekjes) worden met de functie "Snelopwarmen" te snel bruin van boven. Zet bij dergelijke producten de functie "Snelopwarmen" uit.

U kunt de functie "Snelopwarmen" voor een bereiding uitschakelen via het menupunt Opwarmfase.

Menupunt Opwarmfase

– Snel

Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator worden tegelijk ingeschakeld, zodat het apparaat zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt.

– Normaal

Alleen de verwarmingselementen die bij de ovenfunctie horen, worden ingeschakeld.

Bediening: ovenfuncties zonder stoom

"Snelopwarmen" uitschakelen.

- Kies Wijzigen.
- Kies Opwarmfase.
- Kies Normaal.
- Bevestig met OK.

De functie "Snelopwarmen" is uitgeschakeld. In het display verschijnt Opwarmfase.

Ovenfunctie wijzigen

U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

- Kies Wijzigen.
- Kies Ovenfunctie wijzigen.
- Kies de gewenste functie.

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

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

De ingestelde bereidingstijden worden overgenomen. Uitzondering: Als u naar de ovenfunctie Combi-koken, Stomen of Sous-vide wisselt, moet u de tijd opnieuw invoeren.

- Wijzig zo nodig de bereidingstijd.
- Bevestig met OK.

De ovenfunctie is gewijzigd.

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

- Kies Wijzigen.

In het display verschijnen:

- Temperatuur of Grilleerstand
- Bereidingstijd
- Kerntemperat.

Verschijnt alleen als u de bratometer gebruikt.

- Einde om

Bereidingstijd en Einde om kunnen niet worden ingesteld als u de bratometer gebruikt. Het einde van een bereiding is in dit geval afhankelijk van het bereiken van de kerntemperatuur.

- Start om

Verschijnt pas als u een waarde voor Bereidingstijd of Einde om heeft ingesteld of wanneer u de bratometer gebruikt.

- Opwarmfase

Verschijnt alleen als u bij de ovenfuncties Hetelucht plus en Boven-Onderwarmte een temperatuur boven 100 °C heeft ingesteld.

- Ovenfunctie wijzigen

Temperatuur wijzigen

- Kies Temperatuur.
- Wijzig de temperatuur.
- Bevestig met OK.

De stoomoven wordt voor het bereiken van de gewijzigde temperatuur opgewarmd of afgekoeld.

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

Kerntemperatuur wijzigen

- Kies Kerntemperat..
- Wijzig de kerntemperatuur.
- Bevestig met OK.

Grilleerstand wijzigen

- Kies Grilleerstand.
- Wijzig de stand.
- Bevestig met OK.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde grilleerstand verder.

Bereidingstijd wijzigen

- Kies Bereidingstijd.
- Wijzig de tijd.
- Bevestig met OK.

De bereiding start opnieuw met de gewijzigde bereidingstijd.

Bereidingstijd wissen

- Kies Bereidingstijd.
- Kies Resetten.

Het bereidingsproces gaat met de ingestelde temperatuur verder.


Einde van de bereidingstijd wissen

- Kies Einde om.
- Kies Resetten.


De eindtijd is gewist.

De bereiding start met de ingestelde bereidingstijd.

Bereiding afbreken

- Druk op  als u geen bereidingstijd heeft ingesteld.

Het hoofdmenu verschijnt.

- Als u een bereidingstijd heeft ingesteld of de bratometer gebruikt, drukt u op .

In het display verschijnt Bereiding afbreken?.

- Kies Ja.

Het hoofdmenu verschijnt. De ingestelde bereidingstijden of de kerntemperatuur zijn gewist.

Automatische programma's

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

Overzicht voedingsmiddelcategorieën

De automatische programma's roept u op met de functie Autom. programma's.

- Groente
- Vis
- Vlees
- Brood
- Broodjes
- Taart/cake/klein gebak
- Pizza, quiche, e.d.
- Rijst
- Graan
- Deegwaren
- Peulvruchten
- Kippeneieren
- Fruit
- Paddestoelen
- Worstwaren
- Schaaldieren
- Zoetwatermosselen
- Speciaal

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's.

Er verschijnt een keuzelijst met voedingsmiddelcategorieën.

- Kies de gewenste categorie.

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.

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

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

Aanwijzingen voor het gebruik

- De gaarheid en de bruinerig stelt u in via een balkje met zeven segmenten. Standaard staat de markering in het midden van de balk (gemiddelde instelling). U kiest de door u gewenste instelling door de markering naar links of rechts te verschuiven.
- De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook tien moten van 250 g tegelijk.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.

- Open de deur voorzichtig als u het voedingsmiddel in een hete ovenruimte plaatst. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap achteruit en wacht tot de stoom vervluchtigd is. Voorkom dat u in aanraking komt met hete stoom of met de hete ovenwanden. U kunt zich anders branden!
- Gebruik voor het bakken de bakvormen die in de recepten worden genoemd.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de starttijd via Start om of Einde om opschuiven.
- Als u een automatisch programma voortijdig wilt beëindigen, hoeft u het apparaat niet helemaal uit te schakelen. Druk op ↵.
De melding Bereiding afbreken? verschijnt. Als u Ja kiest, verschijnt in het display weer het hoofdmenu.
- Als een product na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u de functie Nakoken of Nabakken.
- Automatische programma's kunnen ook als Eigen programma's worden opgeslagen.

Eigen programma's

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

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

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

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

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

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

- Kies Eigen programma's.

Als u nog geen eigen programma heeft samengesteld, verschijnt Progr. samenstellen.

- Bevestig met OK.

Als u al eigen programma's heeft samengesteld, verschijnen de programmaamen en daaronder Programma bewerken.

- Kies Programma bewerken.

- Kies Progr. samenstellen.

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

Volg de aanwijzingen op het display.

- Kies en bevestig de gewenste ovenfunctie, de temperatuur dan wel de grilleerstand, eventueel de vochtigheid en de bereidingstijd of de kerntemperatuur.

Bij de ovenfuncties **Hotelucht plus** en **Boven-Onderwarmte** kunt u via **Meer parameters** vastleggen of u de functie **"Snelopwarmen"** voor deze bereidingsstap wilt gebruiken (zie **"Bediening: ovenfuncties zonder stoom – Snelopwarmen"**).

Alle instellingen voor de 1e bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

- Kies **Stap toevoegen** en ga verder te werk zoals bij de 1e bereidingsstap is beschreven.
- Zodra u alle bereidingsstappen heeft vastgelegd, kiest u **Programma afsluiten**.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- Controleer de instellingen en bevestig deze met **Overnemen** of kies **Wijzigen** om de instellingen te corrigeren of meer bereidingsstappen toe te voegen.
- Kies **Opslaan**.
- Voer de programmanaam in.

Naast het alfabet vindt u de volgende symbolen:

Symbool	Betekenis
␣	Spatie
ABC	Alfabet in hoofdletters
abc	Alfabet in kleine letters
123	Cijfers van 0 tot 9 en het verbindingsstreepje -

- Druk op de sensortoetsen naast de symbolen, totdat het gewenste teken gemarkeerd is.
- Kies **Kiezen**.

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

U kunt maximaal 10 tekens gebruiken.
Met **↵** kunt u de tekens een voor een wissen.

- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.

- Als u de programmanaam heeft ingevoerd, kiest u **Opslaan**.

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

- Bevestig met **OK**.

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

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

Eigen programma's

Eigen programma's starten

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

In het display verschijnen de programmanamen en eronder Programma bewerken.

- Kies het gewenste programma.

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

- Meteen starten

Het programma wordt gestart. De ovenverwarming en/of het stoomaggregaat worden ingeschakeld.

- Later starten

Verschijnt alleen als u de bratometer gebruikt. U bepaalt het tijdstip waarop het programma moet starten.

- Einde om

Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen.

- Start om

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

- Stappen wijzigen

U kunt de instellingen van telkens een bereidingsstap wijzigen (zie "Eigen programma's wijzigen") of meer stappen toevoegen.

- Kies de gewenste functie.

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

Eigen programma's wijzigen

Stappen wijzigen

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

- Kies Eigen programma's.

In het display verschijnen de programmanamen en eronder Programma bewerken.

- Kies Programma bewerken.

- Kies Programma wijzigen.

- Kies het gewenste programma.

- Kies Stappen wijzigen.

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

- Kies de gewenste bereidingsstap of Stap toevoegen.

- Wijzig het programma (zie "Eigen programma's samenstellen") en bevestig telkens met OK.

In het display verschijnt een samenvatting van uw instellingen.

- Controleer de instellingen en kies Opslaan.

De gewijzigde of toegevoegde stappen van het programma zijn opgeslagen.

- Wijzig de naam als dat nodig is (zie "Eigen programma's samenstellen").

Naam wijzigen

- Kies Eigen programma's.

In het display verschijnen de programmanamen en eronder Programma bewerken.

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

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

- Bevestig met OK.

Eigen programma's wissen

- Kies Eigen programma's.

In het display verschijnen de programmanamen en eronder Programma bewerken.

- Kies Programma bewerken.
- Kies Programma wissen.
- Kies het gewenste programma.
- Bevestig de vraag of het programma moet worden gewist met Ja.

Het programma is gewist.

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

Kookwekker

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 heeft ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden wilt toevoegen of vlees wilt besprenkelen).

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

Kookwekkertijd instellen

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

Voorbeeld: U wilt eieren koken en stelt een tijd in van 6 minuten en 20 seconden.

■ Druk op .

In het display verschijnt "0 : 00 : 00" (h : min : sec).



■ Stel met het cijferblok de kookwekkertijd in (6-2-0).

■ Bevestig met OK.


Als de oven uitgeschakeld is, verschijnt de aflopende kookwekkertijd in het display.

Als de oven in gebruik is, verschijnt de kookwekker in het onderste gedeelte van het display.

Na afloop van de kookwekkertijd

- knippert , in de display,
- begint de tijd op te lopen,
- klinkt er een signaal of een melodie (zie "Instellingen – Akoestische signalen").
- Druk op  of op de verlichte sensor-toets naast de kookwekkertijd om de akoestische en optische signalen uit te zetten.

Kookwekkertijd wijzigen


- Druk op  of op de verlichte sensor-toets naast de aflopende kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

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

De gewijzigde kookwekkertijd begint meteen af te lopen.

Kookwekkertijd wissen

- Druk op  of op de verlichte sensor-toets naast de aflopende kookwekkertijd.

De ingestelde kookwekkertijd verschijnt.

- Kies **Resetten**.

De kookwekkertijd is gewist.

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Stoomovenpannen

Het apparaat wordt met roestvrijstalen kookgerei geleverd. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaten en met een verschillende grootte (zie "Bij te bestellen accessoires"). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte ovenpan gebruiken.

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

Eigen serviesgoed

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

- Het serviesgoed moet geschikt zijn voor gebruik in een bakoven en moet stoombestendig zijn. Als u voor stomen kunststof serviesgoed wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal hiervoor geschikt is.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Plaats het kookgerei op het ingeschoven rooster of in een ovenpan, niet op de bodem van het apparaat.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het voedingsmiddel kan.

Belangrijke opmerkingen en informatie

Niveau

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

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

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bij combinatie met de warmhoudlade

Bij gebruik van de warmhoudlade kan de ovenruimte van de stoomoven een temperatuur van 40 °C bereiken. Als u in deze situatie een temperatuur van 40 °C instelt (stomen) of 30–40 °C en 100 % vochtigheid (combi-koken), zal de stoomoven geen stoom produceren, omdat de ovenruimte te warm is.

Bereidingstijd

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

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

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

Koken met vloeistoffen

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

Eigen recepten – stomen

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

Combirooster / universele bakplaat

Braad en grilleer vlees op het combirooster met eronder de universele bakplaat. Het opgevangen vleessap kunt u later gebruiken voor het bereiden van jus of saus.

Als u het combirooster met de universele bakplaat eronder gebruikt, schuif de universele bakplaat dan tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails in de oven. Het combirooster ligt er dan automatisch bovenop. Trek beide delen tegelijk uit de oven als u deze wilt verwijderen.

Uittrekbeveiliging

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

Stomen

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon koken afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:
vastkokende aardappelen, in vier stukken = ca. 17 minuten
vastkokende aardappelen, gehalveerd = ca. 21 minuten

Instellingen

Automat. programma's | Groente | ... | Stomen

of

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

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

Groente	🕒 [min]
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkoolrosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccolirosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, fijngesneden	4
Witlof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel	27–29
gehalveerd	21–22
gevierendeeld	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel	25–27
gehalveerd	19–21
gevierendeeld	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel	26–28
gehalveerd	19–20
gevierendeeld	15–16
Koolrabi, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4

Stomen

Groente	🕒 [min]
Maïs (kolf)	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3
Paprika, blokjes of reepjes	2
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddestoelen	2
Prei, gesneden	4–5
Prei, gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode bieten, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	9–10
Knolselderij, in stiften gesneden	6–7
Asperge, groen	7
Asperge, wit, duimdik	9–10
Winterwortels, fijngesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolrapen, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, schijven	2–3
Suikererwten	5–7

🕒 Bereidingstijd

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

Bereidingstijd

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

Tips

- Als u de **aromastoffen** wilt behouden, bereid het vlees dan in een ovenpan met gaten. Schuif een ovenpan zonder gaten of de universele bakplaat onder het vlees in de oven om het vrijkomende vocht op te vangen. U kunt het vocht dan later gebruiken om er bijvoorbeeld een sausje van te maken of om het in te vriezen.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlies, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

Automat. programma's | Vlees | ... | Stomen
of

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

Stomen

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

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

🕒 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen

Automat. programma's | Worstwaren | ... |
Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

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

Stomen

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

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

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

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

Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis intensiveren.
- Bereid grote vissen in "zwemstand". Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende buik hierop.

- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water kunt u in een ovenpan **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidingstijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd des te krachtiger de fond.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Automat. programma's | Vis | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

Stomen

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen



Automat. programma's | Schaaldieren | ... | Stomen



of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur /  Bereidingstijd

Zoetwatermosselen

Verse producten



Vergiftigingsgevaar!

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

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

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

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

Instellingen

Automat. programma's | Zoetwatermosselen | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Jakobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venuschelpen	90	4

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

Stomen

Rijst

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

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

Instellingen

Automat. programma's | Rijst | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Pasta / deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten

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

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

Instellingen

Automat. programma's | Deegwaren | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Knoedels

Kant-en-klare knoedels in een 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


Automat. programma's | Deegwaren | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Automat. programma's | Graan | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.

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

Instellingen

Automat. programma's | Peulvruchten | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen


Automat. programma's | Kippeneieren | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Fruit

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

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

Instellingen


Automat. programma's | Fruit | ... | Stomen

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Koken menu – handmatig

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

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

Niveau

Schuif druppelende voedingsmiddelen (zoals vis) en kleur afgevend voedingsmiddelen (zoals rode bieten) meteen boven de opvangschaal / universele bakplaat (afhankelijk van het model) in de oven. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen.

Temperatuur

De temperatuur bij het bereiden van menu's moet 100 °C zijn, omdat de meeste voedingsmiddelen alleen bij die temperatuur gaar worden.

Kies nooit de laagste temperatuur als voor voedingsmiddelen verschillende temperaturen worden aanbevolen, bijvoorbeeld voor doradefilet 85 °C en voor aardappelen 100 °C.

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Werkwijze

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

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

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

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

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.

Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

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

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat.

Sous-vide

Belangrijke tips voor het gebruik

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

- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat het effect bij vacuüm koken intensiever is.
U kunt het voedingsmiddel ook na de bereiding kruiden.
- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zure vloeistoffen, zoals citroen en azijn, wordt het voedingsmiddel steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijsmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het voedingsmiddel passen. 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 tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het voedingsmiddel.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de weergave op het display.
- Laat de deur tijdens de bereiding gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd 1:1 overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.

Tips

- Om de voorbereidingstijden te verkorten, kunt u het voedingsmiddel al 1–2 dagen voor de bereiding vacumeren. Bewaar het product daarna in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Om de kwaliteit en de smaak te behouden, moet het voedingsmiddel na uiterlijk 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 sealnaad blijft dan schoon en goed.
- Als u het voedingsmiddel niet meteen na de bereiding wilt eten, leg het dan in ijswater en laat het volledig afkoelen. Bewaar het voedingsmiddel daarna op een temperatuur van max. 5 °C. Zo blijven de kwaliteit en de smaak behouden en neemt de houdbaarheid toe.

Uitzondering: Eet gevogelte meteen 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) voor het opdienen heel kort op hoog vuur aan. Zo intensificeert u het aroma.

- Met het vocht of de marinade van groente, vis of vlees kunt u een sausje bereiden.
- Serveer het gerecht op voorverwarmde borden.

Sous-vide

Werkwijze

- Spoel het voedingsmiddel 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 vacumeerapparaat.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat schuift u het rooster op het 2e niveau van onderen in de oven.
- Leg het gevacumeerde product op het rooster (indien meerdere dan naast elkaar).
- Kies Ovenfuncties.
- Kies Sous-vide.
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.
- Stel de bereidingstijd in. U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut en 10 uur.
- Bevestig met OK.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie "Bediening: ovenfunctie stomen – Uitgebreide bediening").

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

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

Het voedingsmiddel heeft een onaangename bijmaak of een vreemde smaak:

- Het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- De verhouding van de ingrediënten klopt niet (er zijn bijvoorbeeld te veel kruiden gebruikt).
- De zak of de lasnaad was niet goed.
- Het vacuüm was ontoereikend.
- Het voedingsmiddel is na de bereiding niet meteen gegeten of gekoeld.

Sous-vide

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

Sous-vide

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Bereidingstijd

* Gaarheid

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

Opwarmen

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

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

Vorbereiding

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

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

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

Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koelkast te bewaren, voordat u ze opnieuw verwarmt.

Instellingen

Ovenfuncties | Sous-vide

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Sous-vide

Tabel voor het opwarmen van sous-vide bereide voedingsmiddelen

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

🌡️ Temperatuur / ⌚ Tijd

¹ Gaarheid

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

² De tijden gelden voor voedingsmiddelen met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur).

³ Alleen in saus opwarmen.

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-vide bereide voedingsmiddelen de ovenfunctie "Sous-vide" (zie "Sous-vide – Opwarmen").

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

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

Kookgerei

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

Tijd

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

Als u meerdere hoeveelheden na elkaar wilt verwarmen, moet u voor de tweede en volgende hoeveelheid de tijd met ca. 5 minuten verkorten, omdat de ovenruimte nog warm is.

Vochtigheid

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

Tips

- U hoeft de voedingsmiddelen bij het verwarmen niet af te dekken.
- Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's of een rollade.
- Gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering: voedingsmiddelen die in een saus worden bereid (zoals goulash).

Instellingen

Speciale toepassingen | Verwarmen
of

Ovenfuncties | Combi-koken | Hetelucht
plus

Temperatuur: zie tabel

Vochtigheid: zie tabel

Tijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

🌡️ Temperatuur / ∆∆ Vochtigheid / 🕒 Tijd

Ontdooien

De ontdooitijden zijn aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder bij ontdooien de verpakking.

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

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

Stoomovenpannen



Gevaar voor salmonella!

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

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

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

Tips

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Ontdooien
of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

Speciale toepassingen

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Ontdooitijd / ⌚ Doorwarmtijd

Speciale toepassingen

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groente

Groente afspoelen, reinigen en fijn snijden.

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

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

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

Tips

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

Speciale toepassingen

Werkwijze

- Gebruik voor de ovenpan met gaten het onderste niveau.
- Zet de (even grote) glazen in de ovenpan. Ze mogen elkaar niet raken.

Instellingen



Speciale toepassingen | Inmaken

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

In te maken product	 [°C]	 * [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kwee-appels/-peren	90	65
Groente		
Bonen	100	120
Dikke bonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode bieten	100	60

Speciale toepassingen

In te maken product	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Vlees		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

🌡️ Temperatuur / 🕒 Inmaaktijd

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

Taart/cake inmaken

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

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

Glazen







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

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

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

Werkwijze

- Vet de glazen tot ca. 1 cm onder de rand in met boter.
- Bestrooi de binnenkant van het glas met paneermeel.
- Vul de glazen voor $\frac{1}{2}$ of $\frac{2}{3}$ met deeg (afhankelijk van het recept). De rand van het glas moet schoon blijven.
- Gebruik voor het rooster het onderste niveau.
- Zet de **open** even grote glazen op het rooster. Ze mogen elkaar niet raken.
- Sluit de glazen **meteen** na het inmaken met de afdichtring, het deksel en de klem. Het gebak mag niet afkoelen. Als het deeg iets over de rand is gekomen, kunt u het met het glazen deksel in het inmaakglas drukken.

Deegsoort	Ovenfunctie	Stap	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Roerdeeg		–	160	–	25–45
Biscuit		–	160	–	50–55
Gistdeeg	 	1	30	100	10
	 	2	160	30	30–35

🌡️ Temperatuur / 💧 Vochtigheid / 🕒 Inmaaktijd

 Boven-Onderwarmte /   Combi-koken - Boven-Onderwarmte

Speciale toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

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

Tips

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

Werkwijze

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

Instellingen

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Koken menu

U kunt maximaal drie componenten kiezen, bijvoorbeeld vis met een bijgerecht en groente.

De verschillende componenten kunnen in willekeurige volgorde worden gekozen. Het apparaat sorteert de componenten automatisch op bereidingstijd. Het voedingsmiddel met de langste bereidingstijd moet het eerst in de oven worden geplaatst.

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

Werkwijze

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

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

- Kies de gewenste waarden en bevestig deze met OK.
- Kies **Voedingsmid. toevoeg.**.
- Kies het gewenste voedingsmiddel en ga verder te werk zoals bij het eerste voedingsmiddel.

- Herhaal de procedure voor het derde voedingsmiddel.

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

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

Speciale toepassingen

Drogen

Gebruik voor drogen alleen de speciale toepassing Drogen of de ovenfunctie Combi-koken | Hetelucht plus, zodat het vocht kan worden afgevoerd.

Werkwijze

- Snijd de voedingsmiddelen in gelijke stukken.
- Verdeel de stukken over het rooster waarop u bakpapier heeft gelegd.

Tip: Bananen en ananas zijn niet geschikt om te worden gedroogd.

Instellingen

Speciale toepassingen | Drogen

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

of

Ovenfuncties | Combi-koken | Hetelucht plus

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Vochtigheid: 0 %

Voedingsmiddel	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Appels, in ringen	70	6–8
Abrikozen, gehalveerd, zonder pit	60–70	10–12
Peren, in schijfjes	70	7–9
Kruiden	60	1,5–2,5
Paddestoelen	70	3–5
Tomaten, in schijfjes	70	7–9
Citrusvruchten, in schijfjes	70	8–9
Pruimen, zonder pit	60–70	10–12

🌡️ Temperatuur / 🕒 Tijd (uren)

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:

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

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

Speciale toepassingen

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Yoghurt bereiden

of

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

Gistdeeg laten rijzen

Werkwijze

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Zet de open schaal met deeg in een ovenpan met gaten of op het rooster.

Instellingen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen
Tijd: volgens recept

of

Ovenfuncties | Combi-koken | Hetelucht plus
Vochtigheid: 100 %
Temperatuur: 30 °C
Tijd: volgens recept

Gelatine smelten

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Gelatine smelten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het apparaat smelten.

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Chocolade smelten

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen pellen

Werkwijze

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

Instellingen

Ovenfuncties | Grill groot

Grilleerstand: 3

Tijd: zie tabel

Voedingsmiddel	⌚ [min]
Paprika	10
Tomaten	7

⌚ Tijd

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

⌚ Tijd

Appels conserveren

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

Instellingen

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

of

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

Blancheren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Blancheren

of

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

Speciale toepassingen

Uien fruiten/stoven

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

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Uien fruiten

of

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

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Spek uitsmelten

of

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

Steriliseren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Speciale toepassingen | Serviesgoed steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Vochtige handdoekjes verwarmen

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Vochtige handdoekjes

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

Speciale toepassingen

Honing vloeibaar maken

Werkwijze

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

Instellingen

Automat. programma's | Speciaal | Honing vloeib. maken

of

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 60 °C

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

Pizza

Instellingen

Speciale toepassingen | Pizza

of

Ovenfuncties | Hetelucht plus

Temperatuur: 180–225 °C

Tijd: 1–20 Minuten

Opmerking: rooster en bakpapier gebruiken

Eierstich (ei voor soep)

Werkwijze

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

Instellingen

Ovenfuncties | Stomen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Vruchtenconfiture bereiden

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

Vorbereiding

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

Verwijder eventuele stelen en pitten.

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

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

Werkwijze

- Vul de glazen hooguit voor twee derde.
- Zet de open glazen in een ovenpan met gaten of op het rooster.
- Haal de glazen na de bereidingstijd met ovenhandschoenen uit het apparaat. Laat de glazen 1–2 minuten staan, sluit de glazen af met een deksel en laat ze afkoelen.

Instellingen

Ovenfuncties | Combi-koken | Hetelucht plus

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 0 %

Tijd: 35 minuten

Speciale toepassingen

Sabbatprogramma

Dit programma helpt de gebruiker bij religieuze gebruiken.

Het programma werkt met de ovenfunctie Boven-Onderwarmte. U kunt geen ander programma kiezen.

Het programma wordt pas na het openen en sluiten van de deur gestart:

- De oven wordt tot de door u ingestelde temperatuur verwarmd en houdt deze temperatuur maximaal 72 uur vast.
- In het display verschijnt continu Sabbatprogramma.
- De dagtijd wordt niet weergegeven.
- De ovenverlichting gaat niet aan (ook niet als u de deur opent).

Als u de instelling Verlichting | Aan heeft gekozen, blijft de verlichting na het kiezen van het sabbatprogramma ingeschakeld, gedurende het hele programmaverloop.

Als er een kookwekkertijd loopt, kunt u het sabbatprogramma niet kiezen.

Werkwijze

- Kies Speciale toepassingen.
- Kies Sabbatprogramma.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Bevestig met OK.

In het display verschijnen Sabbatprogramma en de ingestelde temperatuur.

Het apparaat is klaar voor gebruik.

- Open de deur als u de bereiding wilt starten.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Sluit de deur.

Het programma start na 5 minuten.

U kunt een gestart sabbatprogramma niet wijzigen of onder Eigen programma's opslaan.

Als u het programma voortijdig wilt beëindigen, gaat u als volgt te werk:

- Schakel het apparaat uit.

Principe

U steekt de bratometer in het voedingsmiddel. In de metalen punt van de voeler bevindt zich een temperatuursensor. Deze meet tijdens de bereiding de zogenaamde kerntemperatuur.

De in te stellen kerntemperatuur is afhankelijk van de gewenste gaarheid en de vleessoort. U kunt een waarde instellen tussen 30 en 99 °C.

De bereidingstijd is afhankelijk van diverse factoren: Hoe hoger de temperatuur in de ovenruimte en eventueel de vochtigheid en des te dunner het vlees, des te sneller wordt de ingestelde kerntemperatuur bereikt.

De bereiding wordt automatisch beëindigd als de kerntemperatuur de ingestelde waarde heeft bereikt. Behalve als bij de ovenfunctie Combi-koken of bij de eigen programma's een extra bereidingsstap is ingesteld, bijvoorbeeld voor bruineren.

Gebruiksmogelijkheden

De bratometer kan voor de volgende ovenfuncties worden gebruikt:

- Combi-koken | Hetelucht plus
- Combi-koken | Boven-Onderwarmte
- Hetelucht plus
- Circulatiegrill
- Boven-Onderwarmte
- Intensief bakken
- Taart/cake speciaal
- Stomen
- Verwarmen

Beschadiging van de bratometer bij ondeskundig gebruik!

Haal de bratometer tijdens een bereiding uit de ovenruimte als u de voeler niet gebruikt.

Alleen in ingestoken toestand is de bratometer tegen oververhitting beschermd.

Bratometer

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

De greep en het snoer van de bratometer mogen tijdens een bereiding niet in aanraking komen met het verwarmingselement voor "Bovenwarmte"/"Grilleren".

Breukgevaar!

Gebruik de bratometer niet om het voedingsmiddel te dragen.

De metalen punt van de voeler moet geheel in het voedingsmiddel worden gestoken en ongeveer de kern van het voedingsmiddel bereiken.

De metalen punt mag niet in aanraking komen met botten of zeer vetrijke delen. Vetweefsel en botten kunnen ertoe leiden dat de oven te vroeg wordt uitgeschakeld.

Kies bij doorregen vlees de hoogste waarde van het kerntemperatuurbereik uit de tabel.

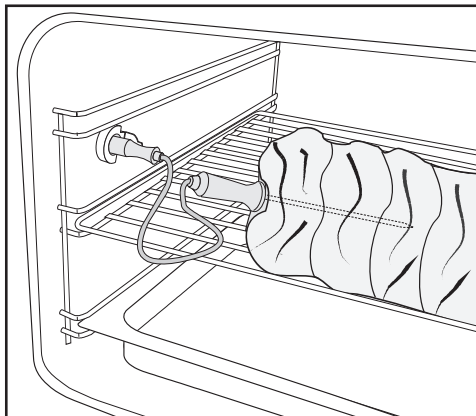
Bij gebruik van braadfolie of van een braadzak steekt u de bratometer door de folie tot in de kern van het voedingsmiddel.

U kunt de voeler ook ingestoken in het voedingsmiddel in de folie of zak doen. Houdt u zich hierbij ook aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.

Als u vlees in aluminiumfolie wikkelt, moet u de bratometer door de folie heen tot in de kern van het vlees steken.

Werkwijze

- Bereid het voedingsmiddel voor.
- Steek de metalen punt van de voeler helemaal in het gerecht.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.



- Open het klepje van het aansluitpunt voor de bratometer. Steek de stekker van de voeler in het aansluitpunt. De stekker moet vastklikken.
- Kies de gewenste functie.
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur en/of de kerntemperatuur.


Na de bereiding:

⚠ Verbrandingsgevaar!
De bratometer kan heet worden.

- Trek de bratometer voorzichtig uit het aansluitpunt, voordat u het voedingsmiddel uit de ovenruimte haalt.

Tips

- Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, steek de bratometer dan in het dikste stuk.
- Steek de bratometer op een andere plaats in het gerecht of verhoog de kerntemperatuur en herhaal de procedure als het resultaat nog niet helemaal naar wens is.

Vlees	 [°C]
Braadvlees (kalf)	75–80
Casselerrib	75
Lamsbout	80–85
Lamsrug	70–75
Ree-/hazenrug	65–75
Braadvlees (rund)	80–90
Runderfilet/rosbief	
Rood	45
Medium	55
Gaar (doorbakken)	75
Braadvlees (varken)/nekstuk	80–90
Varkensfilet/karbonade	75
Wild/bout	80–90

 Kerntemperatuur

Braden

Aanwijzingen voor het braden

- Plaats voor braden het vetfilter in de achterwand.

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

- Laat het vlees eerst ontdooien.
- Verwijder voor het braden huid en pezen.
- Kruid het vlees en leg er vlokjes boter op of bij wild plakjes spek.

Tip: Wild wordt extra mals als u het voor de bereiding een nacht in een marinade (bijvoorbeeld karnemelk) legt.

- Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, gebruik dan stukken die ongeveer even dik zijn.
- Braad het vlees op het rooster met eronder de universele bakplaat. Het opgevangen vleessap kunt u later gebruiken voor het bereiden van jus of saus.
- Laat het vlees als het gaar is nog ca. 10 minuten "rusten". Zo kan het vleessap zich weer gelijkmatig verdelen.

Wij adviseren voor braden de ovenfuncties Combi-koken | Hetelucht plus en Combi-koken | Boven-Onderwarmte.

Als u andere ovenfuncties wilt gebruiken, kunt u uw bereidingsstappen als eigen programma invoeren (zie "Eigen programma's").

Combi-koken

Hoe lager de oventemperatuur des te langer duurt de bereiding en des te mals er wordt het vlees.

Mager vlees

Mager vlees droogt door de stoomtoevoer niet uit. Het vlees blijft extra mals als u het in 5 stappen bereidt.

- Bereidingsstap 1: Verwarm de ovenruimte voor, alsmede het rooster met de eronder ingeschoven universele bakplaat.
- Bereidingsstap 2: Bruineer het vlees.
- Bereidingsstap 3: Breng de ovenruimte op een geschikte temperatuur voor de behoedzame bereiding van het vlees.
- Bereidingsstap 4: Laat de behoedzame bereiding plaatsvinden, zodat het vlees extra mals blijft.
- Bereidingsstap 5: Laat het vlees gaar worden.

Vet vlees met zwoerd

- Bereidingsstap 1: Bereid het vlees op een hoge temperatuur om het vet uit te smelten en het zwoerd te bruineren.
- Bereidingsstap 2: Verlaag de temperatuur en verhoog de vochtigheid.
- Bereidingsstap 3: Verhoog de temperatuur, zodat het zwoerd lekker krokant wordt.

Stoofgerechten

- Bereidingsstap 1: Verwarm de ovenruimte en de universele bakplaat voor.
- Bereidingsstap 2: Bruineer het vlees.
- Bereidingsstap 3: Smoor het vlees bij een temperatuur van 100 °C en een vochtigheid van 84 %.





































Gevogelte

- Bereidingsstap 1: Bereid het voedingsmiddel op een hoge temperatuur en met een hoge vochtigheid om het vet uit te bakken.
- Bereidingsstap 2: Verlaag de temperatuur.
- Bereidingsstap 3: Verhoog de temperatuur en verlaag de vochtigheid, zodat de huid lekker knapperig wordt.





























De details voor de instellingen vindt u in de volgende tabel.

Braden

Tabel braden

Product	Stap	Oven-functie	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Gevogelte						
Eend tot 2 kg, gevuld	1		190	40	20	–
	2		100	80	140	–
	3		190	–	23	–
Eend tot 2 kg, niet gevuld	1		190	40	20	–
	2		100	80	100	–
	3		190	–	23	–
Eendenborst, roze	1	 	Stand 3	0	15	–
	2		30	0	20	–
	3		Stand 3	0	7–13	–
Eendenborst, doorbakken	1	 	Stand 3	0	15	–
	2		30	0	20	–
	3	 	Stand 3	0	7–13	–
	4		30	0	5	–
Gans, 4,5 kg	1		190	40	30	–
	2		100	80	270	–
	3		190	–	23	–
Kip, heel	1		225	0	20	–
	2		150	55	60	–
	3	 	Stand 3	0	2–12	–
Kippenbouten	1		200	95	30–25	–
	2		225	0	13–18	–
	3	 	Stand 3	0	0–7	–
Kalkoenrollade, gevuld/niet gevuld	1		190	40	20	–
	2		140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
Kalkoenborst	1		170	65	85	–
	2		Stand 3	–	0–9	–

Braden

Product	Stap	Oven-functie	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Kalf						
Filet/rug (braadvlees)						
Rood	–		175	–	–	45
Medium	–		165	–	–	55
Gaar (doorbakken)	–		160	–	–	75
Filet/rug (gourmet-braadvlees)						
Rood*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	8	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
Medium*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Filet (gourmet-braadvlees)						
Doorbakken*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Rug (gourmet-braadvlees)						
Doorbakken*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	80	–
	6		200	–	5	–

Braden

















Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔌 [°C]
Schenkel	1		100	84	155	–
	2		190	–	17	–
Stoofvlees*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	84	165	–
Lam						
Bout	1		Stand 3	–	18	–
	2		100	57	190	–
Lamsrug/-kroon Medium*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	8	–
	3		30	0	30	–
	4		75	47	40	–
Doorbakken*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	10	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	100	–
Varken						
Filet	–		200	–	–	75
Casselerrib	1		200	0	30	–
	2		130	100	–	75
Braadvlees met zwaard	1		225	54	40	–
	2		100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
Kotelet	1		180	50	30	–
	2		130	30	–	75
Rund						
Filet (braadvlees)						
Rood	–		175	–	–	45
Medium	–		170	–	–	55
Gaar (doorbakken)	–		165	–	–	75



Braden

Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
Filet (gourmet-braad- vlees)						
Rood*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
Medium*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Filet (gourmet-braad- vlees)						
Doorbakken*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	105	–
	6		200	–	8	–
Rosbief (braadvlees)						
Rood	–		175	–	–	45
Medium	–		170	–	–	55
Gaar (doorbakken)	–		165	–	–	75
Rosbief (gourmet- braadvlees)						
Rood*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
Medium*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–

Braden

Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔌 [°C]
Doorbakken*	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	135	–
	6		200	–	8	–
Rollade**	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	84	120	–
Stoofvlees**	1		Stand 3	0	10	–
	2		Stand 3	0	10	–
	3		100	84	205	–
Wild						
Hertenrug Medium*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	7	–
	3		30	0	30	–
	4		75	52	40	–
Doorbakken*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	47	107	–
Hertenbout	1		Stand 3	–	20	–
	2		100	57	160	–
Reerug Medium*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	10	–
	3		30	0	15	–
	4		75	47	55	–
Doorbakken*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	10	–
	3		100	47	84	–

Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
Reebout	1		Stand 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
Everzwijnbout	1		Stand 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
Diversen						
Struisvogel						
Rood*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
Medium*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
Doorbakken*	1		Stand 3	–	10	–
	2		Stand 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

🌡️ Temperatuur/grilleerstand / 💧 Vochtigheid / 🕒 Bereidingstijd / 🔥 Kerntemperatuur
 Combi-koken - Hetelucht plus /  Combi-koken - Grill groot /  Combi-koken - Boven-Onderwarmte /  Grill groot /  Circulatiegrill

* Plaats tijdens de eerste stap de universele bakplaat op het 1e niveau van onderen en het rooster zonder voedingsmiddel op het 2e niveau van onderen in de oven. Verwarm de oven voor.

Uitzondering lamskroon: Plaats het rooster **op** de universele bakplaat op het 1e niveau. Leg bij begin van de tweede stap het voedingsmiddel op het voorverwarmde rooster.

** Plaats tijdens de eerste stap de universele bakplaat zonder voedingsmiddel op het 2e niveau van onderen in de oven. Verwarm de oven voor. Leg bij begin van de tweede stap het voedingsmiddel op de voorverwarmde universele bakplaat.

Bakken

Voor een gezonde voeding dienen voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.
Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Hetelucht plus

Voor bakken op meerdere niveaus.

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

Boven-Onderwarmte

Voor het bakken van traditionele recepten en het bereiden van soufflés.

- Gebruik voor het bakken niet meer dan één niveau.
- Bak plaatkoek op het middelste niveau.
- Als u een oud kookboek of een oud recept gebruikt, raden wij u aan de temperatuur 10 °C lager in te stellen dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd verandert niet.

Bovenwarmte

Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als het product aan de bovenkant bruiner moet worden.

Voor het gratineren en bruineren van ovenschotels

Onderwarmte

Kies deze functie tegen het einde van de baktijd, als het product aan de onderkant bruiner moet worden.

Taart/cake speciaal

Voor roerdeeg en diepvries-krakelingen.

Intensief bakken

Voor het bakken van taarten met een vochtige vulling (bijvoorbeeld kwarktaart, pruimentartaart of quiche) en ook voor taarten/gerechten met bovenlaag en niet-voorgebakken bodem (bijvoorbeeld pizza).

- Gebruik voor het bakken het onderste niveau.

Combi-koken

Brood, broodjes en bladerdeeg krijgen een glanzend oppervlak als u deze producten tijdens de 1e stap bewasemt (maximale vochthoeveelheid, lage temperatuur). Tijdens het bruineren moet de vochthoeveelheid groot en de temperatuur hoog zijn. Tijdens het drogen moet de vochthoeveelheid laag en de temperatuur hoog zijn.

Aanwijzingen voor het bakken

Vetfilter

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

Bakvormen

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

In blanke bakvormen neemt de bereidingstijd toe.

- Als u cakes en dergelijke in langwerpige vormen bakt, plaats deze dan in lengterichting in de oven. Op die manier is de warmteverdeling in de vorm optimaal en bereikt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Gebruik voor automatische programma's de bakvormen die in uw kookboek worden genoemd.

Universele bakplaat

De universele bakplaat is PerfectClean-veredeld. Deze coating heeft uitstekende anti-aanbakeigenschappen. Hierdoor hoeft u de plaat voor het bakken niet in te vetten.

Niveau

- Gebruik bij vochtig gebak (zoals pruimentartaart) slechts één niveau.
- Gebruik maximaal 2 niveaus tegelijk. Als u tegelijk 2 niveaus wilt gebruiken, kies dan het onderste en het middelste niveau.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier voor:

- Gebak waarbij tijdens de deegbereiding natronloog is toegepast (harde krakelingen en dergelijke). Natronloog kan het PerfectClean-veredelde oppervlak aantasten.
- Deegsoorten die vanwege hun hoge eiwitgehalte gemakkelijk vastkleven, zoals deeg voor biscuit, schuimgebak of makronen.
- Bladerdeeg

Bakken

Diepvriesproducten

- Stel voor het bakken van diepvriesproducten (patat, kroketten, taart, pizza, stokbrood, etc.) de laagste temperatuur in die de fabrikant aangeeft.
- Bak diepvriestaarten, -pizza's en -stokbroden op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd.



























De universele bakplaat kan bij deze diepvriesproducten kromtrekken en mogelijk niet meer uit de oven worden gehaald als de plaat heet is.

- Voor diepvriesproducten zoals patat, kroketten en dergelijke kunt u de universele bakplaat wel gebruiken. Leg deze producten op bakpapier en bereid ze behoedzaam. Keer de producten regelmatig om.




































































Opmerkingen bij de "Tabel bakken"

- Houd in principe de laagste temperatuur uit de tabel aan.
- Kies geen hogere temperatuur dan in de tabel staat aangegeven. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.
- Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het gebak gaar is. Prik daartoe met een houten stokje in het gebak. Als er geen deeg aan blijft zitten, is het gebak gaar.


























Tabel bakken

Product	Stap	Oven-functie	🔥 [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Biscuitdeeg					
Bakplaat	–		150–180	–	25
Springvorm	–		160–170	–	25–35
Bladerdeeg					
Gevuld	1		100	100	7
	2		190–210	90	10
	3		190–210	75	5
	4		190–210	0	6
Klein gebak*	–		180	–	15
Soezendeeg					
Soezen/éclairs	–		150–185	0	50
Gistdeeg					
Bagels	1		100	100	10
	2		200	0	24
Stokbrood, speltbrood	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–210	0	30
Boterkoek	1		160	90	15
	2		120–165	0	10
Croissants	1		90	100	2
	2		160	90	10
	3		160–190	0	27
Driegranenbrood	1		30	100	15
	2		150	50	10
	3		150	0	100
Plat brood	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	0	6
	4		155–190	0	25



Bakken

Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Gistkoek	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	2
	3	 	200	50	10
	4	 	160–200	0	12
Blikbrood (witbrood in vorm)	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	220	0	25–50
Kruidenbroodjes	1	 	155	90	9
	2	 	200	0	15–25
Meergranenbroodjes	1	 	155	90	9
	2	 	210	0	20–30
Pizza/pruimentartaart	–		175–205	–	35
Schweizer Zopf	1	 	90	100	6
	2	 	170–210	50	45
Stol	1	 	150	100	30
	2	 	130–160	0	30
Kruimelkoek	1	 	30	100	30
	2	 	160	90	25
	3	 	130–180	0	10
Zoete broodjes	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	2
	3	 	200	50	10
	4	 	200	0	8–13
Volkorenbrood	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	190–215	0	30
Witbrood	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	170–210	0	30
Tarwebroodjes	1	 	155	90	9
	2	 	200	0	20–30

Bakken






Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Tarwebrood	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–220	0	30
Uienbrood	–		190	–	25–35
Kneeddeeg					
Klein gebak	1		185	50	6
	2		185	0	10–15
Vorm met droog beleg	–		200	85	35
Vorm met vochtig beleg*	1		210	0	15
	2		190	0	20–30
Plaat met beleg	–		170–190	–	35–45
Kwark-oliedeeg					
Zoete broodjes	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14–26
Pizza	–		155–185	–	30
Bakplaat	–		160–180	–	45–55
Roerdeeg					
Bakvorm	–		170–190	–	55
Plaatkoek met vruchten	–		170–190	–	40
Klein gebak	–		150–190	95	25
Laagjescake	–		Stand 3	–	2–3**
Zuurdesem					
Rogge-tarwebrood	1		210	50	5
	2		190–210	0	50
Roggebrood	1		210	60	6
	2		210	0	6
	3		155–170	0	60

Bakken

Product	Stap	Oven-functie	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Apfelstrudel-deeg					
Apfelstrudel	1		30	90	7
	2		190	0	35-60

🌡️ Temperatuur/grilleerstand / 💧 Vochtigheid / 🕒 Bereidingstijd

  Combi-koken - Hetelucht plus /   Combi-koken - Boven-Onderwarmte /

 Boven-Onderwarmte /  Hetelucht plus /  Intensief bakken /  Taart/cake speciaal /  Grill groot

* Ovenruimte zonder voedingsmiddel voorverwarmen

** Per laag

Verbrandingsgevaar!

De deur van het apparaat moet tijdens het grilleren dicht zijn, omdat de bedieningselementen anders te heet worden.

Voor de ovenfuncties Grill groot, Grill klein en Combi-koken | Grill groot kunt u de bratometer niet gebruiken.

Grill groot

Voor het grilleren van grote hoeveelheden plat vlees en voor bruineren (grote vormen).

Grill klein

Voor het grilleren van kleine hoeveelheden plat vlees en voor bruineren (kleine vormen).

Circulatiegrill

Voor het grilleren van gerechten met een relatief grote doorsnede, zoals gevogelte of een rollade.

Aanwijzingen voor het grilleren









- Leg het te grilleren product op het rooster met de universele bakplaat eronder.
- Leg bij het grilleren van vis bakpapier onder de vis dat ongeveer even groot is als de vis.
- Schuif het voedingsmiddel in de koude ovenruimte. Voor grilleren hoeft u de stoomoven niet voor te verwarmen.
- Grilleer hoge voedingsmiddelen (zoals halve kippen) op het middelste niveau. Grilleer vlakke voedingsmiddelen (zoals steaks) op het hoogste niveau.
- Keer het voedingsmiddel na $\frac{2}{3}$ van de grilleertijd om. Uitzondering: Vis hoeft u niet om te keren.

Grilleren

Tips

- Marineer mager vlees of bestrijk het met olie. Andere soorten vet worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.
- Snijd braadworsten voor het grilleren dwars in.
- Gebruik ongeveer even dikke stukken vlees of vis, zodat de grilleertijden niet te veel verschillen.
- Als tijdens het grilleren het vlees van buiten al een korstje krijgt, terwijl het van binnen nog niet gaar is, kunt u het vlees op een lager niveau in de oven plaatsen of op een lagere stand verder grilleren.
- Als u wilt controleren of het vlees voldoende gaar is, druk dan met een lepel op het vlees.
 - Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.
 - Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").
 - Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Tabel grilleren

Product	Ovenfunctie	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Vis				
Forel		Stand 3	–	25–30
Zalm		180	–	35
Makreel		Stand 3	–	25
Vlees/worst				
Gehakt		Stand 3	–	20
Braadworst vers / voorge- kookt		Stand 3	–	15–20
Diversen				
Toast bruine- ren		Stand 3	–	5–8
Toast, belegd		Stand 3	–	8–15
Mais (kolf)		Stand 3	30	23

🌡️ Temperatuur/grilleerstand / 💧 Vochtigheid / 🕒 Bereidingstijd

 Grill groot /  Circulatiegrill /  Combi-koken - Grill groot


Instellingen

Menu "Instellingen" oproepen

- Kies Instellingen .

Er verschijnt een keuzelijst met instellingen.

U kunt de instellingen controleren of wijzigen.







Het vinkje  achter een menupunt geeft aan welke instelling actief is.

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

Instellingen wijzigen en opslaan

- Kies Instellingen .
- Blader in de keuzelijst, totdat de gewenste instelling verschijnt.
- Druk op de sensortoets naast de instelling. Kies eventueel de gewenste instelling uit een lager niveau.
- Wijzig de instelling.
- Bevestig met *OK*.
- Druk op , totdat het hoofdmenu verschijnt of kies een andere instelling.

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... / deutsch / english / ... Land
Dagtijd	Weergave Aan / Uit * / Nachtschakeling Tijdformaat 24 uur * / 12 uur Instellen
Datum	
Verlichting	Aan / 15 seconden aan *
Lichtsterkte display	
Akoestische aanwijzingen	Melodie  Solo-toon 
Toetssignaal	
Eenheden	Gewicht g * / lb / lb:oz Temperatuur °C * / °F
Warmhouden	Aan / Uit *
Automatisch spoelen	Aan * / Uit
Stoomreductie	Aan * / Uit
Voorgeprog. temperaturen	
Veiligheid	Vergrendeling  Aan / Uit * Toetsenvergrendeling Aan / Uit *
Waterhardheid	Zacht Gemiddeld Hard *
Handelaar	Demo-functie Aan / Uit *
Fabrieksinstellingen	Instellingen Eigen programma's Voorgeprog. temperaturen



* Fabrieksinstelling

Instellingen

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

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




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

Dagtijd

Weergave

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

- Aan

De dagtijd is altijd in het display te zien. Met de betreffende sensortoets kunt u meteen de verlichting  in- en uitschakelen, de kookwekker  gebruiken of het bedieningspaneel  openen en sluiten.

- Uit

Het display is donker. U bespaart zo energie. U moet de oven inschakelen, voordat u deze kunt bedienen. Dit geldt ook voor de "Verlichting ", de functie "Kookwekker " en het openen en sluiten van het bedieningspaneel .

- Nachtschakeling

Om energie te besparen, is de dagtijd alleen tussen 5:00 en 23:00 uur te zien. De resterende tijd is het display donker.

Tijdformaat

U kunt het tijdformaat van de dagtijd kiezen:

- 24 uur

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

- 12 uur

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

Instellen

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


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

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

De datum verschijnt bij uitgeschakelde stoomoven alleen bij de instellingen **Dagtijd | Weergave | Aan of Nachtschakeling** (tussen 5:00 en 23:00 uur).

Verlichting

- Aan
De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.
- 15 seconden aan
De verlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Als u op  drukt, wordt de verlichting weer 15 seconden ingeschakeld.

Lichtsterkte display

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



- Kies Donker of Licht om de lichtsterkte te wijzigen.

Akoestische signalen/aanwijzingen

Melodie

Als een functie is beëindigd, hoort u met tussenpozen meermaals een melodie.

Het volume van deze melodie kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten.



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

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

Solo-toon

Als een functie is beëindigd, hoort u enige tijd een continu signaal.

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven op een balkje.

- Kies Lager of Hoger, om de toonhoogte te wijzigen.

Instellingen

Toetssignaal

Telkens als u een toets aanraakt, klinkt er een akoestisch signaal.

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



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

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

Eenheden

Gewicht

- g
Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in grammen weergegeven.
- lb
Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in ponden weergegeven.
- lb:oz
Bij de automatische programma's wordt het gewicht van de voedingsmiddelen in ponden/ounces weergegeven.

Temperatuur

- °C
De temperatuur wordt in graden Celsius weergegeven.
- °F
De temperatuur wordt in graden Fahrenheit weergegeven.

Warmhouden

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

– Aan

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

– Uit

De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Automatisch spoelen

Nadat u de stoomoven heeft uitgeschakeld, verschijnt na een bereiding met stoom de melding **Het apparaat wordt gespoeld in het display**.

Met deze functie worden eventueel aanwezige resten van voedingsmiddelen uit het systeem gespoeld.

U kunt het automatische spoelen uit- of inschakelen.

Stoomreductie

– Aan

Als u met een temperatuur vanaf ca. 80 °C (stomen) werkt of met 80–100 °C en 100 % vochtigheid (combi-koken), wordt na afloop van de bereiding automatisch de stoomreductie geactiveerd. Door deze functie komt er minder stoom vrij als u de ovendeur opent. In het display verschijnen **Stoomreductie** en **Programma afgerond**.

– Uit

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

Instellingen

Voorgeprogrammeerde temperaturen

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

Zodra u het menupunt heeft opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties en de speciale toepassingen met de betreffende voorgeprogrammeerde temperaturen.

- Kies de gewenste ovenfunctie/speciale toepassing.

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

- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.

Veiligheid

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan

De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken (nadat u deze heeft ingeschakeld), moet u de sensortoets naast OK minimaal 6 seconden ingedrukt houden.

- Uit

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

Toetsenvergrendeling

Deze vergrendelingsfunctie voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd. Als deze vergrendeling actief is, worden de sensortoetsen enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld.

– Aan

De toetsenvergrendeling is geactiveerd. Voordat u een functie kunt gebruiken, moet u de sensortoets naast *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt houden. De vergrendeling wordt dan voor korte tijd gedeactiveerd.

– Uit

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

Waterhardheid

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

– Zacht

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

– Gemiddeld

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– Hard

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

Instellingen

Handelaar

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

Demo-functie

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

– Aan

De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets naast OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.

– Uit

De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets naast OK minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. Daarna kunt u de stoomoven gewoon weer gebruiken.

Fabrieksinstellingen

– Instellingen

Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

– Eigen programma's








Alle eigen programma's worden gewist.

– Voorgeprog. temperaturen

De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfunctie "Stomen")

Testgerecht	Stoomoven-pannen	Hoe-veel-heid [g]			 * [°C]	 [min]
Stoomtoevoer						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	Max.	2		100	3
Stoomverdeling						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capaciteit bij maximale belading						
Erwten (8.3)	2x DGGL 12	Telkens 1500	1, 2		100	**















 Niveau(s) van onderen /  Temperatuur /  Ovenfunctie /  Stomen /  Bereidings-tijd

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

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

Aanwijzingen voor keuringsinstituten

Testgerechten volgens EN 50304 / EN 60350 (bakovenfuncties)

Testgerecht	Bakvormen	Ovenfunctie		 [°C]	 ** [min]	Voorverwarmen	
Spritsen	1 bakplaat		2	140	36-42 (36)	Nee	Ja
	2 bakplaten		1, 3 *	140	40-46 (41)	Nee	Ja
	1 bakplaat		2	140	26-30 (28)	Ja	Ja
Smallcakes	1 bakplaat		1	150	30-34 (30)	Nee	Ja
Biscuittaart	1 springvorm 26 cm (op rooster)		1	180	31-34 (31)	Nee	Ja
			1	180	22-26 (24)	Ja	Ja
Appeltaart, afgedekt	1 springvorm 20 cm (op rooster)		1	160	100-110 (105)	Nee	Ja
	2 springvormen 20 cm (op rooster)		1	160	88-92 (90)	Ja	Ja
Toast	Rooster		3	Stand 3	3	6 min.	Nee
Biefstuk	Rooster op universele bakplaat		2	Stand 3	Kant 1 14 Kant 2 10	5 min.	Nee

 Niveau van onderen /  Temperatuur/grilleerstand /  Bereidingstijd /  "Snelopwarmen" kiezen

 Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte /  Taart/cake speciaal /  Grill groot

* Haal een bakplaat uit de oven, zodra het gebak voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet verstreken is.

** De waarde tussen haakjes is de optimale bereidingstijd.

Energie-efficiëntieklasse

De energie-efficiëntieklasse A+ van het apparaat is vastgesteld op basis van EN 50304 en heeft betrekking op de meetwaarden bij de ovenfunctie Gratineren.

Reiniging en onderhoud

Letselrisico!

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

Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Met name het front van het apparaat kan door ovenreiniger beschadigd raken.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Ernstige verontreinigingen kunnen beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

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

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

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

Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.

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

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

Reiniging en onderhoud

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen,
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten,
- glasreinigers,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten),
- vlekkenponsjes,
- scherpe metalen schrapers,
- staalwol,
- speciale spiraalsponsjes,
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen,
- ovensprays.

Front

Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden.

Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

- Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. U kunt voor de reiniging ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog het front na elke reiniging met een zachte doek af.

PerfectClean

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

Voor een optimaal resultaat moet u de oppervlakken na elk gebruik reinigen. Als het PerfectClean-oppervlak door eerdere verontreinigingen bedekt is, neemt de anti-aanbakwerking af. Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de ovenruimte nog warm is.

Overgelopen vruchtensap kan blijvende verkleuringen tot gevolg hebben. Dergelijke verkleuringen hebben echter geen effect op de eigenschappen van de veredeling.

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

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

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,
- reinigingsmiddelen voor keramische platen en roestvrij staal,
- staalwol,
- schurende sponsjes (bijvoorbeeld schuursponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten),
- ovensprays,
- reiniging in de afwasautomaat,
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Reiniging en onderhoud

Gebruik voor het reinigen van de ovenruimte nooit ovenspray, omdat bij dergelijke middelen bijna altijd resten achterblijven.

Ovenruimte

Het oppervlak van de ovenruimte is PerfectClean-veredeld.

Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

Om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u de ovendeur (zie de rubriek "Deur") en de geleiderails verwijderen (zie de rubriek "Geleiderails").

Na een bereiding met stoom

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

Tip: Daarna kunt u het apparaat automatisch laten drogen (zie "Onderhoud – Drogen").

Na braden, grillen of bakken

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

- Reinig de ovenruimte en de binnenkant van de deur met een schoon keukensponsje, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.
- Wis de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Wrijf de ovenruimte en de binnenkant van de deur vervolgens met een doek droog.

Tip: Het reinigen gaat eenvoudiger als u verontreinigingen met een sopje van afwasmiddel vochtig maakt en het geheel enkele minuten laat inweken. U kunt ook het programma [Onderhoud | Inweken](#) instellen (zie "Onderhoud – Inweken").

Bodemzeef

- Reinig de bodemzeef na elk gebruik en droog de zeef weer af.
- Verkleuringen en kalkafzettingen op de zeef kunt u ook met azijn verwijderen. Spoel de bodemzeef daarna met schoon water af.

Deurdichting

Reinig de deurdichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte na elke bereiding met bakken en braden. Door vetresten kan de dichting brokkelig worden en breken.

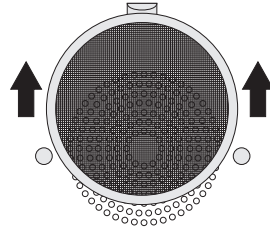
- Reinig de deurdichting met een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel. U kunt ook een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water gebruiken.
- Droog de dichting na elke reiniging met een zachte doek af.
- Vervang de deurdichting als deze beschadigd is of brokkelig is geworden.

U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Vetfilter

Reinig het vetfilter altijd na een bereiding met braden.

Het vetfilter is vaatwasmachinebestendig.



- Trek het filter er naar boven toe uit.
- Reinig het vetfilter in de afwasautomaat of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

In de afwasautomaat wordt het filter het schoonst als u het plat in het apparaat legt. Reinigingsmiddelen kunnen het filteroppervlak blijvend verkleuren. Het functioneren van het filter wordt hierdoor niet beïnvloed.

Reiniging en onderhoud

Waterreservoir en condensreservoir

Het water- en condensreservoir zijn vaatwasmachinebestendig.

- Haal het waterreservoir en het condensreservoir na elk gebruik uit het apparaat en giet deze leeg. Duw de reservoirs bij het uitnemen iets omhoog.

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

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

Accessoires

Stoomovenpannen

De ovenpannen zijn vaatwasmachinebestendig.

- Reinig de ovenpannen na elk gebruik. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Blauwe verkleuringen op de ovenpannen kunt u met azijn verwijderen. Spoel de ovenpannen daarna met schoon water af.

Universele bakplaat en combi-rooster

De oppervlakken van de universele bakplaat en het combi-rooster zijn PerfectClean-veredeld.

Reinig de universele bakplaat en het combi-rooster nooit in de afwasautomaat!

Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

- Verwijder:
 - lichte verontreinigingen met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
 - grovere verontreinigingen met een schoon keukensponsje, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.
- Wis de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Droog de oppervlakken van de universele bakplaat en het combi-rooster met een doek af.

Bratometer

Leg de bratometer niet in water en reinig deze nooit in de afwasautomaat. De voeler kan anders beschadigd raken.

- Neem de voeler na elk gebruik met een vochtige doek af.

Geleiderails

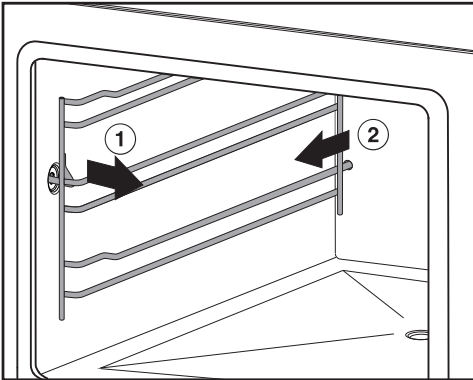
Het oppervlak van de geleiderails is PerfectClean-veredeld.

Reinig de geleiderails niet in de afwasautomaat.

Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean".

- Plaats de geleiderails na de reiniging correct terug (zie afbeelding). Druk de geleiderails stevig vast.

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



- Haal de geleiderails eerst aan de zijkant los ① en dan aan de achterkant ②.
- Verwijder:
 - lichte verontreinigingen met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water,
 - grovere verontreinigingen met een schoon keukensponsje, heet water en afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van het sponsje gebruiken.
- Wis de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Droog de geleiderails met een doek af.

Reiniging en onderhoud

Onderhoud

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

Inweken

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

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

Het inweken duurt ca. 10 minuten.

Drogen

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

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

Het drogen duurt ca. 20 minuten.

Spoelen

Met deze functie wordt het watersysteem gespoeld. Eventueel aanwezige resten van voedingsmiddelen worden weggespoeld.

- Kies Onderhoud | Spoelen.
- Volg de aanwijzingen op het display.

Het spoelen duurt ca. 10 minuten.

Ontkalken

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

De ontkalkingsoplossing is zuurhoudend.

Als het ontkalkingsmiddel op de deurgreep of de metalen panelen terecht komt, kunnen er vlekken ontstaan.

Wis gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.


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

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

Tijdens het ontkalkingsprogramma moet u het waterreservoir omspoelen en met vers water vullen. Het condensreservoir moet worden geleegd.

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

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

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

In het display verschijnt de resttijd. Het ontkalkingsprogramma start.

Het programma kan alleen in de eerste 6 minuten worden afgebroken. Zet het apparaat niet voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Tijdens het programma moet u het waterreservoir twee keer omspoelen en met vers water vullen. Het condensreservoir moet worden geleegd.

- Volg de aanwijzingen op het display.
- Bevestig steeds met OK.

Na afloop van de resttijd verschijnt in het display **Giet het condensreservoir leeg.**

- Volg de aanwijzing op de display.
- Bevestig met OK.

Het ontkalkingsprogramma is beëindigd.

Na het ontkalken

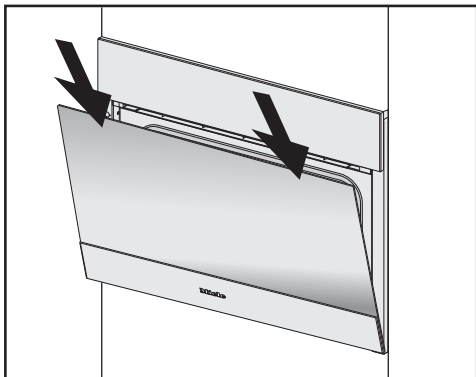
- Verwijder het waterreservoir en het condensreservoir, giet de reservoirs leeg en maak ze weer droog.
- Schakel het apparaat uit.
- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Maak de ovenruimte droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Reiniging en onderhoud

Deur

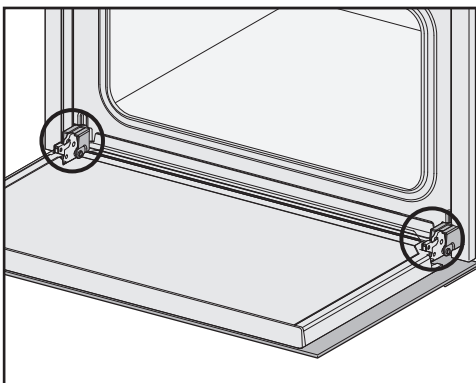
Verwijderen

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

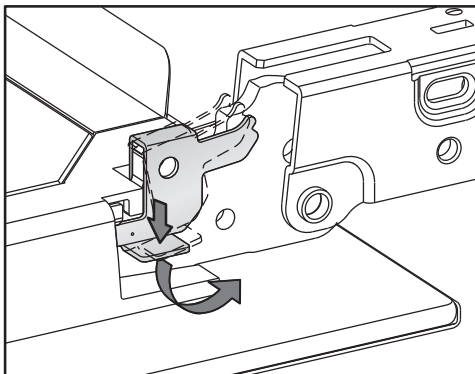


- Druk de deur met beide handen aan de bovenrand iets naar beneden.

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



- Open de deur helemaal.



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

⚠ Letselrisico door de houders van de deur!

De houders van de deur klappen terug tegen de stoomoven. Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders.

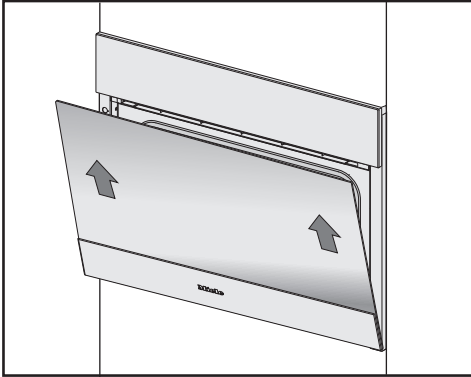
- Sluit de deur voorzichtig tot aan de aanslag.

Kans op deurbeschadiging!
De greep van de deur kan afbreken en de glasplaten kunnen beschadigd raken.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog.

Pas op dat de deur niet kantelt bij het uitnemen.

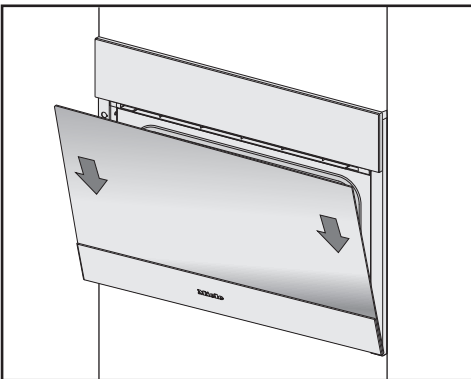
Reiniging en onderhoud



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

Plaatsen

Kans op deurbeschadiging!
Pas op dat de deur niet kantelt bij het inzetten.

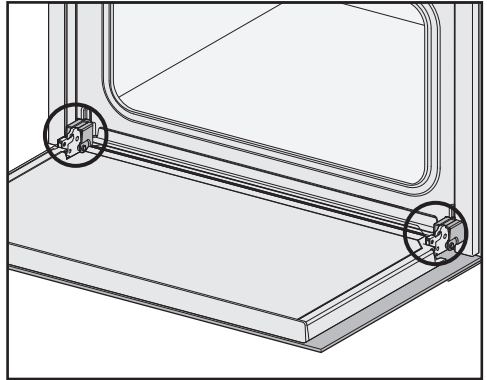


- Plaats de deur weer op de houders.

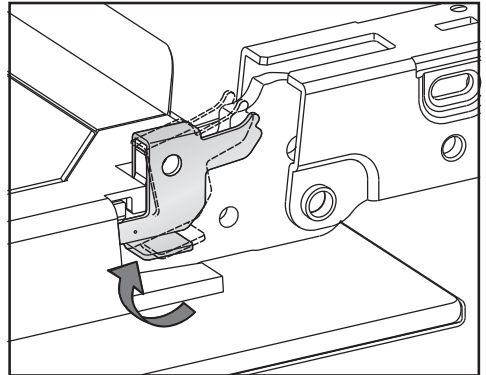
Kans op deurbeschadiging!

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

Vergrendel de beugels altijd na het terugplaatsen.



- Open de deur helemaal.




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

Nuttige tips

De meeste problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Het volgende overzicht helpt u daarbij.

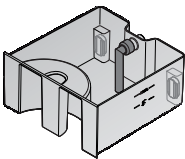
Neem contact op met Miele als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen.	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de betreffende zekering(en) eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u het apparaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een electricien of met Miele.
De oven wordt niet heet.	De demo-functie is geactiveerd. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen – Handelaar").
	De ovenruimte is door het gebruik van de warmhoudlade warm geworden. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.</p>
<p>Het apparaat gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</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"> ■ Om het kookpunt te justeren, moet u het ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie "Reiniging en onderhoud – Ontkalken").
<p>Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</p>	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).
<p>De ovenverlichting functioneert niet.</p>	<p>De lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
<p>Het bedieningspaneel gaat niet open of sluit niet automatisch, ook niet als u meermaals op de sensortoets  drukt.</p>	<p>Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel bevindt zich een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het voorwerp.
	<p>De klembeveiliging reageert te gevoelig. Daarom kan het soms voorkomen dat het bedieningspaneel niet opengaat of sluit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open of sluit het bedieningspaneel handmatig (zie de instructies verderop). ■ Mocht het probleem vaak optreden, neem dan contact op met Miele.

Nuttige tips

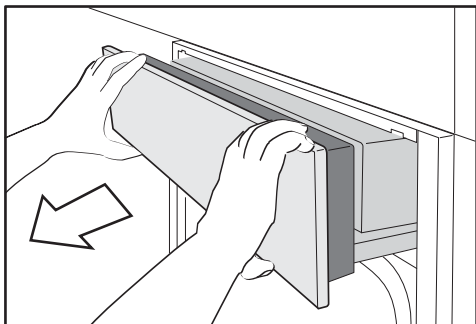
Probleem	Oorzaak en oplossing
De functies Start om en Einde om verschijnen niet op het display.	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
	Bij Koken menu en Onderhoud worden deze functies niet aangeboden.
Het gebak is na de in het recept aangegeven bereidingstijd nog niet gaar.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur uit het recept. ■ Wijzig de temperatuur.
	Het vetfilter is in de achterwand geplaatst. Hierdoor neemt de baktijd toe. ■ Pas de bereidingstijd aan.
	U heeft iets aan het recept veranderd. Als u bijvoorbeeld meer vocht of eieren toevoegt, neemt de bereidingstijd toe. ■ Pas de temperatuur dan wel de bereidingstijd aan het gewijzigde recept aan.
De bruining van het gebak is zeer ongelijkmatig.	Er was een te hoge temperatuur ingesteld.
	Het vetfilter in de achterwand is niet verwijderd.
	Er is op meer dan twee niveaus gebakken. ■ Gebruik voor bakken maximaal twee niveaus.
F10	De aanzuigslang in het waterreservoir is – niet correct opgestoken. – niet loodrecht geplaatst. ■ Corrigeer de positie van de aanzuigslang: <div style="text-align: center;">  </div>
F11 F20	De afvoerslangen zijn verstopt. ■ Ontkalk het apparaat (zie "Reiniging en onderhoud – Ontkalken"). ■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
F44	<p>Communicatiefout.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en na enkele minuten weer in. ■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F55	<p>De maximale bedrijfsduur voor een ovenfunctie is overschreden. De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en weer in. <p>De stoomoven is meteen weer klaar voor gebruik.</p>
F196	<p>Er is een storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en weer in. <p>De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet goed geplaatst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit. ■ Positioneer de zeef goed: <div data-bbox="680 798 770 901" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat weer in. ■ Neem contact op met Miele als u de oorzaak heeft weggenomen en de foutmelding verschijnt opnieuw.
F en andere cijfers	<p>Een technisch defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

Nuttige tips

Bedieningspaneel handmatig openen

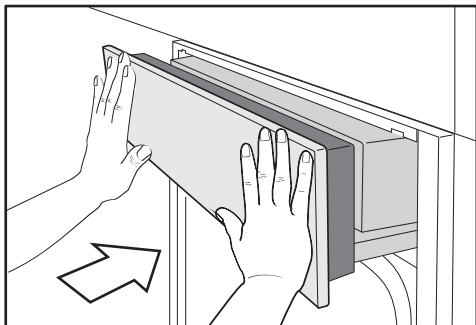
- Open de deur voorzichtig.



- Pak het bedieningspaneel aan de boven- en onderkant vast.
- Trek het paneel naar voren.
- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar boven.

Bedieningspaneel handmatig sluiten

- Pak het bedieningspaneel aan de boven- en onderkant vast.
- Druk het paneel vervolgens voorzichtig naar beneden.



- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.

Bij te bestellen accessoires

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

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

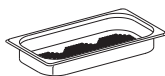
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Stoomovenpannen

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

De ovenpannen met een breedte van **325 mm** kunt u niet rechtstreeks in de geleiderails schuiven. Hiervoor moet u het draagframe gebruiken.

DGGL 1



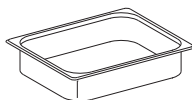
Ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



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

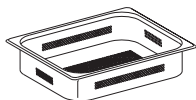
DGG 3



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

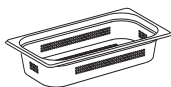
Bij te bestellen accessoires

DGGL 4



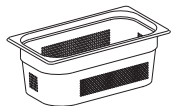
Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 5



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

DGGL 6



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

DGG 7



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

DGGL 8



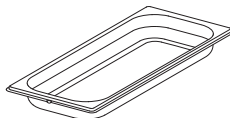
Ovenpan met gaten,
inhoud 2,0 l / nuttige inhoud 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 12



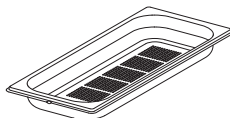
Ovenpan met gaten,
inhoud 5,4 l / nuttige inhoud 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxDxH)

DGG 20



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

DGGL 20



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

Bij te bestellen accessoires

Deksel voor ovenpannen

DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

DGClean (250 ml)



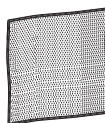
Speciaal reinigingsmiddel voor ernstige verontreinigingen in de ovenruimte, met name na het braden.

Ontkalkingstabletten (6 stuks)



Voor het ontkalken van de stoomoven

Microvezeldoekje

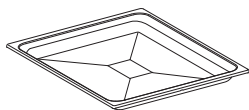


Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Bij te bestellen accessoires

Diversen

Universele bakplaat



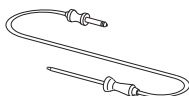
Universele bakplaat voor bakken, braden en grillen

Combirooster



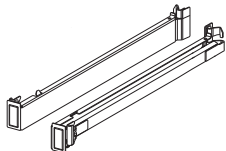
Combirooster voor bakken, braden en grillen

Bratometer



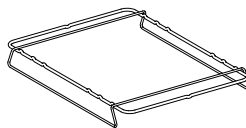
Met de bratometer kunt u tot op de graad nauwkeurig werken. De voeler meet de temperatuur in de kern van het voedingsmiddel (kerntemperatuur).

FlexiClip-geleiders



U kunt de FlexiClip-geleiders op elk niveau aanbrengen. U kunt de geleiders helemaal uit de ovenruimte trekken.

Draagframe



Voor het inhangen van ovenpannen met een breedte van 325 mm. Het draagframe wordt tussen de spijlen van een niveau van de geleiderails geschoven.

Ronde bakplaat



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

Niet geschikt voor stomen!

Gourmet-braadpan

Speciale aluminium braadpan met anti-aanbaklaag. Kan meteen in de geleide-rails worden geschoven. Ook geschikt voor de braadzone van inductiekookplaten.

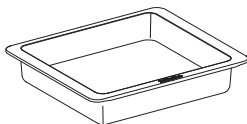
Niet geschikt voor inductie- en gas-kookplaten!

HUB 5000-M



Maximale inhoud ca. 5,0 kg
Diepte 22 cm

HUB 5000-XL



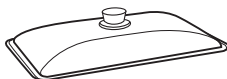
Maximale inhoud ca. 8,0 kg
Diepte 35 cm

U kunt deze braadpan niet in de oven schuiven als het deksel is geplaatst!

Deksel voor gourmet-braadpan

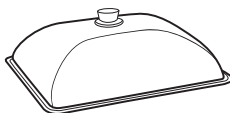
Deksel van roestvrij staal

HBD 60-22



Geschikt voor de HUB 5000-M

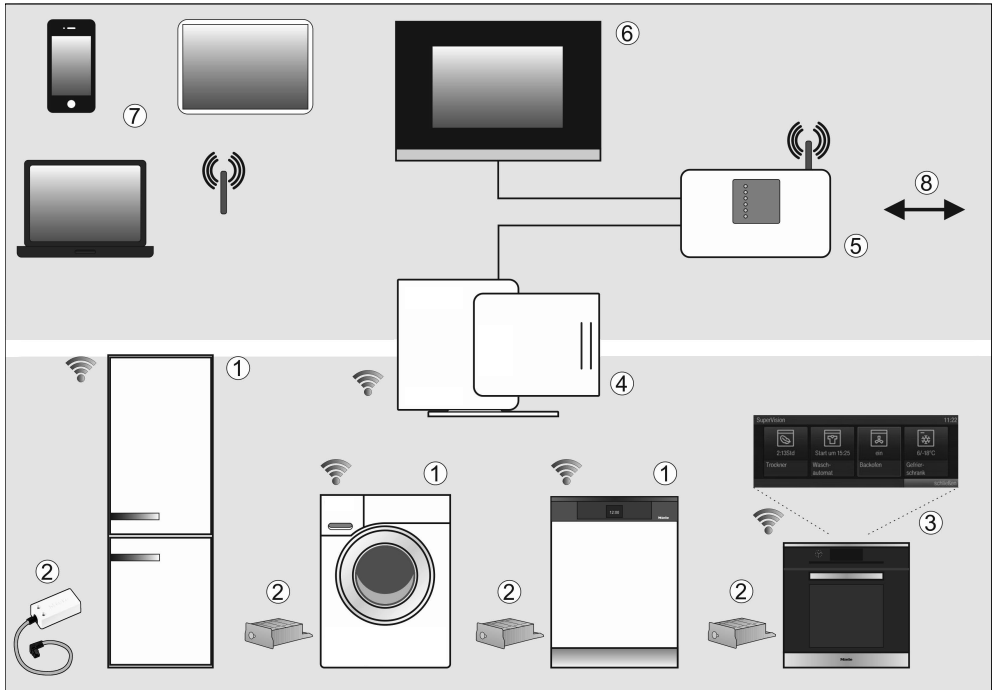
HBD 60-35



Geschikt voor de HUB 5000-XL

Miele@home

U kunt het Miele@home-systeem ook achteraf nog door Miele laten installeren.



- ① Voor Miele@home geschikt huishoudelijk apparaat
- ② Miele@home-communicatiestick XKS3000Z of communicatiemodule XKM3000Z
- ③ Voor Miele@home geschikt huishoudelijk apparaat met SuperVision-functie
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-router
- ⑥ Verbinding met home-automation-systemen
- ⑦ Smartphone, tablet, laptop
- ⑧ Verbinding met internet

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

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

Informatie weergeven, apparaten aansturen

- SuperVision-apparaat ③
In het display van sommige netwerkapparaten kan de status van andere netwerkapparaten worden weergegeven.
- Mobiele eindapparatuur ⑦
Op uw PC, notebook, tablet of smartphone kunt u via uw WLAN-systeem ⑤ informatie over de status van de apparaten laten weergegeven. U kunt ook enkele besturingsfuncties uitvoeren.
- Thuisnetwerk ⑥
Met Miele@home kiest u voor een echt thuisnetwerk. Met de Miele@home Gateway ④ kunt u netwerkapparaten in uw eigen netwerk opnemen.
- Als alternatief voor de Miele@home Gateway kunt u de netwerkapparaten in Duitsland ook in het QIVICON Smart Home Platform (www.qivicon.de) opnemen.

SmartStart (afhankelijk van het apparaat)

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

Bij te bestellen accessoires (afhankelijk van het apparaat)


- Communicatiemodule XKM3000Z of communicatiestick XKS3000Z
- Ombouwset voor communicatiedoel-einden XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

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

Meer informatie

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

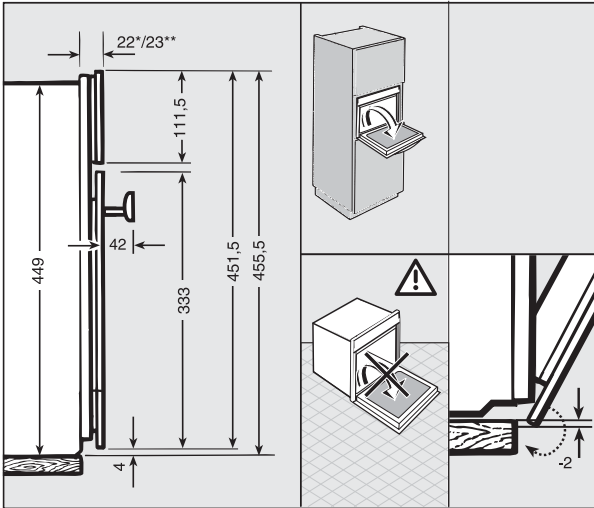
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

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

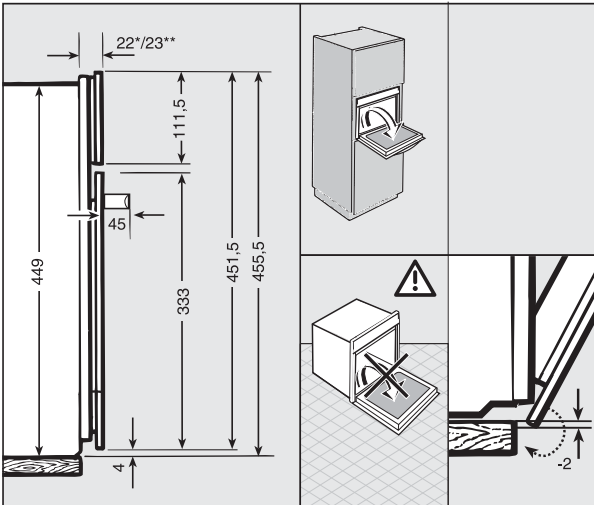
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ De wandcontactdoos moet ook na het inbouwen van het apparaat gemakkelijk toegankelijk zijn.
- ▶ Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan worden voorkomen dat de gebruiker zich brandt aan overstromende gerechten of heet water.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Front Pure



Front Contour

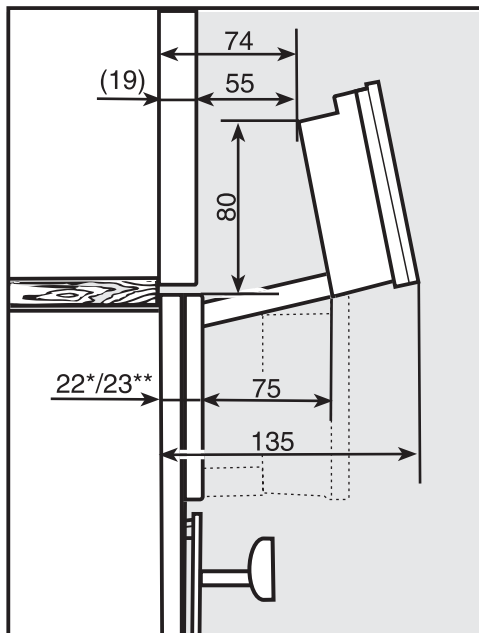


* Glazen front / ** metalen front

Gedetailleerde afmetingen front

Zwenkbereik bedieningspaneel

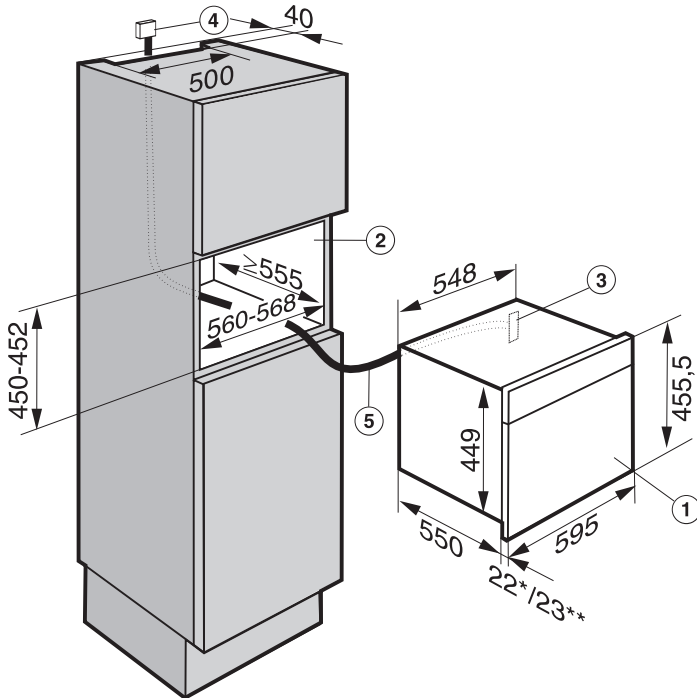
Binnen het zwenkbereik van het bedieningspaneel mag zich geen voorwerp bevinden (bijvoorbeeld een deurgreep) dat het openen en sluiten van het bedieningspaneel kan belemmeren.



* Glazen front / ** metalen front

Inbouw in een hoge kast

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

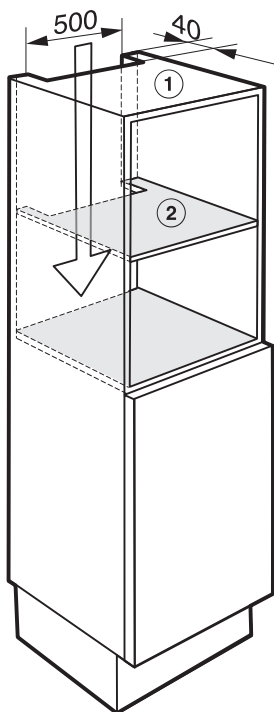


- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

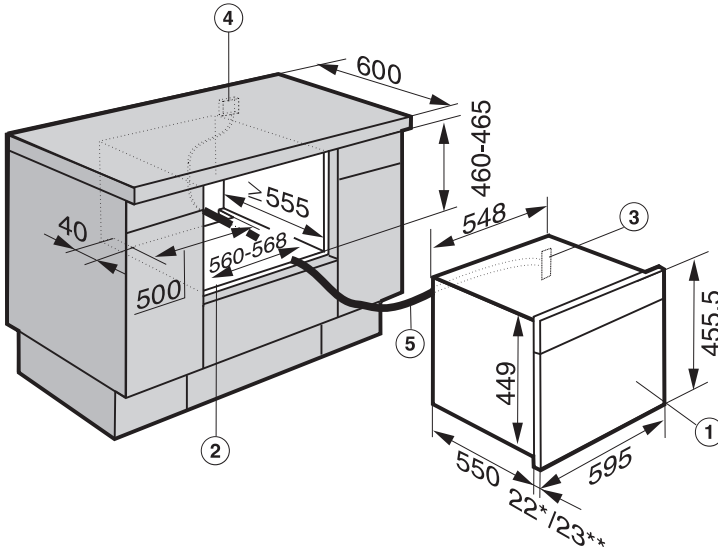
Uitsparingen voor de beluchting van de stoomoven



- ① Uitsparing in de bovenkant van de kast
- ② Uitsparing in de tussenbodem boven de inbouw nis

Inbouw in een onderkast

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

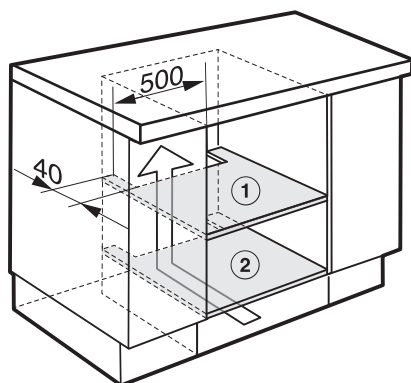


- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

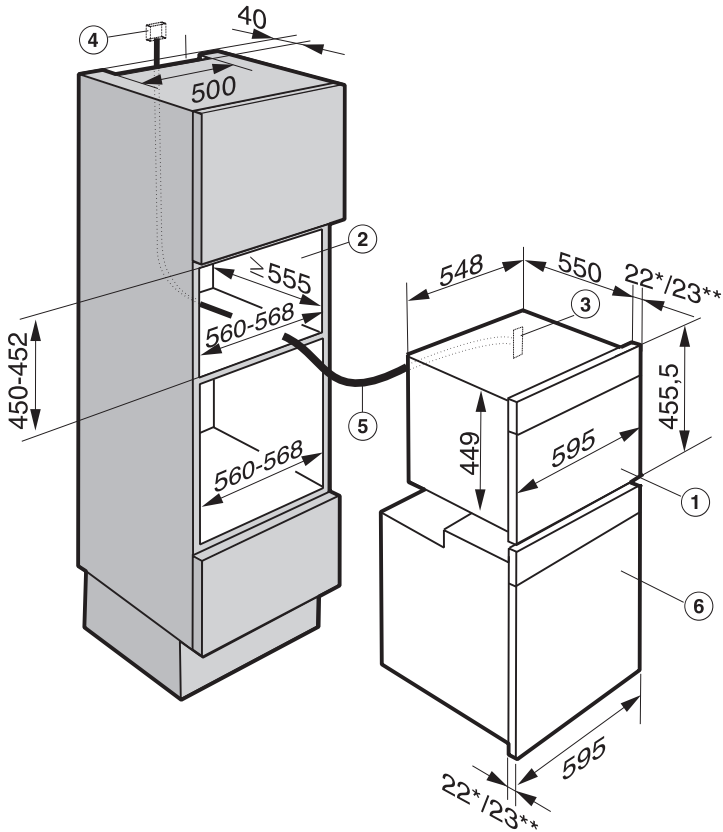
Uitsparingen voor de beluchting van de stoomoven



- ① Uitsparing in de tussenbodem onder de inbouwnis
- ② Uitsparing in de kastbodem

Inbouw in combinatie met een bakoven

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

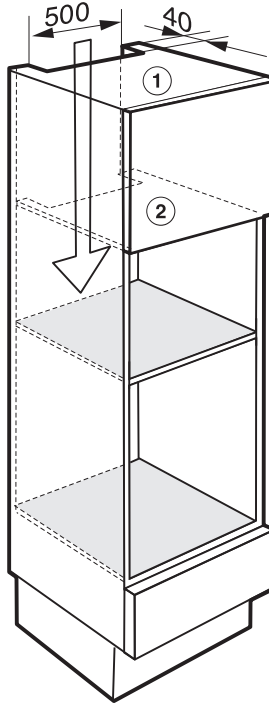


- ① Stoomoven
- ② Inbouwnis
- ③ Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat
- ④ Aanbevolen plaats voor de elektrische aansluiting
- ⑤ Aansluitkabel
- ⑥ Bakoven

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

Uitsparingen voor de beluchting van de stoomoven



- ① Uitsparing in de bovenkant van de kast
- ② Uitsparing in de tussenbodem boven de inbouwnis voor de stoomoven

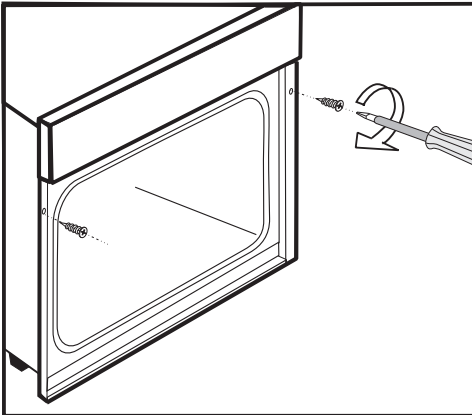
Zie voor de ventilatieopening voor de bakoven de aanwijzingen uit de montagehandleiding van de bakoven.

Apparaat plaatsen

Een niet correct geplaatste stoomoven kan storingen tot gevolg hebben!

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

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



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

Elektrische aansluiting

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

Letselrisico!

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

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

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

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

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

Aansluitwaarde

zie typeplaatje

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

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

Aardlekschakelaar

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

Spanningsvrij maken



Pas op! Letselrisico door elektrische schok!

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

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

Zekeringen

- Draai dezekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringsautomaat

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

Inbouwzekeringsautomaat

(zelfuitschakelaar, min. type B of C)

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


Aardlekschakelaar

(aardlek)

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

Elektrische aansluiting

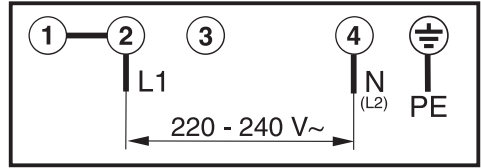
Vervangen van de aansluitkabel

 Pas op! Letselrisico door elektrische schok!

De aansluiting mag alleen door een elektricien worden uitgevoerd.

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

Aansluitschema



Service

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar of
- Miele.

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

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

Typeplaatje

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

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

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



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

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

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

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

Bezoek het Miele Experience Center:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

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

DGC 6500 / DGC 6600



nl-NL

M.-Nr. 09 591 380 / 06