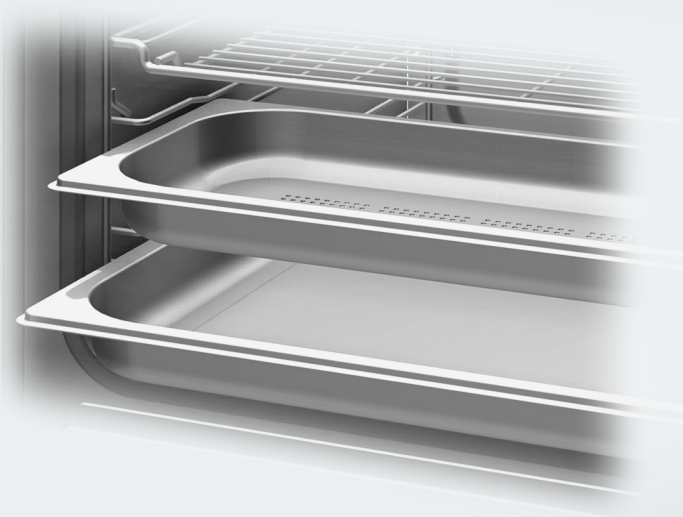


Gebruiksaanwijzing Stoomoven



Lees **altijd eerst** de gebruiksaanwijzing voor u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid	5
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
Overzicht	16
Aanzicht stoomoven.....	16
Bijgeleverde accessoires.....	17
Bedieningselementen	18
Sensortoetsen	19
Display.....	19
Functiebeschrijving	20
Waterreservoir	20
Opvangschaal	20
Temperatuur	20
Bereidingstijd.....	21
Geluiden	21
Opwarmfase	21
Bereidingsfase.....	21
Ingebruikneming van het toestel	22
Stoomoven voor de eerste keer reinigen	22
Waterhardheid instellen	23
Kookpunt aanpassen	23
Bediening	24
Bedieningsprincipe.....	24
Bereiding onderbreken	26
Voorverwarmen	27
Belangrijke opmerkingen en informatie	28
Het bijzondere van koken met stoom.....	28
Kookgerei	28
Stoomovenpannen	28
Eigen serviesgoed	28
Opvangschaal	28
Niveau	29
Diepvriesproducten	29
Temperatuur	29
Bereidingstijd.....	29
Bereiden met vloeistoffen.....	29
Eigen recepten	29

Stomen	30
Groente.....	30
Vlees	33
Worstwaren	35
Vis.....	35
Schaaldieren.....	38
Zoetwatermosselen	39
Rijst.....	40
Pasta / deegwaren	41
Knoedels	42
Graan	43
Peulvruchten, gedroogd	44
Kippeneieren	46
Fruit	47
Menugaren	48
Speciale toepassingen	50
Verwarmen	50
Ontdooien.....	51
Inmaken.....	54
Sap bereiden	57
Yoghurt bereiden	58
Gistdeeg laten rijzen.....	59
Gelatine smelten.....	60
Chocolade smelten	60
Voedingsmiddelen pellen	61
Appels conserveren	61
Blancheren	62
Uien fruiten/stoven	62
Spek uitsmelten.....	63
Steriliseren	63
Vochtige handdoekjes verwarmen	64
Honing vloeibaar maken.....	64
Eierstich (ei voor soep)	64
Instellingen	65
Gegevens voor testinstellingen	67
Reiniging en onderhoud	68
Reiniging en onderhoud	68
Stoomovenfront.....	69
Ovenruimte	70
Accessoires	70

Inhoud

Geleiderails	71
Waterreservoir	71
Ontkalken	73
Nuttige tips	75
Bij te bestellen accessoires.....	78
Stoomovenpannen	78
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	80
Diversen.....	80
Technische gegevens.....	81
Miele-Service, typeplaatje, garantie	82

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Deze koffiezetautomaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Een verkeerd gebruik kan nochtans tot lichamelijk letsel en materiële schade leiden.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u de koffiezetautomaat in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke instructies met betrekking het plaatsen, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dit is in het belang van uw veiligheid en voorkomt schade aan de koffiezetautomaat.

Wanneer deze niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze kunt doorgeven aan een eventuele volgende bezitter.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Juist gebruik

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

► Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.

► Gebruik het toestel alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

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

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

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Verbrandingsgevaar door hete stoom! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Voorkom dat kinderen de deur van het toestel openen als het wordt gebruikt. Houd kinderen op een afstand, totdat het toestel voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verwondingsgevaar! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installaties, onderhoudswerken of herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's ontstaan voor de gebruiker. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.
- ▶ Controleer voordat de stoomoven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.
- ▶ De stoomoven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.
Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsгарантиes (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de stoomoven leiden.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.

- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de stoomoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van deze Miele onderdelen kunnen wij garanderen, dat zij volledig aan onze veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de stoomoven volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als het toestel achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het toestel gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het toestel, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het toestel volledig is afgekoeld.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Efficiënt gebruik

- ▶ Verbrandingsgevaar! Het toestel wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan verwarmingselementen, de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom. Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het toestel zet of eruit haalt of als u in het toestel bezig bent. Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.
- ▶ In gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de stoomoven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Kunststof serviesgoed dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan het toestel beschadigen. Gebruik alleen hitte- (tot 100°C) en stoombestendig kunststof serviesgoed. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan in het toestel 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.
- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het toestel gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het toestel beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.
- ▶ De stoomoven is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met Miele.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ Dompel het waterreservoir niet in water en reinig het niet in de afwasautomaat. U loopt anders kans op een elektrische schok als u het reservoir terugplaatst!
- ▶ Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in het toestel te voorkomen.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Na een bereiding bevindt zich heet water in het stoomaggregaat. Dit water wordt naar het waterreservoir teruggepompt. Voorkom dat het waterreservoir kantelt als u het uit het toestel haalt en neerzet.
- ▶ Plaats op het vrijstaande toestel geen voorwerpen. U vermijdt zo krassen.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

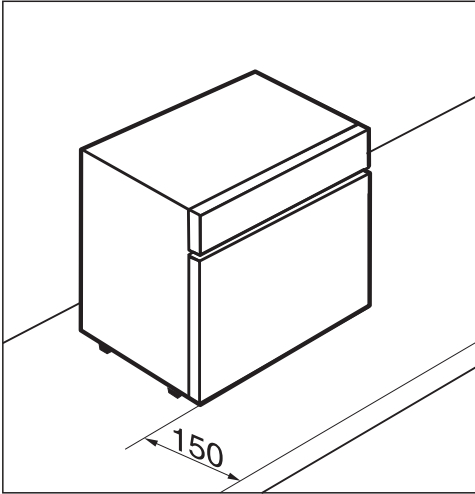
Reiniging en onderhoud

- ▶ 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.
- ▶ 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").
Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het toestel 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. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

Aanwijzing voor de plaatsing



- Houd een veiligheidsafstand aan van minimaal 150 mm tussen de gesloten deur van het toestel en de voorkant van het werkblad/tafelblad.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

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

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

Uw toestel afdanken

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



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

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

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

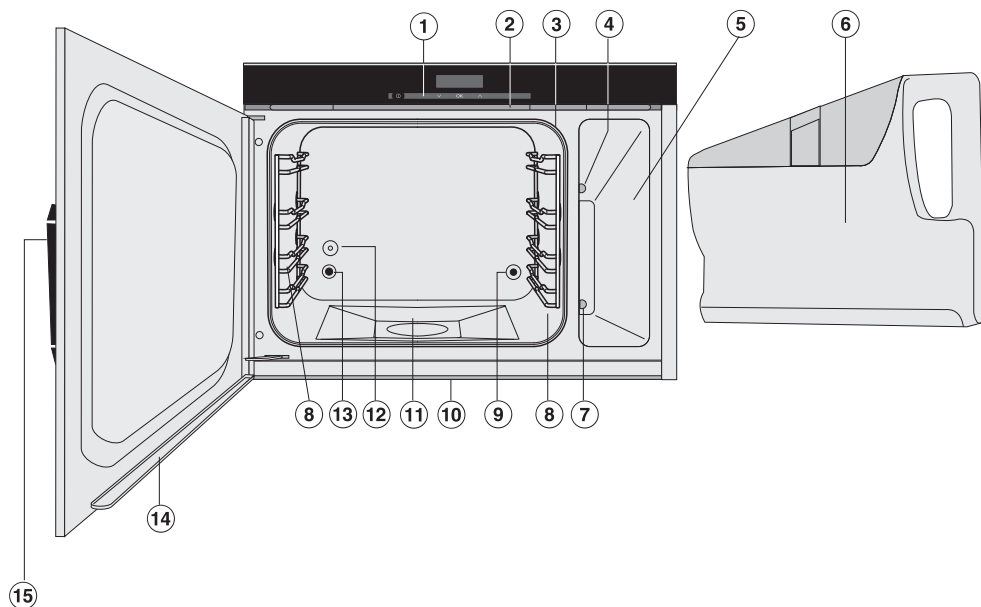
Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht
of
- de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be
of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel
naar een containerpark brengt.

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

Overzicht

Aanzicht stoomoven



- | | |
|---|-------------------------|
| ① Bedieningselementen | ⑨ Stoomtoevoer |
| ② Wasemafvoer | ⑩ Opvanggoot ovenruimte |
| ③ Deurdichting | ⑪ Bodemverwarming |
| ④ Stoomkanaal | ⑫ Temperatuurvoeler |
| ⑤ Ruimte waterreservoir | ⑬ Stoomafvoer |
| ⑥ Waterreservoir (stoomaggregaat) met inzet | ⑭ Opvanggoot deur |
| ⑦ Contactpunt waterreservoir | ⑮ Deuropener |
| ⑧ Geleiderails met 4 niveaus | |

Bijgeleverde accessoires

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

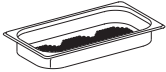
DGG 15



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

325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1



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

Siliconenvet

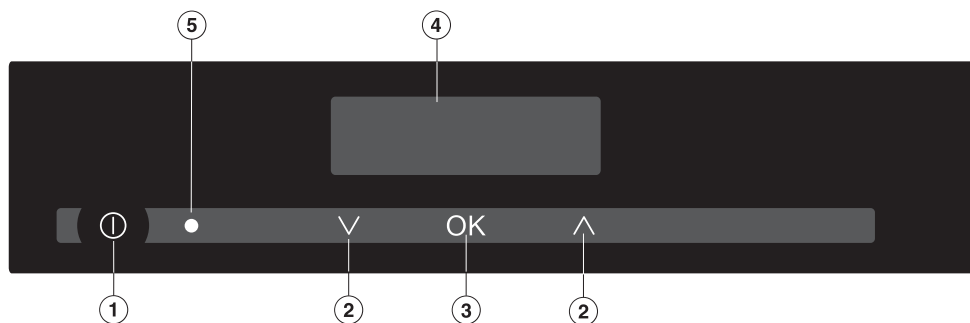


1 tube voor het invetten van de dichting
in het waterreservoir

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets①
In- en uitschakelen en oproepen van het ontkalkingsprogramma
- ② Sensortoetsen V/^
De temperatuur en de bereidingstijd en het "bladeren" in de Instelling
toegang tot de instellingen: ① + V (zie "Instellingen")
- ③ Sensortoets OK
Bevestiging van de invoer
- ④ Display
- ⑤ Optische interface
(alleen voor de dienst Herstellingen aan huis van Miele)

Sensortoetsen

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

Display

Weergave	Betekenis
 knippert.	Water bijvullen of waterreservoir ontbreekt
Cijfers + °C	Temperatuur
Cijfers + h	Bereidingstijd
 + cijfer(s)	De stoomoven moet worden ontkalkt.

Funcatiebeschrijving

Waterreservoir

De maximale vulhoeveelheid is 1,2 liter, de minimale hoeveelheid 0,75 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 ovendeur tijdens het gebruik opent, neemt het waterverbruik toe.

Als in het waterreservoir niet voldoende water is gevuld of het waterreservoir niet is ingeschoven, knippert in het display het symbool .

Opvangschaal

Bij bereidingen met stoom: schuif de opvangschaal altijd op het onderste niveau in het toestel als u ovenpannen met gaten gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Temperatuur

De stoomoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C tot 100 °C. Als u het toestel inschakelt, verschijnt in het display 100 °C. U kunt de temperatuur in stappen van 5°C veranderen.

Temperatuuradvies

Temperatuur	Toepassing
100°C	– Bereiden van alle soorten voedingsmiddelen, – Verwarmen – Menugaren – Inmaken – Sap bereiden
85° C	– Voor het behoedzaam bereiden van vis
60° C	– Ontdooien
40° C	– Gistdeeg laten rijzen – Yoghurt maken

Bereidingstijd

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59). Als de bereidingstijd langer is dan 59 minuten, moet u deze in uren en minuten invoeren. Bijvoorbeeld: 80 minuten = 1:20.

Geluiden

Als het toestel in gebruik is, hoort u een ventilatorgeluid. Bij de stoomproductie ontstaan geluiden die u van een waterkoker kent.

Opwarmfase

Tijdens de opwarmfase wordt de ovenruimte tot de ingestelde temperatuur opgewarmd. Het oplopen van de temperatuur kunt u op het display volgen.

De duur van de opwarmfase is 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.

U kunt de opwarmfase verkorten door het waterreservoir met heet water te vullen.

Bereidingsfase

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

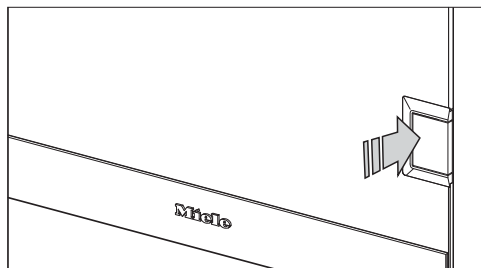
Ingebruikneming van het toestel

- Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is, op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Miele-Service, typeplaatje, garantie".
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

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

Stoomoven voor de eerste keer reinigen

Deur openen



- Open de deur door links op de deuropener te drukken.

De deur springt dan een stukje open.

Waterreservoir

- Haal het waterreservoir uit het toestel en verwijder de inzet (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud / Waterreservoir").
- Spoel het waterreservoir en de inzet grondig met heet water om. Doe dat handmatig en gebruik geen afwasmiddel.

Beschadiging van het waterreservoir
Reinig het waterreservoir en de inzet nooit in de afwasautomaat! Dompel het waterreservoir niet in water.

Accessoires / ovenruimte

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

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

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

Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst voedingsmiddelen bereidt, moet u het toestel 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 toestel correct functioneren.

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

Kookpunt justeren (na verhuizing)

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

Bediening

Bedieningsprincipe

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater**, geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Schuif het reservoir tot de aanslag in het toestel.

Als u het waterreservoir niet goed plaatst, zal de verwarming van de stoomoven niet reageren en verschijnt na enige tijd de foutmelding *F20* (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

- Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau.
- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Schakel de stoomoven in met de toets aan/uit.



In het display verschijnen *100* en °C.

- Als u met 100° C wilt koken, bevestigt u deze waarde met "OK".
- Als u voedingsmiddelen bij een lagere temperatuur wilt bereiden, verlaagt u de temperatuur via de sensortoets ∇ en bevestigt u met OK.



In het display verschijnen *0:00* en *h*.

- Stel met de toets $\wedge$ (*0:00* en hoger) of ∇ (*9:59* en lager) de gewenste bereidingstijd in.
- Bevestig met OK.

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

Wordt de instelling niet binnen 15 minuten afgesloten, dan wordt het toestel uitgeschakeld.

Na afloop van de bereidingstijd

- verschijnt in het display 0:00 h,
- blijft de ventilator ingeschakeld,
- klinkt er een akoestisch signaal.



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 uit de oven haalt.

- Open de toesteldeur en verwijder het voedingsmiddel.
- Schakel de stoomoven in met de toets aan/uit.

U kunt de nalooptijd van de afzuiging verkorten, door het waterreservoir direct na het uitschakelen te verwijderen.

Na gebruik

- Haal de opvangschaal uit het toestel en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir uit het toestel en giet het leeg. Duw het waterreservoir bij het uitnemen iets omhoog.

De stoomoven is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem bij ontbrekend restwater contact op met Miele.

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

Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water opdraakt, klinkt er een akoestisch signaal en knippert het symbool

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

De bereiding wordt voortgezet.

Bediening

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens een bereiding op elk moment wijzigen.

Temperatuur wijzigen

- Raak "OK" 1x kort aan.

In het display verschijnt de temperatuurinstelling en knippert °C.

- Stel de temperatuur in zoals hierboven beschreven.

Bereidingstijd wijzigen

- raakt u twee maal OK aan.

In het display verschijnt de instelling van de bereidingstijd en knippert h.

- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

Bereiding onderbreken

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



Verbrandingsgevaar!

Er kan stoom vrijkomen als u de deur opent.

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



Verbrandingsgevaar!

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

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

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

Na het sluiten van de deur wordt het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan.

Het toestel 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.

Voorverwarmen

Het toestel heeft een voorverwarmfunctie. Bij het voorverwarmen wordt de ovenruimte tot ca. 40°C opgewarmd. Als de oven voorverwarmd is, wordt de opwarmfase korter en daarmee neemt ook de gehele bereidingstijd af.

Deze functie is standaard niet actief. Als u deze functie wilt gebruiken, moet u de standaardinstelling wijzigen (zie "Instellingen / Voorverwarmen").

Ook als de voorverwarmfunctie actief is, kunt u bij elke bereiding beslissen of u de functie wilt gebruiken of niet.

Tijdens het voorverwarmen moet het gevulde waterreservoir zich in de stoomoven bevinden.

De voorverwarmfunctie wordt afgebroken als u de deur opent. U kunt de functie opnieuw starten als u de stoomoven uit- en weer inschakelt.

Voorverwarmen gebruiken

- Schakel het toestel in.

In het display verschijnt 100 en °C knippert. Bevestig nu **niet**.

Na enkele seconden begint het voorverwarmen. In het display wordt de oplopende temperatuur weergegeven.

Na het voorverwarmen verschijnt in het display 100 en knippert °C.

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.
- Stel de temperatuur en de bereidingstijd in, zoals hierboven beschreven.

Voorverwarmen niet gebruiken

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

- Schakel het toestel in.

In het display verschijnen 100 en °C.

- Bevestig deze waarde met OK of stel de gewenste temperatuur in, zoals hierboven beschreven.
- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Stoomovenpannen

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

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

Eigen serviesgoed

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

- Het serviesgoed moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof serviesgoed wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor gebruik in een stoomoven.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Zet het kookgerei in een voldoende grote ovenpan met gaten, maar niet op de bodem.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het voedingsmiddel kan.

Opvangschaal

Bij bereidingen met stoom: schuif de opvangschaal altijd op het onderste niveau in het toestel als u ovenpannen met gaten gebruikt.

Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Niveau

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

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bij combinatie met de warmhoudlade

Bij gebruik van de warmhoudlade kan de ovenruimte van de stoomoven een temperatuur van 40 °C bereiken. Als u in deze situatie een temperatuur van 40 °C instelt, zal de stoomoven geen stoom produceren, omdat de ovenruimte te warm is.

Bereidingstijd

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

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

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

Bereiden met vloeistoffen

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

Eigen recepten

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

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 3-5cm. Verdeel grote hoeveelheden over meerdere platte ovenpannen.

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

De 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

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
Bloemkoolroosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoliroosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, fijngesneden	4
Witloof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	27–29 21–22 16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	25–27 19–21 17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel gehalveerd gevierendeeld	26–28 19–20 15–16
Koolraap, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4

Stomen

Groente	 [min]
Maïs (kolf)	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3
Paprika, blokjes of in 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
Knolselderie, 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 onder het vlees in de oven om het vrijkomende vocht op te vangen. U kunt het vocht dan later gebruiken om er bijvoorbeeld een sausje van te maken of om het in te vriezen.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

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

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.

Voorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met 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 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 de vis, niet van het gewicht. Hoe dikker de vis des te langer de bereidingstijd. Een stuk vis van 500 g dat 3 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 2 cm dik is.

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

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

Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis 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

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

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

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 bereidingstijd

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

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

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

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

aTemperatuur: 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

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

Linzen moeten niet worden geweekt.

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

Instellingen

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

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

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

Menugaren

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

Niveau

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

Temperatuur

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

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld:

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Werkwijze

- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste tijd in, dus 14 minuten.
- Zet na die 14 minuten de roodbaarsfilet in de stoomoven.
- Stel de tweede bereidingstijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten de broccoli in de stoomoven.
- Stel de derde bereidingstijd in, dus 4 minuten.

Speciale toepassingen

Verwarmen

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

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

De in de tabel aangegeven tijd heeft betrekking op een gemiddelde portie per bord / ovenpan. Verleng de tijd bij grotere hoeveelheden.

Tips

- Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's of een rolade.
- Gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering: voedingsmiddelen die in een saus worden bereid (zoals goulash).

Werkwijze

- Dek de voedingsmiddelen af met een diep bord, een hitte- (tot 100°C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Zet de borden of schalen in een voldoende grote ovenpan met gaten.

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

	 [min]
Bijgerechten (pasta, rijst, etc.)	8–10
Eenpansgerecht	8–10
Visfilet	6–8
Vlees	8–10
Gevogelte	8–10
Groente	8–10
Soep	8–10
Bordmaaltijden	8–10

 Tijd

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 / de bereiding

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 levensmiddelen waarbij vocht vrijkomt, zoals gevogelte, een stoomovenpan met gaatjes en schuif de opvangschaal of universele bakplaat (afhankelijk van het model) eronder. Zo liggen de te ontdooien levensmiddelen niet in het dooivocht.

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

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

Speciale toepassingen

Ingevroren producten	Hoeveelheid/ aantal	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
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 vulen met een schone doek en heet water en sluit de glazen.

Fruit

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

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

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

Groente

Groente rafspoelen, reinigen en fijn snijden.

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

Hoeveelheid/Systeeminhoud

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

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

Vlees en worst

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

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

Tips

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

Werkwijze

- Schuif de opvangschaal op het onderste niveau in het toestel en een ovenpan met gaten erboven.
- Zet de (even grote) glazen in de ovenpan met gaten. Ze mogen elkaar niet raken.

Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

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

Speciale toepassingen

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Inmaaktijd

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

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 1kg zoet fruit 50–100 g suiker, op 1kg zuur fruit 100–150g.
- Wilt u het sap bewaren, doe het dan heet in schone flessen en sluit deze meteen.

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40-70 minuten

Speciale toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

Gistdeeg laten rijzen

Werkwijze

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Dek de schaal met deeg af en plaats hem in een stoomovenpan met gaatjes.

Instellingen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: volgens recept

Speciale toepassingen

Gelatine smelten

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het toestel 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

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Voedingsmiddelen pellen

Werkwijze

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

Instellingen

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

Temperatuur: 50 °C

Bewaartijd: 5 minuten

Speciale toepassingen

Blancheren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Blancheer: 1 minuut

Uien fruiten/stoven

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

Werkwijze

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

Instellingen

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

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Steriliseren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Speciale toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

Honing vloeibaar maken

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen Temperatuur: 60 °C

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

Eierstich (ei voor soep)

Werkwijze

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Vanuit de fabriek heeft uw toestel bepaalde standaardinstellingen. U kunt de in de tabel aangegeven instellingen wijzigen.

Instellingen wijzigen en opslaan

De stoomoven is **uitgeschakeld**.

- Tip de Aan/Uit-toets aan.
- Terwijl de aan / uit-knop ① wordt ingedrukt , aangeraakt, licht het display op, druk 1 keer kort op de sensortoets ∨.

In het display verschijnt P1.

- Tip de sensortoets ∧ of ∨ zo vaak aan totdat in het display het gewenste programma verschijnt.
- Bevestig met OK.
- Tip ∧ of ∨ zo vaak aan totdat in het display de gewenste status verschijnt.
- Bevestig met OK.

De gekozen status wordt opgeslagen.

- Als u de gewenste instellingen heeft uitgevoerd, moet u de stoomoven uitschakelen.

Instellingen

De fabrieksinstelling wordt **vet** weergegeven.

Programma		Status	Mogelijke instellingen
P1		S0 S1	Fabrieksinstellingen herstellen
P2	Demo-functie	S0 S1	uit, de stoomoven wordt verwarmd Aan, de stoomoven wordt niet verwarmd.
P3	Akoestisch signaal	S1 S2 S3 S4	heel zacht zacht gemiddeld hard
P4	Waterhardheid	S1 S2 S3 S4	Zacht (<1,5 mmol/l, <8,4 °dH) Gemiddeld (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) – Hard (>2,5 mmol/l, >14 °dH)
P5	Eenheid temperatuur	S1 S2	°C °F
P6	Voorverwarmen	S0 S1	Voorverwarmen niet ingeschakeld Voorverwarmen ingeschakeld
P7	Toetsgeluid	S0 S1	uit aan

Gegevens voor testinstellingen

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

Testgerecht	Stoomoven-pannen	Hoeveelheid [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 1	max.	willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1 x DGGL 1	300	willekeurig	100	3
Vermogen bij maximale belading					
Erwten (8.3)	3x DGGL 1	Verdeel 2500 g diepvrieserwten gelijkmatig over de ovenpannen.	2, 3, 4 ³	100	4

 Niveau(s) van onderen /  Temperatuur /  Bereidingstijd

- ¹⁾ Gebruik voor de opvangschaal altijd het onderste niveau.
- ²⁾ Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- ³⁾ Plaats stoomovenpan op niveau 2 en 4 achterin, op niveau 3 voorin.
- ⁴⁾ De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

Reiniging en onderhoud

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen aliphatische koolwaterstofhoudende reinigings- of spoelmiddelen. Daardoor kunnen afdichtingen zwellen.

Laat de stoomoven voor iedere reiniging afkoelen.

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

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

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 vaatwassers.
- glasreinigers,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten),
- vlekkenponsjes,
- scherpe metaalschrapers,
- staalwol,
- speciale spiraalsponsjes,
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen,
- ovensprays.

Stoomovenfront

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

Verwijder vuil daarom direct.

- Reinig de oppervlakken met een schone doek, lauwwarm water en reinigingsmiddel. U kunt ook een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.
- Wrijf het front na elke reiniging droog met een zachte doek.

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte

Wees voorzichtig als u de achterwand van de ovenruimte reinigt. Er mag niets in de dichtingen van de stoomtoe- en -afvoer vast komen te zitten. U zou de dichtingen zo onbedoeld achter de achterwand kunnen drukken.

Het **verwarmingselement bodem** kan na langdurig gebruik door druppels vloeistof verkleuren.

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

Vervang de **deurdichting** als deze brokkelig of broos is geworden. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie einde van deze gebruiksaanwijzing).

Accessoires

Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

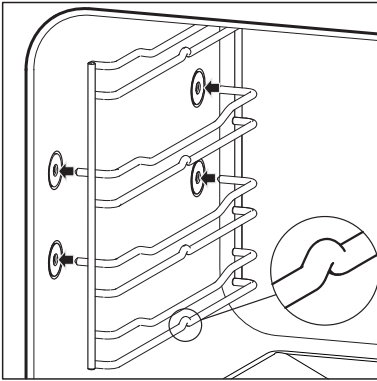
Opvangschaal, rooster, stoomovenpan

- Reinig de opvangschaal, het rooster en 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.

Geleiderails

De geleiderails zijn vaatwasmachine-bestendig.

- Haal de geleiderails eerst aan de zijkant los en dan aan de achterkant.
- Reinig de geleiderails in de afwasautomaat of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.



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

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

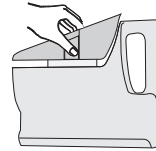
Waterreservoir

Dompel het waterreservoir niet in water en reinig het waterreservoir nooit in de afwasautomaat!

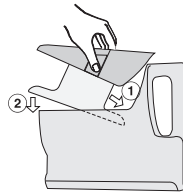
Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in het toestel te voorkomen.

Gebruik geen ruwe sponzen of harde borstels.

- Haal het waterreservoir na elk gebruik uit de oven, giet het leeg en droog het af.



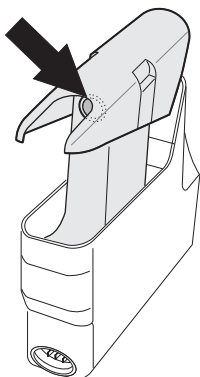
- Druk op de beide vergrendelingspunten om de inzet te ontgrendelen en verwijder de inzet.



- Plaats de inzet pas weer in het reservoir als beide delen helemaal droog zijn. Het terugplaatsen gaat het best als u de inzet schuin in het reservoir steekt ① en vervolgens laat zakken ②.

Reiniging en onderhoud

Dichting waterreservoir



U kunt de dichting bij Miele bestellen (zie einde van deze gebruiksaanwijzing).

Gebruik voor het insmeren alleen het bijgeleverde siliconenvet en beslist geen margarine, olie of andere huishoudvetten. De dichting kan anders uitzetten.

- Als u het waterreservoir na verloop van tijd alleen nog met moeite kunt plaatsen of uitnemen of als de foutmelding *F20* verschijnt, moet de dichting worden ingevet. Gebruik daarvoor een kleine hoeveelheid van het bijgeleverde siliconenvet.

Verwijder de afdichting voor het invetten niet.

Ondeskundig omgaan met silicoonvet!

Verwijder siliconenvet dat op de huid terechtkomt door afwissen of afspoelen.

Als het vet in de ogen komt, moeten de ogen met veel water worden gespoeld.

Waarschuw een arts, als het vet wordt doorgeslikt.

- Vervang de dichting als deze brokkelig of broos is geworden of als zich onder in de ruimte voor het waterreservoir meer water bevindt dan anders.

Ontkalken

Wij adviseren het gebruik van Miele-ontkalkingstabletten (zie "Bij te bestellen accessoires"). Deze zijn speciaal voor Miele-apparatuur ontwikkeld, voor een optimaal ontkalkingsproces. U kunt ook een universeel ontkalkingsmiddel met citroenzuur gebruiken.

Ontkalkingsoplossing is zuurhoudend.

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

Veeg ontkalkingsoplossing dadelijk af.

De stoomoven moet na een bepaalde gebruiksduur worden ontkalkt. Als het tijdstip voor het ontkalken bereikt is, wordt het aantal resterende bereidingsprocessen op het display weergegeven. Na het laatste verblijvende stoomproces wordt de stoomoven geblokkeerd.



Na het laatste verblijvende stoomproces wordt de stoomoven geblokkeerd.

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

Tijdens het ontkalkingsprogramma moet u het waterreservoir legen, omspoelen en met vers water vullen.



- Druk zo lang op de aan-uit-toets ① totdat u een signaal hoort en in het display \$ h en het knipperende symbool 0:22 h verschijnen.
- Doe 1 liter koud water in het waterreservoir en voeg de juiste hoeveelheid ontkalkingsmiddel toe.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het toestel.
- Bevestig met OK.



De dubbele punt knippert en het symbool \$ brandt continu. Het ontkalkingsprogramma start.

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



Als de laatste 10 minuten zijn aangeboden, klinkt er een akoestisch signaal en knippert het symbool ☀p.

- Haal het waterreservoir uit de oven en giet het leeg. Haal vervolgens de inzet uit het reservoir.
- Giet het waterreservoir leeg.

Reiniging en onderhoud

- Spoel het reservoir en de inzet grondig uit.
- Vul het waterreservoir met 1 liter water en schuif het vervolgens weer in de stoomoven.
- Schuif het reservoir tot de aanslag in het toestel.

Het knipperende symbool  dooft en het symbool  begint te knipperen.

- Bevestig met OK.

De dubbele punt knippert en het symbool  brandt continu. Het ont-kalkingsprogramma wordt voortgezet.

Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een akoestisch signaal.

Na het ontkalken:

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

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 (zie omslag) 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 de stoomoven.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De stoomoven kan niet worden ingeschakeld.	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het toestel ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende zekering(en) eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u het toestel dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele-Service.
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.
In het display verschijnen het symbool  en een getal tussen 10 en 0:22 h. en  knipperen.	De stoomoven moet worden ontkalkt. ■ Ontkalk het toestel (zie "Reiniging en onderhoud > Ontkalken").

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
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 toestel uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
U kunt het waterreservoir slechts met moeite tot de aanslag inschuiven dan wel uit het toestel halen.	De dichting van het waterreservoir is stroef. ■ Vet de dichting met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud > waterreservoir".
Het toestel gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt. ■ Om het kookpunt te justeren, moet u het ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie "Reiniging en onderhoud – Ontkalken").
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. ■ Vervang de deurdichting als deze brokkelig of broos is geworden. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen.
... na verloop van tijd de deur geluiden maakt als u deze opent en sluit?	De deur beweegt moeizaam. ■ Smeer de deurscharnieren, bijvoorbeeld met het bijgeleverde siliconenvet.
In het display verschijnt het symbool  en er klinkt eventueel een akoestisch signaal.	Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven. ■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het toestel.
	Er zit onvoldoende water in het reservoir. Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden. ■ Vul het reservoir.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De opwarmfase duurt ongebruikelijk lang.	Het waterreservoir is ernstig verkalkt, omdat de waterhardheid niet correct is ingesteld. ■ Stel de juiste waterhardheid voor uw regio in (zie "Instellingen"). ■ Ontkalk het toestel (zie "Reiniging en onderhoud > Ontkalken"). ■ Is de juiste waterhardheid ingesteld of doet het probleem zich opnieuw voor, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.
<i>F 5</i> <i>F 6</i>	Een technisch defect ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.
<i>F20</i>	Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven. ■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het toestel. ■ Schakel de stoomoven uit en weer in. De dichting van het waterreservoir is stroef. ■ Vet de dichting met een kleine hoeveelheid siliconenvet in, zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud > waterreservoir".

Bij te bestellen accessoires

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

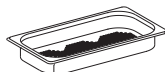
U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:

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

Stoomovenpannen

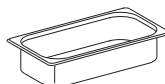
U kunt kiezen uit tal van ovenpannen met en zonder gaatjes en in diverse formaten:

DGGL 1



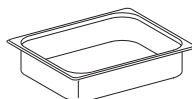
Ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



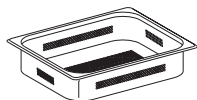
Ovenpan zonder gaten,
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

DGG 3



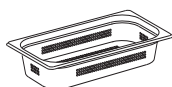
Ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 4



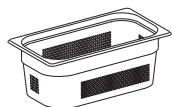
Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 5



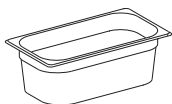
Ovenpan met gaten,
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

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)

Deksel voor ovenpannen

DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm

Bij te bestellen accessoires

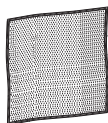
Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Ontkalkingstabletten (6 stuks)



Voor het ontkalken van de stoomoven

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Siliconenvet



Voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

Diversen

DGG 15



De opvangschaal wordt bij het stomen gebruikt om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat.
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

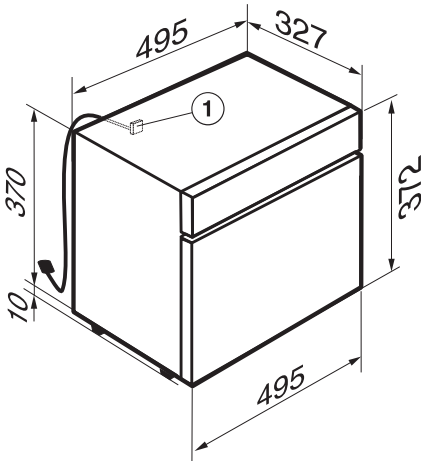
Aansluitsnoer

Stroomvoorziening: 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde: 2,2 kW

Gewicht: 19,3 kg

VDE-gekeurd: ja



① Aansluitkabel – aansluitpunt toestel

Afmetingen (b x h x d)

- Toestel, zie afbeelding
- Ovenruimte 240 x 335 x 275 mm

Miele-Service, typeplaatje, garantie

Afdeling Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-handelaar of
- de afdeling Consumentenbelangen van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiks- en montage-handleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Miele-Service weten welk type toestel 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 toestel 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.



nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DG 6001



nl-BE

M.-Nr. 10 646 500 / 00