

Dampfbackofen IEO-25L

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf eines Miji Dampfbackofen haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, mit dem Sie lange Freude haben werden.

Der Name Miji steht dabei für Qualität, Leistungsfähigkeit und Sicherheit.

Damit Sie auch beim mobilen Kochen auf die gewohnte Leistungsfähigkeit zurückgreifen können, werden in Miji Dampfbacköfen ausschließlich Technologien eingesetzt, die auch in Haushaltseinbaugeräten Verwendung finden. Dadurch können wir eine hohe Dauerleistung und lange Lebensdauer gewährleisten.

Viel Spaß beim Kochen

Vorwort

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die in Kapitel 2 aufgeführten Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie das Handbuch gut auf und fügen Sie es hinzu, falls Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben.
- Prüfen Sie, ob die Gerätespezifikation zu Ihrem Stromanschluss passt.
- Sorgsame, sachgerechte Bedienung und Pflege tragen zu einer langen Lebensdauer des Gerätes bei. Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Transportschäden. Sollte das Gerät Schaden genommen , schließen Sie es nicht an und kontaktieren Sie den Kundenservice.

Miji Deutschland: +49 89 381036-69
service@miji.de

Wichtiger Hinweis

Im Sinne einer ordnungsgemäßen Nutzung und einer möglichst langen Lebensdauer empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam zu lesen. Sie enthält wichtige Informationen über die sichere Inbetriebnahme, Bedienung, Gebrauch und Pflege des Gerätes. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

Inhalt

1	Produktspezifikationen	6
2	Sicherheitshinweise	7
3	Aufbau und Zubehör	9
4	Einstellungen	10
5	Bedienfeld- und Symbolbeschreibung	11
6	Bedienung	13
7	Reinigung und Pflege	22
8	Verhalten bei Störungen	25
9	Schaltungsdiagramm	26
10	Umweltschutz	27
11	Produktgarantie und Service	28

1 Produktspezifikationen

Nummer	Name	Wert
1	Produktbezeichnung	Dampfgarofen
2	Modell	IEO-25L
3	Spannung in Volt	220-240 V
4	Frequenz in Hertz	50-60 Hz
5	Leistung in Watt	2000 W
6	Garraumvolumen	25 L
7	Außenmaße (Breite x Höhe x Tiefe)	451 x 342 x 480 [mm]
8	Innenmaße (Breite x Höhe x Tiefe)	366 x 230 x 300 [mm]
9	Gewicht in Kilogramm	15 kg

Achtung:

- Bei Abweichungen zwischen Bedienungsanleitung und Typenschild sollten stets die Angaben auf dem Typenschild des Gerätes beachtet werden.
- Aufgrund eines vorgeschriebenen Funktionstestes ist es möglich, dass sich eine geringe Menge Restfeuchtigkeit im Gerät befindet. Dies ist völlig unbedenklich und das Gerät kann wie vorgesehen verwendet werden.

2 Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie die entsprechende Anleitung vor Gebrauch sorgfältig.
- Dieser Dampfgarofen ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen und eignet sich nicht für industrielle oder kommerzielle Zwecke.
- **Warnung:** Die unbeaufsichtigte Verwendung des Dampfgarofens durch Kinder sollte nur nach Einweisung eines sachgemäßen Gebrauches erfolgen. Es sollte ein Gefahrenbewusstsein bei nicht sachgemäßer Bedienung geschaffen werden.
- **Warnung:** Der Wasserbehälter sollte vor jeder Verwendung des Ofens bis zur maximalen Füllstandmarkierung mit Leitungswasser (verwenden Sie kein Mineralwasser) befüllt werden. Zudem muss sichergestellt werden, dass der Wasserbehälter bis zur Endlage eingeschoben ist, um die Versorgung der Pumpe zu gewährleisten.
- Öffnen Sie die Klappe während des Garprozesses nur so kurz wie möglich, um den Dampfverlust gering zu halten. Öffnen Sie die Klappe vorsichtig, um Verbrennungen durch Dampf, besonders im Gesicht, zu vermeiden. Achten Sie auch besonders auf Kinder.
- Greifen Sie nicht ohne Ofenhandschuhe in den Ofen.
- Verstauen Sie keine Gegenstände in dem Ofen.
- Gläser mit erwärmter Babynahrung vor Gebrauch schütteln oder umrühren. Um Verbrennung zu vermeiden, Temperatur vor Gebrauch kontrollieren.
- **Warnung:** Reparaturen sollten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- **Warnung:** Gerät darf bei beschädigter Klappendichtung nicht verwendet werden.
- **Warnung:** Ein beschädigtes Stromkabel darf nur von qualifiziertem Fachpersonal, vom Hersteller oder vom Kundenservice repariert werden.
- **Warnung:** Einige Komponenten des Ofens werden bei Verwendung sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang abkühlen und reinigen Sie ihn anschließend.
- Stecker und Stromschaltung müssen elektrisch geerdet sein. Die Stromversorgung kann getrennt werden.

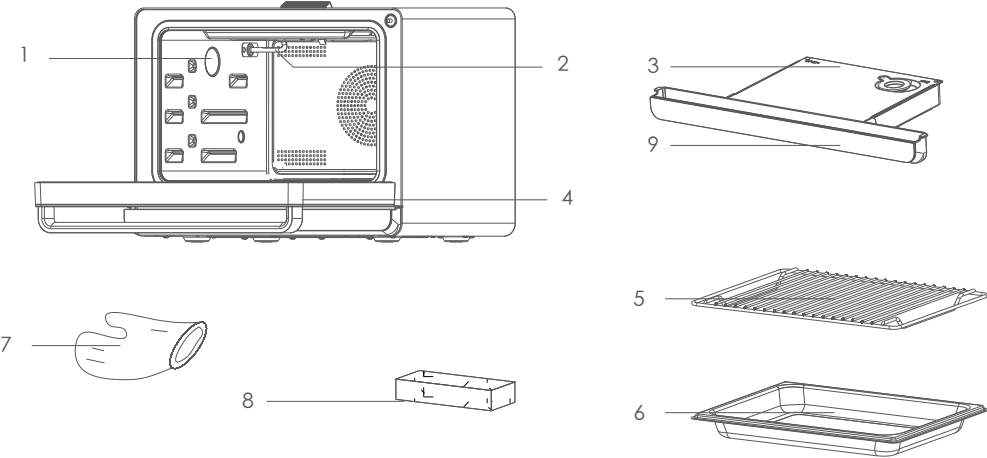
- Menschen mit physischer oder psychischer Beeinträchtigung und Kinder dürfen das Gerät nur in Anwesenheit von für sie verantwortlichen Personen oder nach deren Unterweisung verwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geöffnete Klappe nicht als Abstellfläche verwenden.
- Papier, Pappe, entflammables Plastik und Tücher dürfen sich während der Verwendung der Grillfunktion nicht im Ofen befinden.
- Kontrollieren Sie stets den Ofen, das Stromkabel und den Stecker auf Schäden. Ist einer dieser Gegenstände beschädigt, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal instandsetzen!
- Tauchen Sie Gerät, Stromkabel oder Stecker nicht unter Wasser.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in heißen Umgebungen wie beispielsweise einem Gasherd oder einer Mikrowelle und halten Sie es von Feuer fern.
- Wird das Gerät brennbaren Materialien ausgesetzt oder von ihnen bedeckt, besteht Feuergefahr.
- Gerät vor dem Wechsel der Ofeninnenraumbeleuchtung vom Stromnetz trennen.

Aufstellungshinweise

WARNUNG: Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss sichergestellt werden, dass der Ofen über sein Anschlusskabel geerdet ist.

- Das Gerät sollte nur in einer trockenen, belüfteten Umgebung frei von Schadgasen und in mäßigen Temperaturen verwendet werden.
- Aufgrund des hohen Eigengewichtes sollte das Gerät nur auf einer standfesten Unterlage platziert werden.
- Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundenservice, wenn das Gerät Schäden aufweist.
- Entfernen Sie Verpackungsmaterial und Zubehörteile aus dem Ofeninnenraum.

3 Aufbau und Zubehör



Nummer	Komponente	Beschreibung
1	Beleuchtung	Beleuchtet den Innenraum
2	Oberes Heizelement	Heizt den Innenraum auf
3	Wasserbehälter	Beinhaltet Wasser für die Dampferzeugung
4	Klappe	Programm wird gestartet, sobald Klappe geschlossen ist
5	Grillrost	Dient zum Platzieren der Lebensmittel
6	Backblech	Dient zum Platzieren der Lebensmittel oder als Tropfwanne
7	Ofenhandschuh	Dient als Hitzeschutz beim Hereingreifen
8	Schwamm	Dient zum Entfernen von Restfeuchtigkeit im Innenraum
9	Tropfrinne	Fängt Kondenswasser auf

4 Einstellungen

4.1 Uhrzeit einstellen

Beispiel: Einstellen der Uhrzeit 13:20 Uhr:

- Halten Sie  im Stand-by-Modus gedrückt.
- Drücken Sie , bis die 13 im Feld für die Stunden erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .
- Drücken Sie , bis die 20 im Feld für die Minuten erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .

4.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine Bedienung des Ofens durch unbeaufsichtigte Kinder.

Halten Sie  3 Sekunden lang (im Stand-by-Modus oder während eines Kochvorgangs) gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Solange die Kindersicherung nicht durch 3-sekündiges Halten von  wieder deaktiviert wurde, ist keine andere Befehlseingabe möglich.

4.3 Beleuchtung

Drücken Sie  im Stand-by-Modus oder während eines Kochvorgangs, um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten.

5 Bedienfeld- und Symbolbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Symbol	Beschreibung
	Zeit [Stunden] : [Minuten]		Dampfgaren
	Eingestellte Temperatur		Grillen
	Aktuelle Temperatur		Heißluft
	Benutzerdefiniertes Menü		Funktionsmenü
	Favorit		Gerichte-Menü
	Uhr		DIY
	Verzögerter Programmstart		Dampfgaren
	Wasserbehälter ist ausreichend befüllt		Hochtemperatur-Dampfgaren
	Wasserbehälter muss befüllt werden		Grillen
	Kindersicherung		Heißluft
	Ofenraumbeleuchtung		Dampf- und Grillkombination
	Statusanzeige		Kurzzeitdampfgaren
	Sterilisieren		Auftauen
	Vorwärmen		Gären

5.1 Funktionen per Tastendruck wählen

Tastensymbol	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Displays und der Beleuchtung der Bedienelemente
	Pfeiltasten zur Navigation und zur Auswahl von Funktion, Temperatur, Zeit und Menü
	Bestätigung/Start/Pause
	Einstellen der Uhrzeit
	Einstellen der Wartezeit für den verzögerten Programmstart nach Eingabe aller Funktionseinstellungen
	Wechseln zum Anzeigen der aktuellen Temperatur
	Rückkehr in vorherigen Einstellungsbereich
	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung
	Für 3 Sekunden gedrückt halten um Kindersicherung zu (de-) aktivieren
	DIY-Funktion (Do-it-yourself)

6 Bedienung

6.1 Uhrzeit einstellen

Wenn Sie den Ofen mit  einschalten und auf der linken Seite des Bedienfeldes die Pfeiltaste  nach oben drücken, sehen Sie blinkend das Funktionsmenüzeichen . Dieses bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste . Wenn Sie die Pfeiltaste nach unten drücken, blinkt das Kochbuch. Dieses wird unter Punkt 7.5 beschrieben. Nach der Bestätigung des Funktionsmenüzeichens sieht man die 10 verschiedenen Programme. Das Dampfgarprogramm blinkt. Alles was blinkt kann man mit den Pfeiltasten verändern und muss danach die Bestätigungstaste drücken, um fortzufahren.

Fünf Programme für den täglichen Gebrauch:

Symbol	Funktion	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Voreingestellte Zeit	Zeit-bereich
	Dampfgaren	100 °C	60-100 °C	00:20	00:05-2:00
	Grillen	160 °C	120-200 °C	00:20	00:05-3:00
	Heißluft	180°C	100-230 °C	00:20	00:05-3:00
	Funktionsmenü	120 °C	50-230 °C	00:20	00:05-3:00
	Gerichte-Menü	140 °C	100-230 °C	00:20	00:05-3:00

Weitere nützliche Zusatzprogramme:

Symbol	Funktion	Voreingestellte Temperatur	Temperatur-bereich	Voreingestellte Zeit	Zeit-bereich
	Vorwärmen (Dampf)	100 °C	60-100 °C	/	/
	Vorwärmen (Grill)	180 °C	100-230 °C	/	/
	Auftauen	40° C	40-60 °C	00:20	00:05-3:00
	Gären	35 °C	30-40 °C	00:45	00:10-12:00
	Sterilisieren	110 °C	Festgelegt	00:20	00:05-3:00
	Kurzzeit-dampfgaren	110 °C	Festgelegt	00:15	00:05-2:00

Hinweis: Hinweis: Bei dem Vorwärmprogramm gibt es keine voreingestellte Zeit. Nach Erreichen der Temperatur schaltet der Ofen ab und Sie können ihr nächstes Programm starten

6.2 Starten der Programme (Beispiele)

Dampfgaren

Beispiel: Einstellen einer Dampfgarzeit von 4o Minuten bei 95°C:

1. Wählen Sie im Stand-by-Modus mit den Pfeiltasten das Funktionsmenü aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
2. Wählen Sie mit den Pfeiltasten die Dampfgarfunktion aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
3. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis 95°C im Feld für die Temperatur erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .
4. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis die 40 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie zum Bestätigen und Starten.

Hinweise:

- Bei folgenden Funktionen gehen Sie bitte identisch vor: Hochtemperaturdampfgaren, Grillen, Heißluft, Dampf- und Grillkombination, Gären und Auftauen.
- In der Gärfunktion sind ausschließlich die drei Temperaturen 30°C, 35°C und 40°C möglich.
- Um während des Programmablaufes die Temperatur oder die Zeit zu ändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie , um das Programm zu pausieren.
2. Drücken Sie , um zur Eingabe neuer Werte zurückzukehren.
3. Drücken Sie die Pfeiltasten , um neue Werte einzugeben und bestätigen Sie die Eingabe mit .

Sterilisieren (Es ist eine Temperatur von 110°C festgelegt)

Beispiel: Einstellen einer Zeit von 30 Minuten:

1. Wählen Sie im Stand-by-Modus mit den Pfeiltasten das Funktionsmenü aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
2. Wählen Sie mit den Pfeiltasten die Funktion Sterilisieren aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
3. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis die 30 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie zum Bestätigen und Starten.

Hinweis: Gehen Sie beim Kurzzeitdampfgaren bitte entsprechend vor.

Aufwärmen

Es gibt zwei verschiedene Aufwärmprogramme:

- 1. Aufwärmen (Dampf)   und.
- 2. Aufwärmen (Grill)   .

Beispiel: Einstellen der Funktion Aufwärmen (Grill) auf 190°C:

- 1. Wählen Sie im Stand-by-Modus mit den Pfeiltasten  das Funktionsmenü  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit  .
- 2. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Funktion Aufwärmen  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit  .
- 3. Dort ist die Funktion Dampf  voreingestellt.
- 4. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Funktion Grill   aus, bis diese Symbole blinken und bestätigen Sie die Eingabe mit  .
- 5. Drücken Sie die Pfeiltasten  , bis 190°C im Feld für die Temperatur erscheint und drücken Sie  zum Bestätigen und Starten.

6.3 Verzögerter Programmstart

Beispiel: Einstellen einer Dampfgarzeit von 40 Minuten bei 95°C mit einem verzögerten Programmstart von 1 Stunde und 40 Minuten.

- 1. Wählen Sie im Stand-by-Modus mit den Pfeiltasten  das Funktionsmenü  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit  .
- 2. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Dampfgarfunktion  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit  .
- 3. Drücken Sie die Pfeiltasten ,  bis 95°C im Feld für die Temperatur erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit  .

- 4. Drücken Sie die Pfeiltasten ,  bis die 40 im Feld für die Minuten erscheint und drücken sie nun  , um die Verzögerungszeit einzustellen.
- 5. Drücken Sie die Pfeiltasten  , bis die 1 im Feld für die Stunden erscheint und drücken Sie  zum Bestätigen.
- 6. Drücken Sie die Pfeiltasten  , bis die 40 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie  zum Bestätigen und Starten.

Hinweis: Die Verzögerungszeit wird als Countdown angezeigt. Die Fertigstellungsdauer setzt sich somit aus der Verzögerungszeit und der Zubereitungszeit zusammen.

6.4 Miji Rezepte finden Sie unter: www.miji.de/rezepte

6.5 Gerichte Menü (Zeit und Temperatur sind vorgegeben und nicht einstellbar)

Beispiel: Auswahl des **Gerichtes b03**

1. Wählen Sie im Stand-by-Modus mit den Pfeiltasten

^v

 das Gerichtemenü

📖

 aus und bestätigen Sie die Eingabe mit

▶||

 .
2. Drücken Sie die Pfeiltasten

^v

 , bis das [b] erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit

▶||

 .
3. Drücken Sie die Pfeiltasten ,

^v

 , bis die [03] erscheint und drücken Sie

▶||

 zum Bestätigen und Starten.

Hinweis: Während des Garprozesses werden Zeit und Temperatur abwechselnd angezeigt.

Liste der eingespeicherten Gerichte im Kochbuch

Hinweis: Der Dampfgarer hat drei verschiedene Einschubhöhen. Je nachdem, welche und wie viel Menükomponenten Sie verwenden, kann das Kochresultat beeinträchtigt werden. Z. B. bei dem Programm C03 Brathähnchen wird das Resultat am besten, wenn man das Hähnchen viertelt und die mittlere Einschubhöhe verwendet.

Zubereitungsart	Gerichtenummer	Gericht	Einstellungen
Dampfgaren	A01	Hühnersuppe	100°C, 2h
	A02	Chinesische, gedünstete Eier	100°C, 18min
	A03	Gedünstete Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Glasnudeln	100°C, 15min
	A04	Gebäck erwärmen	110°C, 15min
	A05	Gedünstete Krebse	100°C, 18min
	A06	Gedünstete Brötchen	110°C, 20min
	A07	Gedünstete Rippchen	110°C, 28min
	A08	Gedünsteter Kohl	100°C, 10min
	A09	Gedünstete Süßkartoffeln	100°C, 40min

Zubereitungsart	Gerichtenummer	Gericht	Einstellungen
Backen	b01	Hähnchenflügel mit Honig	180°C, 20min
	b02	Bratente	180°C, 1h
	b03	Bratfisch	200°C, 20min
	b04	Kebab	200°C, 18min
	b05	Rind, halbdurch	190°C, 20min
	b06	Geröstete Süßkartoffel	230°C, 40min
	b07	Pizza	200°C, 15min
	b08	Gerösteter Mais	200°C, 25min
Dampfgaren und Backen	C01	Gebratenes Rindersteak	190°C, 18min
	C02	Fisch, halbdurch	100°C, 10min dampfgaren und 180°C, 20min backen
	C03	Brathähnchen	190°C, 45min
	C04	Schweineschmorbraten in brauner Sauce	100°C, 15min dampfgaren und 180°C, 28min backen
Heißluft	d01	Kekse	150°C, 25min
	d02	Eiertorte	200°C, 20min
	d03	Geröstete Kastanie	180°C, 30min
	d04	Krustenbrot	180°C, 15min
	d05	Chiffonkuchen	140°C, 50min / 160°C, 5min
	d06	Windbeutel	180°C, 20min
	d07	Bagel	190°C, 20min
	d08	Makronen	140°C, 12min
	d09	Pommes Frites	200°C, 18min
	d10	Luftgetrocknete Makrele	100°C, 2h
	d11	Toastbrot	200°C, 10min
	d12	Knuspriges Brötchen	180°C, 12min
Klassisch	E01	Warme Babymilch	38°C, 13min
	E02	Sake	80°C, 8min
	E03	Joghurt	40°C, 3h
	E04	Trockenfrüchte	90°C, 5h (wählbar zwischen 1-12h)
	E05	Brot aufwärmen	80°C, 8min dampfgaren und 180°C, 7min dampfgaren und backen
	E06	Brot backen	40°C, 1h25min gären und 180°C, 25min Heißluft

6.6 DIY-Funktion

Die DIY-Funktion (Do-It-Yourself) ermöglicht es, benutzerdefinierte Programmabläufe zu erstellen und zu speichern. Diese bestehen wiederum aus bis zu drei aneinandergereihten Hauptfunktionen mit zugewiesenen Temperaturen und Zeiten.

Beispiel: Erstellen eines Programmes bestehend aus

- Einer Dampfgarfunktion für 5 Minuten bei 95°C
- Einer Heißluftfunktion für 5 Minuten bei 160°C und
- Einer Hochtemperaturdampfgarfunktion für 5 Minuten bei 200°C

1. Drücken Si  im Stand-by-Modus.
2. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Dampfgarfunktion  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
3. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis 95°C im Feld für die Temperatur erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .
4. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis die 5 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie  zum Hinzufügen der nächsten Funktion.
5. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Heißluftfunktion  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
6. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis 160°C im Feld für die Temperatur erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .
7. Drücken Sie die Pfeiltastenn , bis die 5 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie nun  zum Hinzufügen der nächsten Funktion.
8. Wählen Sie mit den Pfeiltasten  die Hochtemperaturdampfgarfunktion  aus und bestätigen Sie die Eingabe mit .
9. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis 200°C im Feld für die Temperatur erscheint und bestätigen Sie die Eingabe mit .
10. Drücken Sie die Pfeiltasten , bis die 5 im Feld für die Minuten erscheint und drücken Sie  zum Bestätigen.

Hinweis: Abgesehen von der Aufwärmen-Funktion können alle Hauptfunktionen für ein DIY-Programm verwendet werden.
Es können bis zu 10 DIY-Programme erstellt werden.

Erstellen und speichern:

- Sobald ein DIY-Programm erstellt wurde, wird das Favoriten-Symbol  aufleuchten.
- Um das erstellte Programm zu speichern, drücken Sie .
- Drücken Sie nun  zum Speichern. Beim Hinzufügen weiterer DIY-Programme erhöht sich die Anzeigenummer entsprechend.

Abrufen:

- Halten Sie  im Stand-by-Modus gedrückt.
- Drücken Sie die Pfeiltasten , um ihr gewünschtes Programm [dyXX] mit der entsprechenden Nummer auszuwählen.
- Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten.

Sobald 10 Programme eingespeichert sind, ist das zu überschreibende Programm zur Erstellung eines neuen Programms frei wählbar.

7 Reinigung und Pflege

Auftreten	Ursache
Kondenswasser sammelt sich an den Lamellen	Beim Entweichen des Dampfes aus dem Innenraum durch die dafür vorgesehene Öffnung kondensiert bzw. verflüssigt sich der Wasserdampf aufgrund der geringeren Temperaturen außerhalb des Ofens. Dies ist durch sichtbare Wasser Tröpfchen erkennbar und völlig unbedenklich.
Spannungsschwankungen bewirken abweichendes Kochresultat	Spannungsschwankungen im Stromnetz zwischen -10% und +5% sind für das Gerät unbedenklich, sorgen jedoch für Leistungsschwankungen des Gerätes, wodurch auch das Kochresultat beeinflusst werden könnte.

Achtung:

- Sollte der Ofen nicht wie gewohnt funktionieren, kontrollieren Sie bitte folgendes:
 - Ist der Stecker eingesteckt?
 - Ist die Ofenklappe geschlossen?
 - Ist der Wasserbehälter bis zur Endlage eingeschoben?
 - Ist die Hauptsicherung aktiv?
 - Ist die Kindersicherung deaktiviert?
- Sollte der Ofen versehentlich eingeschaltet worden sein, betätigen Sie bitte unmittelbar die Ein-Aus-Taste, um den Ofen auszuschalten.

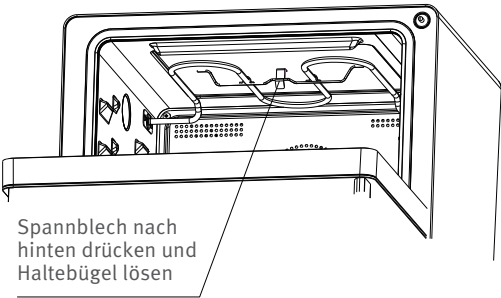
Hinweis: Nach Beenden des Kochvorgangs wird der Lüfter noch 3 Minuten weiterlaufen, um die Wärme aus dem Innenraum abzuführen.

Wird die Klappe während des Kochvorgangs geöffnet, wird das aktuelle Programm pausiert. Nach Schließung der Klappe wird es automatisch fortgesetzt.

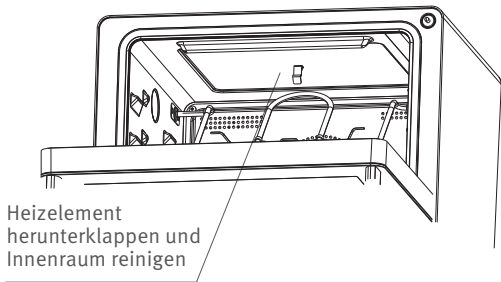
Pflege

Zur einfacheren Reinigung des Ofeninnenraumes kann das obere Heizelement leicht gelöst und heruntergeklappt werden:

- Haltebügel mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand Spannblech nach hinten drücken.



- Der Haltebügel ist nun gelöst. Das Heizelement kann heruntergeklappt werden, wird jedoch nicht vom Gerät gelöst. Die nun zugänglich gewordene Fläche kann einfach gereinigt werden.



- Nach erfolgter Reinigung wird das Heizelement wieder nach oben geklappt und der Haltebügel mithilfe des Spannblechtes fixiert.

Achtung:

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Benzin, Schleifpulver oder Stahlwolle zur Reinigung.
- Nach längerem Gebrauch kann sich unangenehmer Geruch festsetzen. Um diesen zu entfernen, platzieren Sie einige Zitronenscheiben im Ofen und verwenden Sie die Dampfgarfunktion bei 110°C für 15-20 Minuten.
- Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt sein.
- Halten Sie das Gerät sauber, indem Sie Lebensmittelmrückstände unmittelbar mit einem feuchten Tuch entfernen.
- Verwenden Sie möglichst nur Trinkwasser oder destilliertes Wasser zum Dampfgaren. Bei Verwendung von Leitungswasser könnte nach längerem Gebrauch Kesselstein entstehen.
- Kontrollieren und reinigen Sie den Wasserbehälter monatlich.
- Die Tropfrinne sollte nach jedem Gebrauch entleert werden.
- Die Klappenscheibe sollte regelmäßig mit einem trockenen, weichen Tuch gereinigt werden.
- Sollte das Bedienfeld nass werden, wischen Sie es nach dem Ausschalten mit einem trockenen, weichen Tuch ab, um falsche Eingaben zu vermeiden.
- Sollten Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie es vom Stromnetz, reinigen Sie den Innenraum und lagern Sie das Gerät nur in einer trockenen, belüfteten Umgebung frei von Schadgasen und bei mäßigen Temperaturen.
- Reparaturen sollten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu demontieren oder zu reparieren.
- Gerät vor dem Wechsel der Ofeninnenraumbeleuchtung vom Stromnetz trennen. Verwenden Sie nur original Ersatzteile vom Hersteller.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände zur Reinigung der Klappenscheibe, da dies zum Zerkratzen und zum Springen der Scheibe führen kann.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle zum Reinigen von Grillrost und Backblech, sondern nur Tücher, um Kratzer zu vermeiden.
- Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlich geltenden Vorschriften für ein fachgerechtes Recycling und eine umweltschonende Entsorgung.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Dampfreiniger.

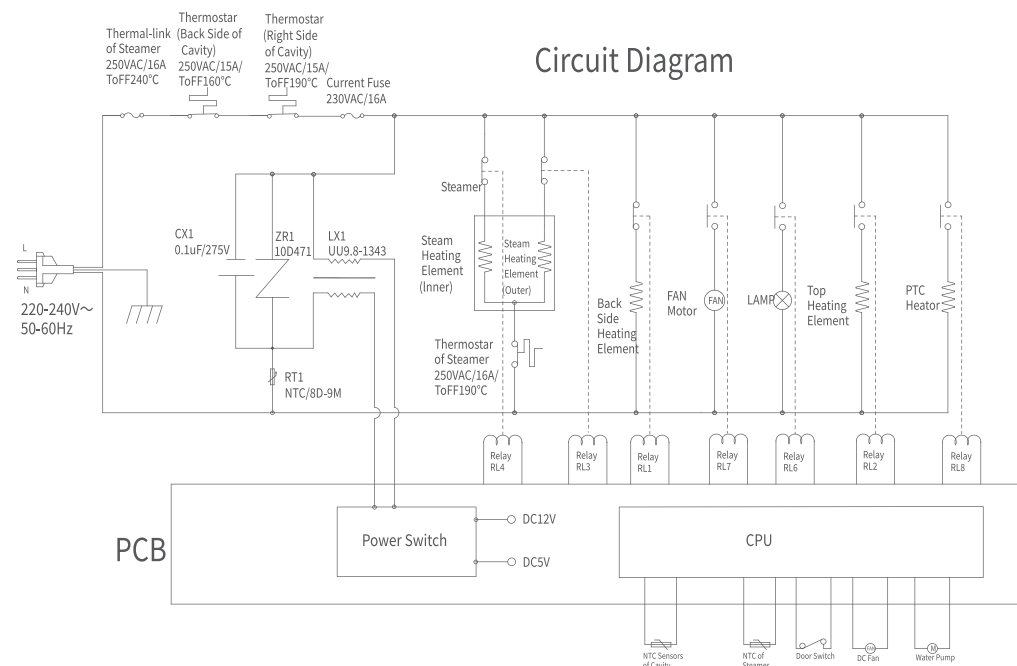
8 Verhalten bei Störungen

Störung	Ursache	Abhilfe
Dampfgaren und Backen	1. Stromversorgung ist unterbrochen 2. Stromkabel defekt	1. Stromversorgung wiederherstellen 2. Kundenservice kontaktieren
Displayanzeigeist gestört	1. Display ist beschädigt 2. Geräteelektronik ist beschädigt	Kundenservice kontaktieren
Während des Kochvorgangs tritt Dampf oder Wasser aus der Klappe	1. Klappe nicht geschlossen 2. Klappendichtung beschädigt	1. Klappe schließen 2. Kundenservice kontaktieren
Innenraumbeleuchtung leuchtet nicht	1. Lampe defekt 2. Geräteelektronik ist beschädigt	Kundenservice kontaktieren
Lüfter arbeitet nicht	1. Lüftermotor ist beschädigt 2. Geräteelektronik ist beschädigt	Kundenservice kontaktieren
Tasten lassen sich nicht bedienen	1. Tasten beschädigt 2. Geräteelektronik ist beschädigt	Kundenservice kontaktieren
Gerät erzeugt keinen Dampf	1. Wasserleitung geknickt, verstopft oder beschädigt 2. Wasserpumpe beschädigt 3. Wasserdichtung beschädigt	Kundenservice kontaktieren

Fehlercode und Fehlerursache

Fehlercode	Fehlerursache
ER1	Innenraum-Temperaturwarnung (260°C wurde überschritten)
ER2	Verdampfungsbehälter-Temperaturwarnung (200°C wurde überschritten)
ER5	Stromkreislauf des Verdampfungsbehälters unterbrochen
ER6	Kurzschlusswarnung des Verdampfungsbehälters
ER7	Stromkreislauf des Heizelementes unterbrochen
ER8	Kurzschlusswarnung des Heizelementes

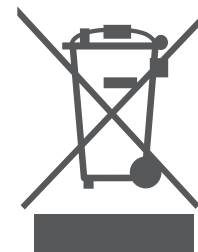
9 Schaltungsdiagramm



10 Umweltschutz

Für die Verpackung wurden umweltfreundliche Materialien verwendet. Achten Sie bitte auf eine fachgerechte und umweltfreundliche Entsorgung dieser Materialien, um unsere Umwelt zu schützen. Lassen Sie Plastikfolien nicht unbeaufsichtigt herumliegen, da Erstickungsgefahr für Kinder besteht.

Elektrische Geräte erfordern gesonderte Entsorgung. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät ausschließlich bei qualifizierten Entsorgungs- und Verwertungsstellen zu entsorgen. Nähere Informationen über die fachgerechte Entsorgung von elektrischen Geräten erhalten Sie in entsprechenden Richtlinien, die innerhalb der EU gelten.



11 Produktgarantie und Service

1. Garantiebedingungen

- Das Gerät sollte bei einem offiziellen Händler erworben werden.
- Rechnung und Bedienungsanleitung sollten aufbewahrt werden.
- Bei Aufstellung, Gebrauch, Pflege und Lagerung sollten die Anweisungen der Bedienungsanleitung befolgt werden.

2. Garantieausschluss

In folgenden Fällen entfällt die Garantie:

- Illegalen Erwerb des Gerätes
- Rechnung oder nötige Zertifikate können nicht vorgelegt werden
- Innerer Kurzschluss oder Versagen von Motor, Gebläse oder Geräteelektronik verursacht durch Fremdkörper
- Äußere Schäden auf Glasflächen, Edelstahlflächen, lackierten Oberflächen, am Metallgehäuse oder an Aufdrucken
- Schäden oder Defekte verursacht durch unbefugte Reparatur oder Demontage, welche nicht vom Kundenservice oder von anderem, qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurde
- Schäden durch höhere Gewalt (Naturkatastrophen, Brände, Kriege)
- Überschreitung der Garantielaufzeit
- Falsche Verwendung, Verwendung durch fremde Personen, Modifizierung und Zweckentfremdung
- Schäden durch falschen Transport oder durch hohe äußere Einwirkungen

Hinweis: Alle genannten Fälle fallen nicht unter die Garantie, sodass Kosten für anfallende Reparaturen berechnet werden müssen.

3. Garantie und Kundenservice

Wenn alle Garantiebedingungen erfüllt sind und innerhalb der Garantielaufzeit ein Defekt auftritt, besteht Anspruch auf Leistungen durch den Kundenservice. Diese Leistungen beinhalten:

- Kostenlose Reparatur defekter Komponenten
- Kostenloser Ersatz von defektem Zubehör
- Bei zu hohem Reparaturaufwand wird eventuell ein neues Gerät ausgestellt
- Nach Ablauf der Garantielaufzeit können Reparatur- und Instandsetzungsdienstleistungen vom Hersteller durchgeführt werden. Anfallende Kosten für Material, Funktionstests und Service werden dann dem Kunden berechnet.

4. Garantievorkehrungen

- Füllen Sie die Garantiekarte ordnungsgemäß aus und bewahren Sie Garantiekarte, Rechnung und Originalverpackung auf.
- Legen Sie Rechnung und Garantiekarte bei Garantieleistungen vor.
- Verwenden Sie für den Transport die Originalverpackung.
- Der Hersteller gewährt Garantie gemäß den Garantievorschriften und gewährt keine Verlängerungen.
- Die Garantiekarte ist ein Einzelstück, bewahren Sie sie gut auf.
- Die Garantielaufzeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Sollte bei Ihrem Gerät ein Defekt auftreten, senden Sie es bitte dem Miji-Kundenservice zu oder kontaktieren Sie die folgende Adresse:

Miji GmbH

Service-Hotline: +49 (0) 89 38103969
E-Mail: service@miji.de

Steam Oven IEO-25L

Congratulations

By purchasing a Miji steam oven, you have chosen a quality product that will last a long time.

The Miji name stands for quality, good performance and safety.

In order to provide the same performance level in this portable appliance that you are otherwise accustomed to when cooking, Miji steam ovens use exactly the same technology found in built-in household appliances. A long-lasting, high-performance level and a long lifespan are therefore guaranteed.

Have fun cooking

Preface

- Read the operating instructions carefully before the first use. Pay special attention to the safety instructions listed in chapter 2.
- Keep the manual handy, and make it available to any other person who may possibly use the appliance.
- Examine the appliance for transport damage prior to switching it on. If the appliance was damaged, do not connect it to power socket, and contact customer service.
- Careful, proper operation and care will contribute to the long lifespan of the appliance.
- Should you encounter any problems during use, or the product is damaged, please contact Miji customer service.

Miji Deutschland: +49 89 381036-69
service@miji.de

Important notice:

In order to ensure proper use and the longest possible service life, we recommend that you read this manual carefully before using the device. It contains important information on the safe commissioning, operation, use and maintenance of the device. Please keep these operating instructions in a safe place.

Contents

1	Product specifications	6
2	Safety instruction	7
3	Structure and accessories	9
4	Settings	10
5	Control panel and symbol description	11
6	Operation	13
7	Cleaning and care	22
8	Behaviour in the event of faults	25
9	Circuit Diagram	26
10	Environmental protection	27
11	Product warranty and service	28

1 Product specifications

Number	Name	Value
1	Product designation	Steam oven
2	Model	IEO-25L
3	Voltage in Volt	220-240 V
4	Frequency in Hertz	50-60 Hz
5	Power in watts	2000 W
6	Cooking chamber volume	25 L
7	Outer dimensions (width x height x depth)	451 x 342 x 480 [mm]
6	Internal dimensions (width x height x depth)	366 x 230 x 300 [mm]
9	Weight in kilogram	15 kg

Attention:

- In case of deviations between the operating instructions and the type plate, the information on the type plate of the device should always be observed.
- Due to a prescribed function test, it is possible that a small amount of residual moisture may be present in the device. This is completely harmless and the device can be used as intended.

2 Safety instruction

- Please read the relevant instructions carefully before use.
- This steam oven is intended for private use only and is not suitable for industrial or commercial purposes.
- **Warning:** Unattended use of the steamer by children should only be undertaken after instruction in proper use. An awareness of the dangers of improper operation should be explained.
- **Warning:** The water container should be filled with tap water (do not use mineral water) up to the maximum level mark before each use of the heater. The water tank must be pushed in to the end position to ensure water supply to the pump.
- During the cooking process, open the flap as briefly as possible to keep steam loss to a minimum. Open the flap carefully to avoid burns from steam, especially to the face. Pay special attention to children.
- Do not reach into the oven without oven gloves.
- Do not place any objects in the oven.
- Shake or stir glasses of warmed baby food before use. Check the temperature before use in order to avoid burning.
- **Warning:** Repairs should only be carried out by qualified personnel.
- **Warning:** Do not use the appliance if the flap seal is damaged.
- **Warning:** A damaged power cord should only be repaired by qualified service personnel, the manufacturer or customer service.
- **Warning:** Some components of the oven can become very hot during use. Keep children away.
- Allow the oven to cool for 30 minutes before cleaning.
- The plug and power circuit must be electrically grounded. The power supply can be disconnected.

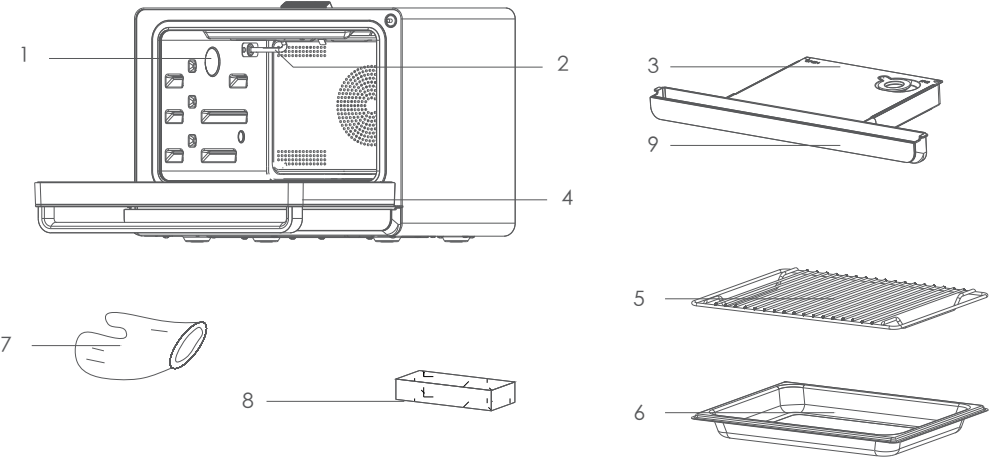
- People with physical or mental disabilities, as well as children may only use the oven in the presence of persons responsible for them or after they have been properly instructed regarding usage.
- Children must not play with the device.
- Do not use the open flap as a storage space.
- Paper, cardboard, flammable plastic and cloths must not be in the oven while the grill function is in use.
- Always check the oven, power cord and plug for damage. If any of these items are defect, do not use the appliance and have it repaired by qualified service personnel!
- Do not immerse the appliance, power cord or plug under water.
- Do not place the appliance in a hot environment such as a gas stove or microwave and keep it away from fire.
- If the appliance is exposed to or covered by flammable materials, there is a risk of fire.
- Disconnect the appliance from the power supply before changing the oven interior lighting.

Installation instructions

Warning: To prevent electric shock, make sure the oven is grounded via its connecting cable.

- Do not place the appliance in a highly or overheated environment, such as near a gas oven or microwave. It should only be used in a dry, ventilated area, free of harmful gases and at moderate temperatures. There is an increased risk of fire, If the device is exposed to highly flammable materials or covered by such.
- Due to its weight, the appliance should only be placed on a stable base.
- Contact your dealer or customer service, if the unit is damaged.
- Remove all packaging material and accessories from the interior of the oven.

3 Structure and accessories



Number	Component	Description
1	Lighting	Illuminates the interior
2	Upper heating	Element which heats the interior
3	Water tank	Contains water for steam generation
4	Flap	Program is started as soon as flap is closed
5	Grill grid	Serves for food placement
6	Baking tray	Serves for food placement or as a drip tray
7	Oven glove	Serves as heat protection when reaching in
8	Sponge	Used to remove residual moisture from the interior
9	Drip tray	Catches condensation water

4 Settings

4.1 Setting the time

Example: Setting the time 13:20:

1. press and hold  in stand-by mode
2. Press  until 13 appears in the hour display and confirm with .
3. Press  until 20 appears in the minutes display and press to confirm .

4.2 Child safety lock

The child safety lock prevents unattended children from operating the oven.

Press  and hold for 3 seconds (in stand-by mode or during cooking) to activate the child safety lock. As long as the child safety lock has not been deactivated by holding  down for 3 seconds, no other command can be entered.

4.3 Lighting

Press  in stand-by mode or during a cooking process to switch the lighting on or off.

5 Control panel/symbol description

Symbol	Description	Symbol	Description
	Time (hours : minutes)		Steam cooking
	Adjusted temperature		Grill
	Current temperature		Hot air
	Custom menu		Function menu
	Favorite		Meal menu
	Clock		DIY
	Delayed program start		Steam cooking
	Water tank is sufficiently filled		High temperature steam cooking
	Water tank must be filled		Grill
	Child safety lock		Hot air
	Oven chamber lighting		Steam and grill combination
	Status		Short time steam cooking
	Sterilization		Defrost
	Preheat		Fermentation

5.1 Selecting functions by keystroke

Key symbol	Description
	Switches the display and the illumination of the operating elements on and off
	Arrow keys for navigation and selection of function, temperature, time and menu
	Confirmation/Start/Pause
	Clock time adjustment
	Sets the waiting time for the delayed program start after entering all function settings
	Switch to display the current temperature
	Return to previous setting range
	Switches the lighting on and off
	Press and hold for 3 seconds to (de)activate child safety lock
	DIY function (Do-it-yourself)

6 Operation

6.1 Operation menu

When you switch on  the oven with on and press the up arrow key  on the left side of the control panel, you will see the function menu symbol flashing . Confirm input with the confirmation key . When you press the down arrow key, the cookbook flashes. This is described in section 7.5. After confirming the function menu character, you will see 10 various programs, the steam cooking program flashes. Everything that is flashing can be changed with the arrow keys and then press the confirmation key to continue.

Five programs for daily use

Symbol	Function	Preset temperature	Temperature range	Preset time	Time section
	Steam cooking	100 °C	60-100 °C	00:20	00:05-2:00
	High temperature team cooking	160 °C	120-200 °C	00:20	00:05-3:00
	Roasting, Grilling, Baking	180°C	100-230 °C	00:20	00:05-3:00
	Hot air	120 °C	50-230 °C	00:20	00:05-3:00
	Steam and grill combination	140 °C	100-230 °C	00:20	00:05-3:00

Other useful additional programs:

Symbol	Function	Preset temperature	Temperature range	Preset time	Time section
Preheat	Preheating (steam)	100 °C	60-100 °C	/	/
	Preheating (grill)	180 °C	100-230 °C	/	/
Defrost	Defrosting	40° C	40-60 °C	00:20	00:05-3:00
Ferment	Fermentation	35 °C	30-40 °C	00:45	00:10-12:00
Sterilize	Sterilizing	110 °C	Set	00:20	00:05-3:00
Fast-Steam	Short term steam cooking	110 °C	Set	00:15	00:05-2:00

Note: There is no preset time for the preheat program. When the temperature has been reached, the oven switches off and you can start your next program.

6.2 Starting the programs (examples)

Steam cooking

Example: Setting a steam cooking time of 40 minutes at 95°C:

1. In stand-by mode, use the arrow keys

^v

 to select the function menu

⌘

 and confirm the entry with

▶||

 .
2. Select the steam cooking function

^v

 with the arrow keys

Steam

 and confirm the entry with

▶||

 .
3. Press the arrow keys

^v

 until 95°C appears in the temperature display and confirm the entry with

▶||

 .
4. Press the arrow keys

^v

 until 40 appears in the minutes display and press

▶||

 zum to confirm and start.

Note:

- Proceed identically for the following functions: High temperature steam cooking, grilling, hot air, steam and grill combination, fermenting and defrosting.
- Only three temperatures: 30°C, 35°C and 40°C are possible in the fermenting function.
- To change the temperature or time during the program sequence, please proceed as follows:

1. Press

▶||

 to pause the program.
2. Press

↺

 to return to the input of new values.
3. Press the arrow keys

^v

 to enter new values and presst

▶||

 to confirm.

Sterilizing (The temperature of 110°C is set)

Example: Setting a time of 30 minutes:

1. In stand-by mode, use the arrow keys

^v

 to select the function menu

⌘

 and confirm the entry with

▶||

 .
2. Select the Sterilize

Sterilize

 function with the arrow keys

^v

 and confirm the entry with

▶||

 .
3. Press the arrow keys

^v

 until 30 appears in the minutes display and press

▶||

 to confirm and start.

Note: Proceed accordingly for short time steam cooking.

Warm up

There are two different warm-up programs:

- 1. warm up (steam)   and
- 2. Warm up (grill)   .

Example: Setting the warm up (grill) function to 190°C:

- 1. In stand-by mode, select the function menu   with the arrow keys  and confirm the entry with  .
- 2. Select the warm up function   with the arrow keys  and confirm the entry with  .
- 3. Here, the steam function  is preset.
- 4. Select the function Grill   with the arrow keys   until these symbols flash and confirm the entry with  .
- 5. Press the arrow keys   until 190°C appears in the temperature display, press  to confirm and start.

6.3 Delayed program start

Example: Setting a steam cooking time of 40 minutes at 95°C with a delayed program start of 1 hour and 40 minutes.

- 1. In stand-by mode, use the arrow keys   to select the function menu  and confirm the entry with  .
- 2. Select the steam cooking function  with the arrow keys   and confirm the entry with  .
- 3. Press the arrow keys   until 95°C appears in the temperature display and confirm the entry with  .
- 4. Press the arrow keys   until 40 appears in the minutes display and press  to set the delay time.
- 5. Press the arrow keys   until 1 appears in the hour display and press  to confirm.
- 6. Press the arrow buttons   until 40 appears in the minutes display and press  to confirm and start.

Note: The delay time is displayed as a countdown. The completion time is thus made up of the delay time and the preparation time.

6.4 Miji recipes can be found at: www.miji.de/rezepte

6.5 Meal menu (time and temperature are preset and not adjustable)

Example: Selection of the meal b03

- 1. In stand-by mode, use the arrow keys   to select the meal menu  and confirm the entry with  .
- 2. Press the arrow keys   until [b] appears and confirm with  .
- 3. Press the arrow keys   until [03] appears and press  to confirm and start.

Note: During the cooking process, the time and temperature are displayed alternately.

List of meals stored in the cookbook

Note: The steam cooker has three different insertion heights. Depending on which and how many menu components you use, the cooking result may be affected. For example, with program C03 Roast chicken, the result is best if you quarter the chicken and use the middle shelf height.

Preparation method	Meal number	Meal	Settings
Steam cooking	A01	Chicken soup	100°C, 2h
	A02	Chinese steamed eggs	100°C, 18min
	A03	Steamed scallops with garlic and glass noodles	100°C, 15min
	A04	Pastry warm up	110°C, 15min
	A05	Steamed crabs	100°C, 18min
	A06	Steamed rolls	110°C, 20min
	A07	Steamed ribs	110°C, 28min
	A08	Steamed cabbage	100°C, 10min
	A09	Steamed sweet potatoes	100°C, 40min
Baking	b01	Chicken wings with honey	180°C, 20min
	b02	Roat duck	180°C, 1h
	b03	Fried fish	200°C, 20min
	b04	Kebab	200°C, 18min
	b05	Beef, medium	190°C, 20min
	b06	Roasted sweet potato	230°C, 40min
	b07	Pizza	200°C, 15min
	b08	Gerösteter Mais	200°C, 25min
Steam cooking and baking	C01	Roasted corn	190°C, 18min
	C02	Fish, halfway through	100°C, 10min dampfgaren und 180°C, 20min backen
	C03	Fried chicken	190°C, 45min
	C04	Braised pork in brown sauce	100°C, 15min dampfgaren und 180°C, 28min backen

Preparation method	Meal number	Meal	Settings
Hot air	d01	Biscuits	150°C, 25min
	d02	Egg cake	200°C, 20min
	d03	Roasted chestnut	180°C, 30min
	d04	Crusty bread	180°C, 15min
	d05	Chiffon cake	140°C, 50min / 160°C, 5min
	d06	Cream puffs	180°C, 20min
	d07	Bagel	190°C, 20min
	d08	Macaroons	140°C, 12min
	d09	French fries	200°C, 18min
	d10	Air dried mackerel	100°C, 2h
	d11	Toast	200°C, 10min
	d12	Crispy bread roll	180°C, 12min
Classic	E01	Warm baby milk	38°C, 13min
	E02	Sake	80°C, 8min
	E03	Yoghurt	40°C, 3h
	E04	Dried fruit	90°C, 5h (selectable between 1-12h)
	E05	Warm up bread	80°C, 8min steam cooking and 180°C, 7min steam cooking and baking
	E06	Bake bread	40°C, 1h25min fermentation and 180°C, 25 min. hot air

6.6 DIY function

The DIY (Do-It-Yourself) function enables the user to create and store user-defined program sequences. These in turn consist of up to three main functions with assigned temperatures and times.

Example: Creating a program consisting of

- a steam cooking function for 5 minutes at 95°C
- a hot air function for 5 minutes at 160°C and
- a high temperature steam cooking function for 5 minutes at 200°C

1. Press  in stand-by mode.
2. Select the steam cooking  function with the arrow keys   and confirm the entry with  .
3. Press the arrow keys   until 95°C appears in the temperature display and confirm with  .
4. Press the arrow keys   until 5 appears in the minutes display and press  to add the next function.
5. Use the arrow keys   to select the hot air  function and press  to confirm.
6. Press the arrow keys   until 160°C appears in the temperature display and press  to confirm.
7. Press the arrow keys   until 5 appears in the minutes display and press  to add the next function.
8. Use the arrow keys   to select the high temperature steam  cooking function and press  to confirm.
9. Press the arrow keys   until 200°C appears in the temperature display and press  to confirm.
10. Press the arrow keys   until 5 appears in the minutes display and press  to confirm.

Notes: Except for the warm-up function, all main functions can be used for a DIY program. Up to 10 DIY programs can be created.

Create and save:

- Once a DIY program is created, the Favorite icon  will light.
- To save the created program, press  . The time display will now show dy 01.
- Now press  to save. When adding more DIY programs, the display number will increase accordingly.

Memory:

- Press and hold  in stand-by mode.
- Press the arrow keys   to select your desired program [dyXX] with the corresponding number.
- Press  to confirm and start.

Once 10 programs have been stored, the program to be overwritten can be freely selected to create a new program.

7 Cleaning and maintenance

Problem / Occurrence	Cause
Condensation water collects on the slats	When steam escapes from the interior through the provided opening, the steam condenses or liquefies due to the lower temperatures outside the oven. Water droplets become visible.This is completely harmless.
Voltage fluctuations cause different cooking results	Voltage fluctuations in the mains supply between -10% and +5% are harmless for the appliance, but they cause fluctuations in the performance of the device, which could also affect the cooking result.

Attention:

- If the oven does not work as usual, please check the following:
 - Is the plug in?
 - Is the oven door closed?
 - Is the water container pushed in to the end position?
 - Is the main fuse active?
 - Is the child safety lock deactivated?
- if the oven has been switched on by mistake, please press the on/off button immediately to switch it off.

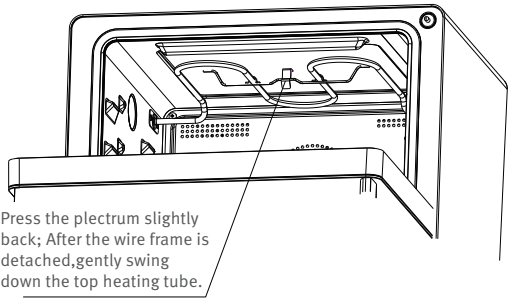
Notes: When the cooking process is finished, the fan will continue to run for 3 minutes to dissipate the heat from the interior.

If the flap is opened during the cooking process, the current program is paused. It continues automatically after the flap is closed.

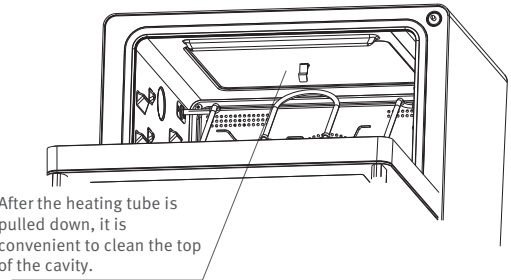
Maintenance

For easier cleaning of the oven’s interior, the upper heating element can be easily released and folded down:

- Hold the retaining bracket with one hand and press the clamping plate backwards with the other hand.



- The retaining bracket is now released. The heating element can now be folded down, but is not detached from the device. The area that has now become accessible can be easily cleaned.



- After cleaning has been completed, the heating element is folded up again and the retaining bracket is fixed with the aid of the clamping plate.

Attention:

- Do not use aggressive cleaning agents, petrol, abrasive powder or steel wool for cleaning.
- Unpleasant odours can develop after prolonged use. To alleviate them, place some lemon slices in the oven and use the steam cooking function at 110°C for 15-20 minutes.
- The appliance must be switched off and disconnected from the power supply for cleaning.
- Keep the appliance clean by immediately removing food residue with a damp cloth.
- If possible, use only drinking water or distilled water for steam cooking. If tap water is used, scale may form after prolonged use.
- Check and clean the water container monthly.
- The drip tray should be emptied after each use.
- The valve disc should be cleaned regularly with a dry, soft cloth.
- If the control panel gets wet, wipe it with a dry, soft cloth after switching off to avoid incorrect entries.
- If you do not use the unit for a longer period of time, disconnect it from the power supply, clean the interior and store the unit in a dry, ventilated environment free of harmful gases and at moderate temperatures.
- Repairs should only be carried out by qualified personnel. Do not attempt to disassemble or repair the unit yourself.
- Disconnect the unit from the power supply before changing the interior lighting of the oven. Use only original spare parts from the manufacturer.
- Do not use any sharp metal objects to clean the flap disc, as this can lead to scratching and cracking of the disc.
- Do not use steel wool to clean the grill grid and baking tray, use only cloths to avoid scratches.
- When disposing of the appliance, observe the locally applicable regulations for proper recycling and environmentally friendly disposal.
- Do not use steam cleaners for cleaning.

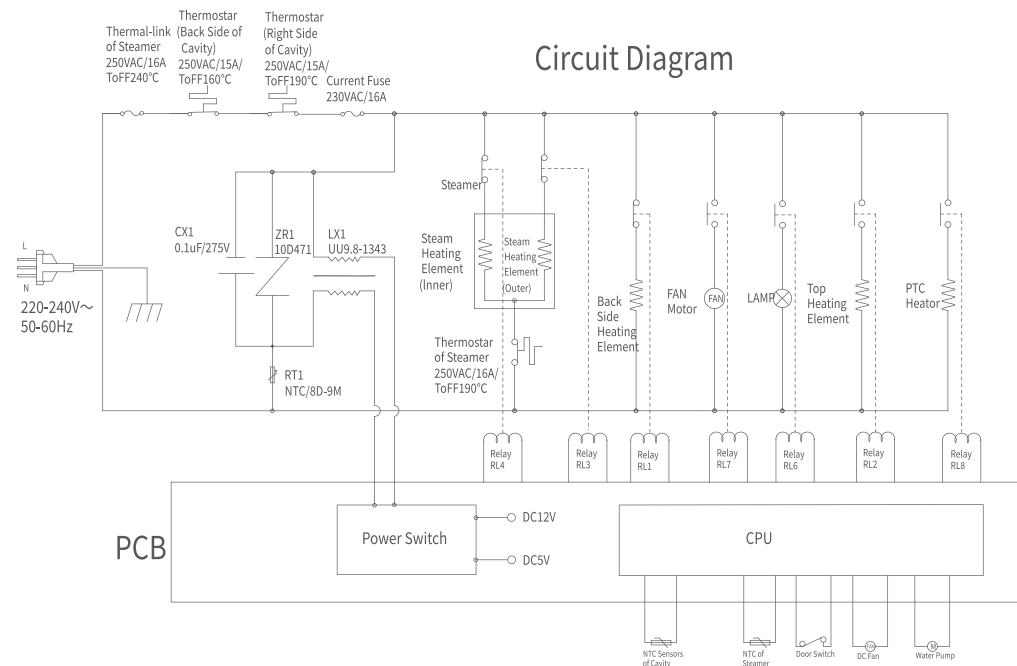
8 Behaviour in the event of malfunction

Problem	Cause	Remedy
Control panel not illuminated	1. Power supply is interrupted 2. Power cable defective	1. Restore power supply 2. Contact customer service
Display is not functioning	1. Display is damaged 2. Device electronics are damaged	Contact customer service
Steam or water comes out of the flap during the cooking process	1. Flap not closed 2. Flap seal damaged	1. Close flap 2. Contact customer service
Interior lighting does not light up	1. Lamp defective 2. Device electronics are damaged	Contact customer service
Fan does not work	1. Fan motor is damaged 2. Device electronics are damaged	Contact customer service
Keys cannot be operated	1. Keys damaged 2. Device electronics are damaged	Contact customer service
Device does not generate steam	1. Water pipe kinked, clogged or damaged 2. Water pump damaged 3. Water seal damaged	Contact customer service

Error code and cause of error

Error code	Cause of error
ER1	Indoor temperature warning (260°C was exceeded)
ER2	Vaporisation tank temperature warning (200°C exceeded)
ER5	Electricity circuit of the vaporization tank is interrupted
ER6	Short circuit warning for vaporization tank
ER7	Heating element electricity circuit interrupted
ER8	Heating element short circuit warning

9 Circuit Diagram



10 Environmental protection

Environmentally friendly materials were used for the packaging. Please make sure that these materials are disposed of properly and in an environmentally friendly manner to protect our environment. Do not leave plastic sheets lying around unattended as there is a danger of suffocation for children.

Electrical appliances require separate disposal. We recommend that you dispose of the device only at qualified disposal and recycling centers. For more information on the proper disposal of electrical equipment, please refer to the relevant directives that apply within the EU.



11 Product warranty and service

1. Guarantee conditions

- The device should be purchased from an official dealer
- The invoice and user manual should be kept.
- The instructions in the user manual should be followed during installation, use, maintenance and storage.

2. Exclusion of warranty

In the following cases the warranty is void:

- Illegal purchase of the device
- Invoice or necessary certificates cannot be presented
- Internal short circuit or failure of motor, fan or device electronics caused by foreign objects
- External damage to glass surfaces, stainless steel surfaces, painted surfaces, the metal housing or imprints
- Damage or defects caused by unauthorized repair or disassembly not carried out by customer service or other qualified personnel
- Losses due to force majeure (natural disasters, fires, wars)
- Exceeding the guarantee period
- Incorrect usage, use by third parties, modification and misuse
- Damage due to incorrect transport or excessive external influences

Note: All the above cases are not covered by the warranty, so that costs for any repairs that may be necessary must be charged.

3. Warranty and customer service

If all warranty conditions are fulfilled and a defect occurs within the warranty period, the customer is entitled to services from the customer service department. These services include:

- Free repair of defective components
- Free replacement of defective accessories
- If the repair work is too extensive, a new device may be issued
- After the warranty period has expired, repair and maintenance services can be carried out by the manufacturer.
- Any costs incurred for material, functional tests and service will then be charged to the customer.

4. Warranty arrangements

- Fill out the warranty card properly and keep the warranty card, invoice and original packaging
- Present the invoice and the warranty card when carrying out warranty services.
- Use the original packaging for transportation.
- The manufacturer provides warranty in accordance with the warranty regulations and does not grant extensions.
- The warranty card is issued singularly, keep it in a safe place.
- The warranty period is 24 months from the date of purchase.

If your unit is found to be defective, please send it to Miji Customer Service or contact the following address:

Miji GmbH

Service-Hotline: +49 (0) 89 38103969
E-Mail: service@miji.de