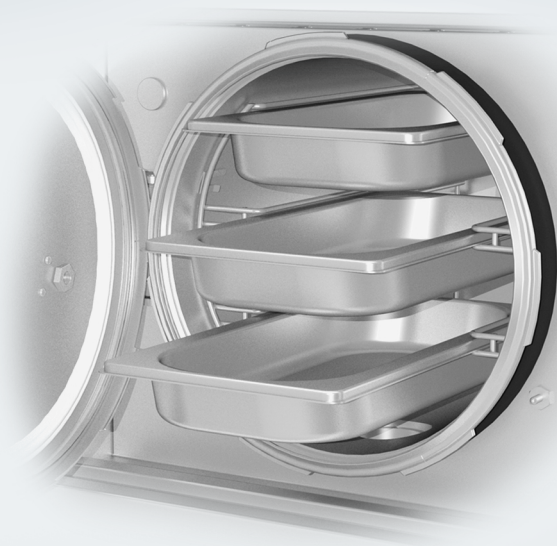


Gebruiks- en montagehandleiding Hogedrukstoomoven



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
Overzicht	15
Stoomoven	15
Bijgeleverde accessoires	16
Bedieningselementen	17
Functiebeschrijving	18
Temperatuur	18
Bereidingstijd	18
Geluiden	18
Opwarmfase	18
Bereidingsfase	18
Afkoelfase	18
Plateau	18
Vóór het eerste gebruik	19
Waterhardheid instellen	19
Kookpunt justeren	19
Deur openen	19
Deur sluiten	20
Apparaat voor de eerste keer reinigen	21
Ovenfuncties	22
Bediening	23
Principe van de bediening	23
Een andere ovenfunctie kiezen	25
Temperatuur / bereidingstijd wijzigen	25
Ovenfunctie beëindigen	26
Bereiding voortzetten	26
Beveiligingen	27
Overdrukbeveiliging / veiligheidsventiel	27
Oververhittingsbeveiliging	29
Inschakelblokkering / vergrendeling	30
Belangrijke opmerkingen en informatie	31
Het bijzondere van koken met stoom	31
Kookgerei	31
Stoomovenpannen	31
Eigen serviesgoed	31

Niveau	31
Diepvriesproducten	31
Temperatuur	32
Bereidingstijd	32
Koken met vloeistoffen	32
Eigen recepten	32
Stomen	33
Groente	33
Vlees	36
Worstwaren	38
Vis	38
Schaaldieren	41
Zoetwatermosselen	42
Rijst	43
Pasta / deegwaren	44
Knoedels	45
Graan	46
Peulvruchten, gedroogd	47
Kippeneieren	49
Fruit	50
Koken menu	51
Speciale toepassingen	53
Verwarmen	53
Ontdooien	55
Inmaken	58
Sap bereiden	61
Yoghurt bereiden	63
Gistdeeg laten rijzen	64
Gelatine smelten	65
Chocolade smelten	65
Voedingsmiddelen pellen	66
Appels conserveren	66
Blancheren	67
Uien fruiten/stoven	67
Spek uitsmelten	68
Steriliseren	68
Vochtige handdoekjes verwarmen	69
Honing vloeibaar maken	69
Eerstich (ei voor soep)	69
Instellingen	70

Inhoud

Reiniging en onderhoud	72
Reiniging en onderhoud	72
Front	73
Ovenruimte en uittrekplateau	74
Accessoires	74
Geleiderails	75
Deurdichting / veiligheidsventiel	76
Waterinspuiters	77
Ontkalken	78
Nuttige tips	81
Bij te bestellen accessoires	86
Stoomovenpannen	86
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	88
Diversen	88
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	89
Inbouwaanwijzingen	91
Inbouwmaten	92
DGD 4635 (inbouwnis 380 mm)	92
DGD 4635 (inbouwnis 450 mm)	93
DGD 6635 (inbouwnis 380 mm)	94
DGD 6605 / DGD 6635 (inbouwnis 450 mm)	95
Inbouw en aansluiting	96
Wateraansluiting	97
Opmerkingen watertoevoer	97
Watertoevoer aansluiten	98
Opmerkingen waterafvoer	99
Waterafvoer aansluiten	99
Elektrische aansluiting	100
Aansluitkabel	101
Aansluitschema	102
Service, typeplaatje, garantie	103

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen in verband met verstikkingsgevaar.
- ▶ Verbrandingsgevaar! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Het apparaat moet zo hoog worden ingebouwd dat kinderen geen gevaar lopen.
- ▶ Aan de scharnieren van de deur kan men zich bezeren. Let vooral op kinderen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van fouten bij het inbouwen of aansluiten.
- ▶ Het apparaat mag uitsluitend op koud water worden aangesloten.
- ▶ De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het apparaat is ingebouwd.
- ▶ Controleer de slangen voor de aansluiting op zichtbare schade.
- ▶ Het ingebouwde Waterproof-systeem biedt alleen bescherming tegen waterschade als aan de volgende voorwaarden is voldaan:

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- De watertoe- en -afvoer moeten correct zijn geïnstalleerd.
- Noodzakelijke reparaties moeten worden uitgevoerd, defecte onderdelen moeten worden vervangen.
- De waterkraan moet bij langdurige afwezigheid worden dichtgedraaid (bijvoorbeeld tijdens de vakantie).

Nog meer aanwijzingen voor het gebruik

▶ Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom. Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent. Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.

▶ De deur wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld. Raak de hete deur alleen aan bij de deurknop en de deurgreep.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.

Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ Kunststof serviesgoed dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan het apparaat 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 apparaat corrosie veroorzaken. Bewaar daarom geen klare gerechten in de oven en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Verbrandingsgevaar! Open de deur niet als het apparaat in gebruik is! Open de deur pas als:

- de afkoelfase is afgerond,
- het akoestische signaal niet meer klinkt,
- het symbool \mapsto in het tijddisplay knippert.

Als u toch probeert de deur voortijdig te openen, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding *door*.

▶ Verwondingsgevaar! Kies voor inmaken nooit een temperatuur boven 95 °C (op een hoogte van meer dan 1000 m nooit hoger dan 90 °C), anders kunnen de glazen uiteenspatten.

▶ Ontkalk het apparaat uitsluitend, wanneer het is afgekoeld. Er kunnen anders bijtende dampen ontstaan (zie ook "Reiniging en onderhoud – Ontkalken").

▶ Grote voedingsresten kunnen de waterafvoer en de pomp verstoppen. Controleer daarom altijd of de bodemzeef correct geplaatst is.

▶ Het apparaat kan bepaalde storingen zelf herkennen en verhelpen. Het betreft foutmeldingen met een code tussen *F06* en *F95*. Open de ovendeur pas als de foutcode in het display knippert. Knippert de foutcode niet, dan is het probleem nog niet verholpen. Zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips".

▶ Bij apparaten met liftdeur: Laat de liftdeur open als het apparaat in gebruik is.

Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ De geleiderails kunnen voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd (zie "Reiniging en onderhoud – Geleiderails"). Plaats de geleiderails na afloop correct terug en gebruik het apparaat nooit zonder ingebouwde geleiderails.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

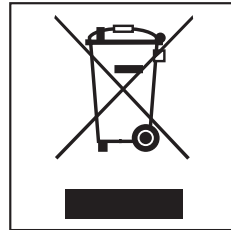
Het verpakkingsmateriaal

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

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

Het afdanken van een apparaat

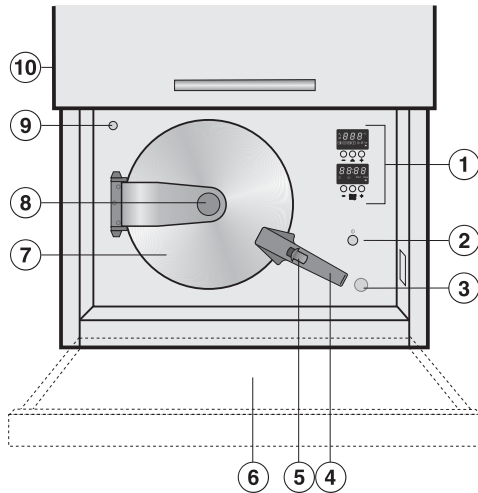
Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee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



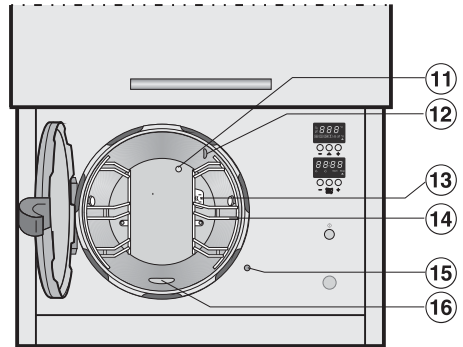
Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Stoomoven



- ① Bedieningspaneel
- ② Aan/Uit-toets
- ③ Beschermkapje oververhittingsbeveiliging
- ④ Deurgreep
- ⑤ Deurontgrendeling
- ⑥ Plateau
- ⑦ Deur van het apparaat
- ⑧ Deurknop
- ⑨ Vulopening voor ontkalkingsmiddel (systeemontkalker)
- ⑩ Liftdeur (afhankelijk van het model)



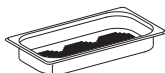
- ⑪ Temperatuurvoeler
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Afschermplaatje waterinspuiter
- ⑭ Geleiderails
- ⑮ Deurcontactschakelaar
- ⑯ Bodemzeef

Overzicht

Bijgeleverde accessoires

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

DGGL 1



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

DGG 2



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

Metalen plateau



Om kookgerei op te zetten

Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging

Doseerspuit voor systeemontkalker



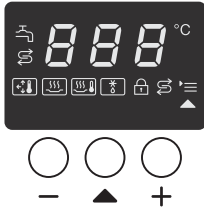
Aanvraagkaart Miele-ontkalkingsmiddel (systeemontkalker)

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het ontkalkingsmiddel van Miele. Deze ontkalker is speciaal op uw hogedrukstoomoven afgestemd. U voorkomt daarmee schade aan het apparaat. Als u de bijgevoegde aanvraagkaart instuurt, ontvangt u de eerste fles (1000 ml) kosteloos.

Miele-kookboek

Koken en genieten met Miele.
De beste recepten uit de Miele-testkeuken

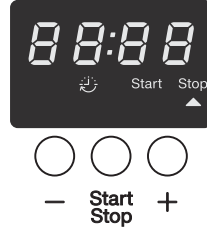
Functie-/temperatuurdisplay



Symbol	Betekenis
	Stomen onder druk
	Stomen
	Verwarmen
	Ontdooien
	Vergrendeling
	Ontkalken
	Instellingen

Toets(en)	Functie
-	Temperatuur instellen
+	
▲	Ovenfunctie kiezen

Tijdweergave



Symbol	Betekenis
	Bereidingstijd
Start	Ovenfunctie starten
Stop	Ovenfunctie beëindigen

Toets(en)	Functie
-	Bereidingstijd instellen
+	
Start	Ovenfunctie starten
Stop	Ovenfunctie beëindigen

Funcatiebeschrijving

Temperatuur

Aan alle ovenfuncties is een voorgeprogrammeerde temperatuur toegewezen. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding of definitief wijzigen (zie "Instellingen").

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur in stappen van 5 °C of 1 °C veranderen. Als u de temperatuur in stappen van 1 °C wilt veranderen, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

Bereidingstijd

U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59).

Geluiden

Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.

Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.

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. 5 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe.

Bereidingsfase

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

Afkoelfase

Na de bereidingstijd volgt de afkoelfase.

Tijdens de afkoelfase loopt een balkje door het functie-/temperatuurdisplay. Na ca. 1 minuut is de afkoelfase beëindigd. Bij grote hoeveelheden kan deze tijd toenemen.

Plateau

Schuif voordat u de deur opent het uittrekplateau uit. Zo kunt u het kookgerei neerzetten en hete waterdruppels worden opgevangen.

Waterhardheid instellen

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

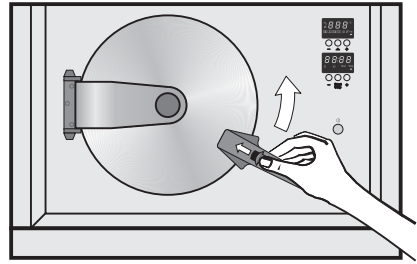
- Controleer welke waterhardheid is ingesteld en voer zo nodig de juiste waterhardheid in (zie "Instellingen – Waterhardheid").

Kookpunt justeren

Het kookpunt van water is afhankelijk van de hoogte van de plaats van opstelling.

Af fabriek is de stoomoven ingesteld op een hoogte tot 1000 m (boven zeeniveau). Bevindt de plaats van opstelling zich op een hoogte boven 1000 m, dan moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

Deur openen

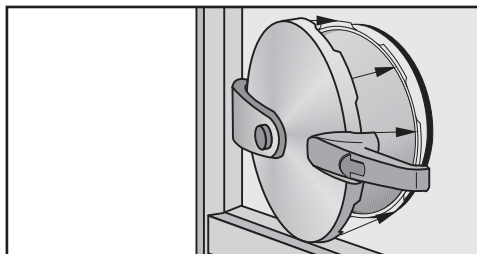


- Schuif met de duim van uw rechterhand de deurontgrendeling naar voren en draai de greep naar boven.

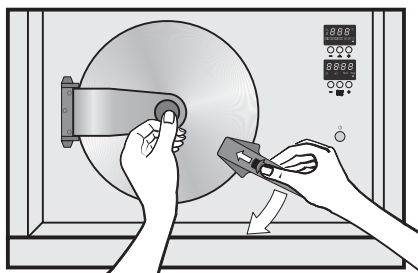
Als de deurgreep horizontaal staat, is de deur ontgrendeld en kunt u deze openen.

Vóór het eerste gebruik

Deur sluiten



- Zet de deurgreep horizontaal. Alleen in deze stand grijpen de lamellen van de deur en de ovenruimte (zie pijlen) ineen.



- Druk met uw linker hand stevig op de deurknop.
- Duw met de rechter hand de greep omlaag totdat deze hoorbaar vastklikt. Druk daarbij de deurontgrendeling met de duim naar voren. De ovenruimte wordt dan ontlucht, waardoor de deur gemakkelijker sluit.

De stoomoven is alleen klaar voor gebruik als de deur geheel gesloten is.


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

Apparaat voor de eerste keer reinigen

Accessoires / ovenruimte

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

Het apparaat is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.





- Reinig de ovenruimte met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water om het onderhoudsmiddel te verwijderen.
- Zet het apparaat vervolgens gedurende 10 minuten aan op de ovenfunctie "Stomen onder druk  (120 °C) om de waterleidingen door te spoelen. Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

Verbrandingsgevaar!

Open de ovendeur niet als een programma nog niet is afgelopen! U kunt zich anders branden!

Als u toch probeert de deur voortijdig te openen, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding *door*.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik*	
		af fabriek	gewijzigd
 Stomen onder druk Voor het bereiden van drukbestendige voedingsmiddelen, voor het bereiden van sap en voor speciale toepassingen	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 Stomen (drukloos) Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, sap maken en speciale toepassingen	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 Verwarmen Voor het verwarmen van reeds bereide gerechten	95 °C	95 °C	–
 Ontdooien Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten	60 °C	50–60 °C	50–60 °C


* U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen de aangegeven grenzen in stappen van 5 °C veranderen. Als u de temperatuur in stappen van 1 °C wilt veranderen, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef correct geplaatst is, omdat grove voedingsresten de waterafvoer kunnen verstopen.

⚠ Letselrisico!

Probeer de ovendeur niet te openen als een programma nog niet is afgelopen! U kunt zich anders branden. Let vooral op kinderen!

Open de deur pas als:

- de afkoelfase afgelopen is,
- het akoestische signaal niet meer klinkt,
- en het symbool  in het tijddisplay knippert.

Als u toch probeert de deur voortijdig te openen, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding *door*.


Principe van de bediening

Ovenfunctie kiezen



- Sluit de deur van het apparaat.
- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets in.

In het functie-/temperatuurdisplay ziet u het volgende:



Na enkele seconden wisselt het display automatisch naar de ovenfunctie "Stomen onder druk ".



- Als u met een andere ovenfunctie wilt werken, drukt u zo vaak op de functietoets  totdat de gewenste functie in het display verschijnt, bijvoorbeeld "Stomen ".

Temperatuur instellen



- Stel met de temperatuurtoets + of - de gewenste temperatuur in.

Bediening

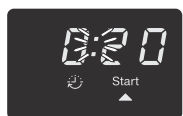
Bereidingstijd instellen

In het tijddisplay verschijnen 3 nullen en een knippert het symbool .




- Stel met de tijdtoets + of - de gewenste tijd in, bijvoorbeeld 20 minuten.

Ovenfunctie starten



- Druk op de Start/Stop-toets.


In het tijddisplay verschijnt "Start", het symbool  knippert niet meer en de dubbele punt begint te knipperen.

Zit de deur niet goed dicht, dan hoort u na de start een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding *door*.


Na afloop van de bereidingstijd

Na de bereidingstijd volgt de afkoelfase.



In het tijddisplay verschijnt "Stop". Het symbool  en het woordje "Start" verdwijnen uit het display. De dubbele punt houdt op te knipperen. Tijdens de afkoelfase loopt een balkje door het functie-/temperatuurdisplay.



- Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort, in het tijddisplay 3 nullen te zien zijn en het symbool  knippert, voordat u de deur opent en het voedingsmiddel verwijdt.
- Schakel het apparaat uit.

Na het uitschakelen pompt het apparaat het water weg. In het functie-/temperatuurdisplay lichten drie liggende streepjes op - - -.

Zolang de temperatuur in de ovenruimte boven 45 °C ligt, is in het display de gradenaanduiding "°C" te zien. Het apparaat wordt pas na het doven van de aanduiding "°C" echt uitgeschakeld.

Verbrandingsgevaar!

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

Draag altijd ovenwanten als u een heet voedingsmiddel uit het apparaat haalt.

Na gebruik

- Als de aanduiding "°C" verdwenen is, reinigt u de ovenruimte met een sopje van afwasmiddel of met een azijnoplossing. Wrijf daarna de ovenruimte en de binnenkant van deur droog.
- Draai de watertoevoer kraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Een andere ovenfunctie kiezen

- Druk op de Start/Stop-toets.
- Wacht totdat de afkoelfase afgesloten is.
- Kies de gewenste ovenfunctie en ga verder te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

Temperatuur / bereidingstijd wijzigen

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

- Stel met de betreffende toets + of - de gewenste waarde in.

Bediening

Ovenfunctie beëindigen

U kunt een bereiding op elk moment onderbreken, bijvoorbeeld om een ander gerecht in de oven te zetten.

Verbrandingsgevaar!

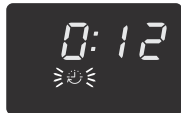
U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel en de accessoires. Draag altijd ovenwanten als u hete voedingsmiddelen in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent.



- Druk op de Start/Stop-toets.

In het tijddisplay verschijnt "Stop".

De afkoelfase begint.



- Schuif het uittrekplateau uit.
- Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort en in het tijddisplay het symbool  knippert, voordat u de deur opent.

Bereiding voortzetten

- Sluit de deur.
- Schuif het uittrekplateau terug.
- Druk op de Start/Stop-toets.

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

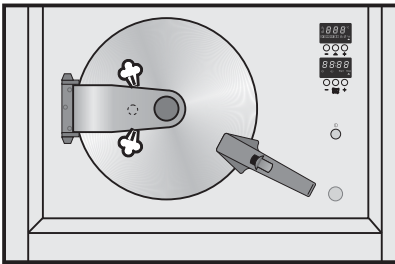
Normaal regelt de stoomoven automatisch de druk en de temperatuur in de ovenruimte. Voor noodgevallen heeft het apparaat twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk (overdrukbeveiliging en veiligheidsventiel), alsmede een beveiliging tegen te hoge temperaturen (oververhittingsbeveiliging).

Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging moeten na 1-2 jaar worden vervangen (afhankelijk van het gebruik).

Het is niet toegestaan wijzigingen aan te brengen in de veiligheidsvoorzieningen.

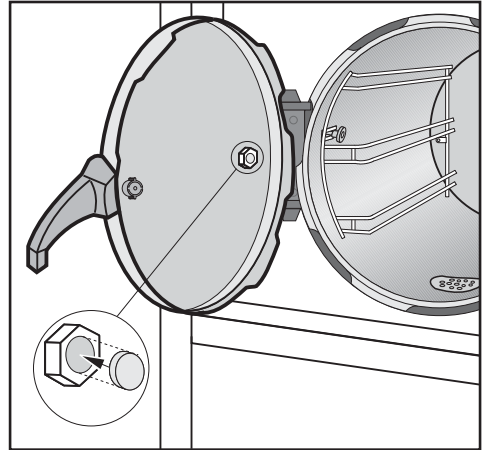
Overdrukbeveiliging / veiligheidsventiel

Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging kunnen afzonderlijk, tegelijk of na elkaar reageren.



Wanneer de beveiligingen reageren, komt er stoom boven en onder het beslag vrij.

- Druk op de Start/Stop-toets.
- Wacht totdat de afkoelfase is afgelopen (zie "Bediening – Ovenfunctie beëindigen").
- Open de deur.

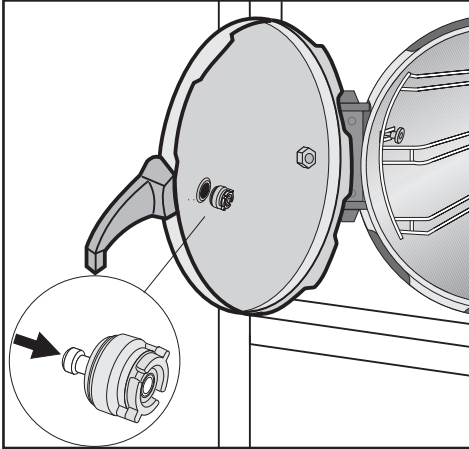


- Controleer eerst of het siliconenschijfje uit de houder van de **overdrukbeveiliging** is gedrukt. Is dat het geval, plaats dan een nieuw siliconenschijfje (zie "Overzicht – Bijgeleverde accessoires") in de opening van de overdrukbeveiliging aan de binnenkant van de deur.

U kunt het apparaat weer in gebruik nemen.

- Heeft de overdrukbeveiliging niet gereageerd, trek dan het **veiligheidsventiel** aan de binnenkant van de deur eruit.

Beveiligingen



- Druk de metalen stift van het veiligheidsventiel weer naar binnen.
- Druk het veiligheidsventiel weer in de opening. De rand van de opening moet zich geheel in de gleuf van de rubberen dichting bevinden.

U kunt het apparaat weer in gebruik nemen.

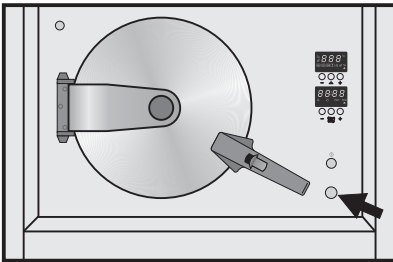
Neem contact op met Miele als de beveiligingen opnieuw reageren.

Oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging bevindt zich onder de Aan/Uit-toets. Als deze beveiliging bij een te hoge temperatuur in het stoomaggregaat reageert, wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld. In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt de foutmelding *F27* en de afkoelfase begint. Als de afkoelfase na 1 minuut is beëindigd, klinken er meerdere akoestische signalen. In het display knippert korte tijd *F27*, daarna verschijnen drie liggende streepjes - - -. Na enige tijd verschijnt in het display *F20*.

- Schakel het apparaat uit en open de deur.
- Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen.

Als het apparaat afkoelt, dooft in het display de melding *F20*.



- Verwijder het kapje van de oververhittingsbeveiliging (zie pijl) en druk de oververhittingsbeveiliging weer in. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een geschikte schroevendraaier.
- Plaats het kapje weer terug.

U kunt het apparaat weer in gebruik nemen.

Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw nadat de oorzaak is weggenomen, neem dan contact op met Miele.

Beveiligingen

Inschakelblokkering / vergrendeling

Het apparaat is voorzien van een vergrendelingssysteem dat voorkomt dat het apparaat onbedoeld in gebruik wordt genomen of dat instellingen worden gewijzigd als het apparaat al in gebruik is.

Als u gebruik wilt maken van de vergrendeling moet u eenmalig de betreffende instelling wijzigen (zie "Instellingen").


De **vergrendeling van het apparaat** (inschakelblokkering) activeert u als het apparaat **stand-by** staat. Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld, maar niet in gebruik worden genomen.

De **vergrendeling van de instellingen** activeert u als het apparaat **in gebruik** is. Als de vergrendeling actief is, kan het apparaat alleen nog beperkt worden bediend:

- De voorgeprogrammeerde temperatuur kan wel worden verlaagd, maar niet verhoogd.
- De ingestelde bereidingstijd kan alleen worden vermindert.
- Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld, maar er kan geen ovenfunctie worden gekozen.

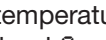

Activeren

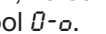


- Druk zo vaak op de functietoets ▲; totdat in het functie-/temperatuurdisplay 3 liggende streepjes en het symbool  verschijnen.

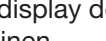



- Druk op de temperatuurtoets +.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt het symbool  en knippert het symbool .

Als u bij ingeschakelde vergrendeling iets wilt instellen, verschijnt in het display het symbool .

Deactiveren

- Druk zo vaak op de functietoets ▲, totdat in het display de symbolen  en  verschijnen.

- Druk op de temperatuurtoets -.

De vergrendeling is gedeactiveerd.

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 vitamines en mineralen verloren, omdat het voedingsmiddel niet in het water ligt.

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

Kookgerei

Stoomovenpannen

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

Gebruik 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.
- Plaats het kookgerei op het ingeschoven metalen plateau, niet op de bodem van het apparaat.
- Het kookgerei mag niet met de ovenwand in aanraking komen, anders kan de stoom niet goed bij het gerecht komen.

Niveau



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

Diepvriesproducten

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

Belangrijke opmerkingen en informatie


Temperatuur

In de stoomoven wordt bij de ovenfunctie "Stomen onder druk " een temperatuur van maximaal 120 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u drukbestendige voedingsmiddelen bereiden. Bereid drukgevoelige voedingsmiddelen met de ovenfunctie "Stomen " (100 °C).

Zeer kwetsbare voedingsmiddelen, zoals bessen, moet u met een temperatuur onder 100 °C bereiden, omdat de voedingsmiddelen anders uiteenspaten. In de betreffende rubrieken wordt u hierop gewezen.

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.


Met de ovenfunctie "Stomen onder druk " kunt u de normale bereidingstijd bijna halveren.

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

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

Koken met vloeistoffen

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

Bij de ovenfunctie "Stomen onder druk " (120 °C) ontstaan tijdens de afkoelfase luchtwervelingen in de ovenruimte. Deze wervelingen kunnen voedingsmiddelen uit de ovenpannen blazen. Hierdoor kan de ovenruimte verontreinigd raken. Dit gebeurt vooral bij voedingsmiddelen die met vocht worden bereid (soepen, eenpansgerechten, rode kool, etc.) en bij voedingsmiddelen met een brijachtige consistentie, zoals appelmoes.

Dek ovenpannen met dergelijke voedingsmiddelen daarom af met het bijgeleverde plateau of met een deksel (zie "Bij te bestellen accessoires"). Plaats een ovenpan met afdekking tussen de geleiderails, niet erop.

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.

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon koken afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:
vastkokende aardappelen, in vier stukken = ca. 18 minuten
vastkokende aardappelen, gehalveerd = ca. 22 minuten
spruitjes, groot, beetgaar = ca. 12 minuten
spruitjes, klein, zacht = ca. 12 minuten

Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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	12–14	32–38
Bloemkool, heel	–	27–28
Bloemkoolrosjes	2	8
Sperziebonen	2	10–12
Broccolirosjes	–	3–4
Bospeentjes, heel	3	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	3	6–7
Bospeentjes, fijngesneden	1	4
Witlof, gehalveerd	–	4–5
Chinese kool, gesneden	1	3
Erwten	–	3
Venkel, gehalveerd	4–5	10–12
Venkel, in reepjes	2	4–5
Boerenkool, gesneden	4–6	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild		
heel	–	27–29
gehalveerd	9	21–22
gevierendeeld	6	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild		
heel	–	25–27
gehalveerd	7	19–21
gevierendeeld	5	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild		
heel	–	26–28
gehalveerd	7	19–20
gevierendeeld	5	15–16
Koolraap, in stiften gesneden	2	6–7
Pompoen, in blokjes	–	2–4
Maïs (kolf)	15	30–35

Groente	🕒 [min]	
	👆👇	👉👈
Snijbiet, gesneden	–	2–3
Paprika, blokjes of reepjes	–	2
Aardappelen in schil, vastkokend	–	30–32
Paddestoelen	–	2
Prei, gesneden	1	4–5
Prei, gehalveerd	–	6
Romanesco, heel	–	22–25
Romanesco, roosjes	2	5–7
Spruitjes	3–4	10–12
Rode bieten, heel	24–26	53–57
Rode kool, gesneden	4	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	3–4	9–10
Knolselderie, in stiften gesneden	2	6–7
Asperge, groen	–	7
Asperge, wit, duimdik	–	9–10
Winterwortels, fijngesneden	1	6
Spinazie	–	1–2
Spitskool, gesneden	2–3	10–11
Bleekselderij, gesneden	1–2	4–5
Knolrapen, gesneden	2–3	6–7
Witte kool, gesneden	2	12
Savoieekool, gesneden	2	10–11
Courgette, schijven	–	2–3
Suikererwten	–	5–7

🕒 Bereidingstijd

Stomen

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.

- Bereidt u vlees en voegt u wel vocht toe, houd dan vooral bij de ovenfunctie "Stomen onder druk"  de in het recept aangegeven vochthoeveelheid aan, anders kan het gerecht overkoken. U kunt eventueel na het koken nog vocht toevoegen, bijvoorbeeld bouillon.

Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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	45–50	110–120
Eisbein	75–80	135–140
Kippenborstfilet	–	8–10
Schenkel	58–63	105–115
Dikke rib, bedekt met water	38–43	110–120
Kalfsvlees in reepjes	–	3–4
Casselerrib, schijven	3–4	6–8
Lamsragout	6–8	12–16
Poularde	30	60–70
Kalkoenrollade	–	12–15
Kalkoenschnitzel	–	4–6
Ribstuk, bedekt met water	50–55	130–140
Rundergoulash	30–35	105–115
Soepkip, bedekt met water	40	80–90
Rundvlees, gekookt	45–50	110–120

🕒 Bereidingstijd

Stomen


Worstwaren

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaten vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding vermijden (door omlaag druppelend vocht) door de vis meteen boven het metalen plaatje in de oven te plaatsen.

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

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

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

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

Tips

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

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

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

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur /  Bereidingstijd

Stomen

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

Stomen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

Temperatuur / Bereidingstijd

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

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding rijst : vocht	🕒 [min]	
			
Basmatirijst	1 : 1,5	7	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	11	23–25
Rondkorrelrijst		11	
Melkrijst	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5		18–19
Volkorenrijst	1 : 1,5	13	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	13	26–29

🕒 Bereidingstijd

Stomen

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

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

⌚ Bereidingstijd

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	Verhouding graan : vocht	🕒 [min]	
			
Amarant	1 : 1,5	8	15–17
Bulgur	1 : 1,5	4	9
Spelt, heel	1 : 1	4	18–20
Spelt, gebroken	1 : 1	9	7
Haver, heel	1 : 1	9	18
Haver, gebroken	1 : 1	4	7
Gierst	1 : 1,5	–	10
Polenta	1 : 3	–	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Rogge, heel	1 : 1	18	35
Rogge, gebroken	1 : 1	5	10
Tarwe, heel	1 : 1	15	30
Tarwe, gebroken	1 : 1	4	8

🕒 Bereidingstijd

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.

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

Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Geweekt		
	🕒 [min]	
		
Bonen		
Kidneybonen	7	55–65
Rode bonen (azukibonen)	3	20–25
Zwarte bonen	7	55–60
Bonte bonen	7	55–65
Witte bonen	7	34–36
Ervten		
Gele ervten	11	40–50
Groene ervten	9	27

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Niet geweekt			
	Verhouding peulvruchten : vocht	🕒 [min]	
		⬆️	⬇️
Bonen			
Kidneybonen	1 : 3	–	130–140
Rode bonen (azukibonen)	1 : 3	–	95–105
Zwarte bonen	1 : 3	15–16	100–120
Bonte bonen	1 : 3	–	115–135
Witte bonen	1 : 3	–	80–90
Linzen			
Bruine linzen	1 : 2	–	13–14
Rode linzen	1 : 2	–	7
Erwten			
Gele erwten	1 : 3	–	110–130
Groene erwten	1 : 3	–	60–70

🕒 Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Fruit

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

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

Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Koken menu

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 afgevendende voedingsmiddelen (zoals rode bieten) meteen boven het metalen plateau 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.

Stomen

Werkwijze

- Schakel het apparaat in en kies "Stomen " (100 °C).
- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste tijd in, dus 14 minuten.
- Zet na die 14 minuten het tweede product (roodbaarsfilet) in de oven.
- Stel de tweede tijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten het derde product (broccoli) in de oven.
- Stel de derde tijd in, dus 4 minuten.

Verwarmen

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

Tips

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

Werkwijze

- Dek de voedingsmiddelen af met een diep bord, een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Zet het bord op het plateau en schuif het in het apparaat.

Instellingen

Verwarmen 

Tijd: zie tabel

Speciale toepassingen

	🕒 [min]
Groente	
Bloemkool / bonen	2
Koolraap / wortels	2
Bijgerechten	
Knoedels / aardappelen (in lengte gehalveerd)	3–4
Pasta / rijst	2–3
Vlees en gevogelte	
Braadvlees, gesneden, ca. 1,5 cm dik	3–5
Goulash	3–5
Kipschnitzel	3–5
Gehaktballen	3–5
Rollade, gesneden	3–5
Vis	
Visfilet	2–3
Visrollade, gehalveerd	2–3
Bordmaaltijden	
Kippenragout met rijst	3–5
Gebraden varkensvlees met aardappelen en groente	3–4
Spaghetti met tomatensaus	2–3
Soepen / eenpansgerechten	
Eenpansgerecht	4–5
Groente-/crèmesoep / heldere soep	2–3

Ontdooien

De ontdooitijden zijn aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder bij ontdooien de verpakking.

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

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

Stoomovenpannen



Gevaar voor salmonella!

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

Gebruik bij het ontdooien van druppelende voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaten met daaronder het metalen plateau. Het voedingsmiddel ligt dan niet in het vrijkomende vocht.

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

Tips

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

Instellingen

Ontdooien 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Speciale toepassingen

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

Speciale toepassingen

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

🌡️ Temperatuur / 🕒 Ontdooitijd / ⌚ Doorwarmtijd

Speciale toepassingen

Inmaken



Verwondingsgevaar!

Kies voor inmaken nooit een temperatuur boven 95 °C (op een hoogte van meer dan 1000 m nooit hoger dan 90 °C), anders kunnen de glazen uiteenspatten.

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groente

Groente afspoelen, reinigen en fijn snijden.

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

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

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

Tips

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

Werkwijze



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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Inmaaktijd: zie tabel

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

Speciale toepassingen

In te maken product	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Dikke bonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode bieten	100	60
Vlees		
Voorgekookt	90	90
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 1 kg zoet fruit 50–100 g suiker, op 1 kg zuur fruit 100–150 g.
- Wilt u het sap bewaren, doe het dan heet in schone flessen en sluit deze meteen.

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C
of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

Speciale toepassingen

	🕒 [min]	
	↕	☺
Zachte vruchten,		
zoals bessen	–	40–70
Middelharde vruchten,		
zoals appels en peren	30–45	–
Harde vruchten,		
zoals kwee-appels, peren	40–50	–

🕒 Tijd

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

Er is vocht afgezet:

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

De yoghurt is korrelig:

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

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

Speciale toepassingen

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie tabel

Gistdeeg laten rijzen

Werkwijze

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Dek de deegschaal af en zet deze op het plateau.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie tabel

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 op het plateau.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het apparaat smelten.

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen pellen


Werkwijze

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. 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

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Tijd: 5 minuten

Blancheren

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

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

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Speciale toepassingen

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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Steriliseren

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

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

Werkwijze

- Leg alle onderdelen zo 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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Vochtige handdoekjes verwarmen

Werkwijze

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

Instellingen

Stomen 

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

Tijd: 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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

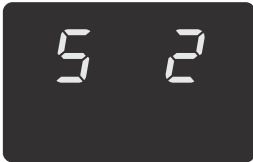
Bereidingstijd: 4 minuten

Instellingen

Af fabriek heeft uw apparaat bepaalde standaardinstellingen. U kunt de in de tabel aangegeven instellingen wijzigen.



- Kies met de functietoets ▲ de programmeerfunctie '≡.



- Kies met de temperatuurtoets + het gewenste programma.
- Kies met de tijdtoets + de gewenste status.
- Druk op de functietoets ▲.

De nieuwe instelling wordt opgeslagen.

De fabrieksinstelling wordt **vet** weergegeven.

Programma		Status	Mogelijke instellingen
P1	Akoestisch signaal	S0 S1 S2 S3 S4	Uit Heel zacht Zacht Gemiddeld Hard
P2	Duur geluidssignaal einde programma	S0 S1 S2	Eén toon Kort intervalsignaal Lang intervalsignaal (5 minuten)
P3	Vergrendeling	S0 S1	Niet mogelijk Mogelijk
P4	Programma na inschakelen	S0 S1 S2 S3 S4	Stomen onder druk Stomen Verwarmen Ontdooien Laatst gekozen ovenfunctie
P5	Waterhardheid	S1 S2 S3 S4	Zacht Gemiddeld Hard Zeer hard
P6	Plaats van opstelling	S0 S1	Onder 1000 m (hoogte) Boven 1000 m (hoogte)
P7	Temperatuurinstelling	S0 S1	In stappen van 5 °C In stappen van 1 °C (het stijgen van de temperatuur wordt wel in stappen van 5°C weergegeven)
P8	Demo-stand en fabrieksinstellingen	S0 S1 S9	Demo-stand aan Demo-stand uit Fabrieksinstellingen herstellen

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. Gebruik voor het reinigen alleen een normaal afwasmiddel voor huishoudelijk gebruik.

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

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.

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

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

Front

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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


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

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte en uittrekplateau

- Verwijder:
 - condens met een spons of sponsdoekje.
 - vette verontreinigingen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
Wis het geheel daarna met schoon water af.

Bij zeer kalk- en mineraalrijk water kunnen er kalkafzettingen en verkleuringen op de ovenwand en het uittrekplateau ontstaan.

- Verwijder kalkafzettingen en verkleuringen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires") of met azijn c.q. met een ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis.
- Wis de ovenruimte na gebruik van een reinigingsmiddel met een vochtige doek af.
- Zet het apparaat vervolgens gedurende 5 minuten aan op de ovenfunctie "Stomen  (100 °C).
- Wis daarna het plateau met een doek en schoon water af en maak het onderdeel weer droog.
Alle resten reinigingsmiddel moeten zijn verwijderd.

Accessoires

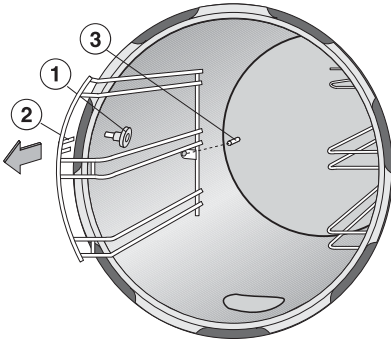
Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Ovenpan en bodemzeef

- Reinig de ovenpannen en de bodemzeef in de afwasautomaat of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Verwijder blauwachtige verkleuringen op de ovenpannen, alsmede verkleuringen en kalkafzettingen op de bodemzeef met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires") of met azijn c.q. met een ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis.
- Spoel de ovenpannen en de bodemzeef na elke reiniging met schoon water af, om alle resten reinigingsmiddel te verwijderen.

Geleiderails

- Reinig de geleiderails in de afwasautomaat of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Verwijder kalkafzettingen en verkleuringen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires") of met azijn c.q. met een ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis.
- Spoel de geleiderails na elke reiniging met schoon water af, om alle resten reinigingsmiddel te verwijderen.



Geleiderails verwijderen

- Draai de schroeven ① zover los dat u de geleiderails er naar voren toe kunt uittrekken. U kunt de schroeven er niet helemaal uitdraaien!

Geleiderails terugplaatsen

- Plaats de geleiderails met bevestigingspunt ② (voorkant) op de iets losgedraaide schroeven.
- Steek de oogjes op de geleiderails (achterkant) op de pennen ③ van de achterwand.
- Draai de bevestigingsschroeven ① weer vast.

Reiniging en onderhoud

Deurdichting / veiligheidsventiel

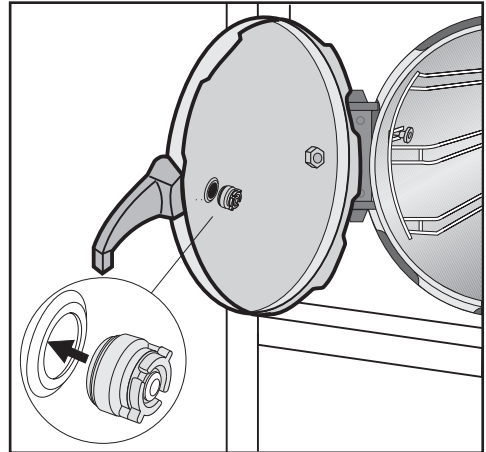
- Vervang de deurdichting en het veiligheidsventiel steeds na 1-2 jaar (afhankelijk van het gebruik). De dichting en het veiligheidsventiel zijn als setje te bestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

Deurdichting

- Reinig de deurdichting na elk gebruik. Reinig de dichting niet in de afwasautomaat, maar alleen handmatig met een zacht sponsje, afwasmiddel en warm water.
- Droog de deurdichting na elke reiniging met een zachte doek af.

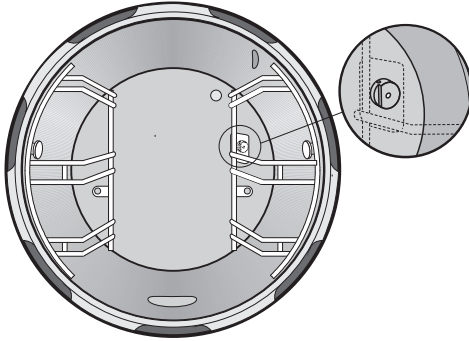
Veiligheidsventiel

- Open de deur.
- Trek het ventiel vanaf de binnenkant uit de deur.



- Druk het nieuwe veiligheidsventiel weer in de opening. De rand van de opening moet zich geheel in de gleuf van de rubberen dichting bevinden.

Waterinspuitter



Via de waterinspuitter achter het afschermplaatje wordt tijdens de afkoelfase water in de ovenruimte gespoten. Na langdurig gebruik kan de inspuitter smerig worden en verkalken. Als op het display de foutmelding *F13* verschijnt, moet de inspuitter worden ontkalkt.

- Wacht totdat er een akoestisch signaal klinkt. Open de deur van het apparaat en haal het gerecht uit de oven.

Verbrandingsgevaar!

Open de deur voorzichtig. Er komt veel hete stoom vrij en ook het gerecht is heet!

- Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
- Verwijder de geleiderails (zie "Reiniging en onderhoud – Geleiderails").
- Trek de inspuitter eruit.
- Ontkalk de inspuitter met de Miele-systeemontkalker of met een ander normaal ontkalkingsmiddel.
- Spoel de inspuitter na het ontkalken met stromend water af.

Voordat u de inspuitter terugplaatst, moet u de waterleidingen in het apparaat nog kort doorspoelen.

- Sluit de deur. Schakel het apparaat in en kies de ovenfunctie "Stomen" (100 °C).
- Stel een tijd in van 1 minuut en druk op de Start/Stop-toets.
- Als de afkoelfase beëindigd is, opent u de deur en plaatst u de inspuitter en de geleiderails weer terug.

U kunt het apparaat weer in gebruik nemen.

Verschijnt de foutmelding *F13* na het ontkalken opnieuw, neem dan contact op met Miele.

Reiniging en onderhoud

Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Miele-systeemontkalker om schade aan het apparaat te voorkomen (zie "Overzicht – Bijgeleverde accessoires").

⚠ Als u het apparaat ontkalkt, terwijl het nog heet is, kunnen er bijtende dampen ontstaan.
Ontkalk het apparaat alleen als de ovenruimte koud is.

⚠ Het ontkalkingsmiddel heeft een bijtende werking.
Vermijd contact met de huid en het inademen van de dampen. Mocht de huid met de stof in aanraking komen, spoel deze dan met veel water af. Neem contact op met een arts als er irritatie optreedt.

Houd het ontkalkingsmiddel uit de buurt van kinderen.
Houd de verpakking altijd goed gesloten.

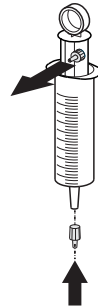
De ontkalkingsoplossing is zuurhoudend.
Als het ontkalkingsmiddel op de deurgreep of de metalen panelen terecht komt, kunnen er vlekken ontstaan.
Wis gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

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



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

U kunt het ontkalkingsprogramma alleen onderbreken als u het apparaat uitschakelt. Als u het apparaat vervolgens weer inschakelt, wordt het automatisch doorgespoeld (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.



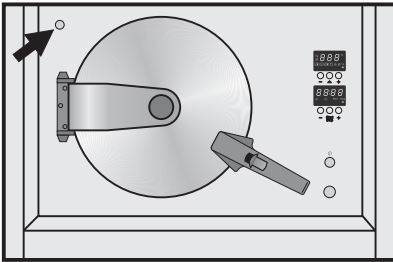
- Druk het opzetstukje uit de zuiger van de bijgeleverde spuit en plaats het op het tuitje.
- Sluit de stoomoven en schakel het leeg apparaat in.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen het symbool , de ovenfunctie "Ontkalken " en een getal.

- Druk op de Start/Stop-toets.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen *E00* en het symbool E en de ovenfunctie "Ontkalken E " wordt weergegeven.

Het apparaat pompt het water weg. Na het wegpompen verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay *E01*.



- Vul de spuit met water. Steek de opening van de spuit in de vulopening links boven in het front van het apparaat en doseer 1 spuitvulling water langzaam en gelijkmatig in de opening. Houd de spuit daarbij recht.
- Doe 300 ml systeemontkalker in een zuurbestendig schaalkje, bijvoorbeeld van glas of porselein.
- Vul de spuit met ontkalkingsmiddel uit het schaalkje en doseer 1 spuitvulling in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

U hoort een signaal en in het functie-/temperatuurdisplay verschijnt *E02*. Het ontkalkingsprogramma wordt voorbereid.

Als u geen signaal hoort, spuit dan bevestelt geen water meer in het apparaat! Wacht 5 minuten. Klinkt het signaal dan

nog niet, schakel het apparaat dan uit en weer in (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

Als de voorbereiding afgesloten is, hoort u een signaal en verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay *E03*.

- Vul de spuit met ontkalkingsmiddel uit het schaalkje en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

U hoort een signaal en in het functie-/temperatuurdisplay verschijnt *E04*. In het tijddisplay verschijnt de ontkalkingstijd (30 minuten). Deze tijd kan niet worden gewijzigd.

Het ontkalkingsprogramma start. De afpomp- en spoelfasen na afloop van het ontkalkingsprogramma worden telkens aangegeven met een akoestisch signaal en de meldingen *E05* tot *E07*.

Als het ontkalkingsprogramma beëindigd is, hoort u een signaal en verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay *E08*. In het tijddisplay zijn 3 nullen te zien en het symbool \rightarrow knippert.

Reiniging en onderhoud

Na het ontkalken

- Schuif het uittrekplateau uit.
- Open de deur.
- Schakel het apparaat uit.
- Wis de ovenruimte schoon met een sopje van afwasmiddel of een azijnoplossing.
- Wrijf daarna de ovenruimte en de binnenkant van deur droog.
- Maak de vulopening voor het ontkalkingsmiddel droog om korstjes te voorkomen. Plaats de afdekking terug.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.
- Draai de watertoevoerkraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.
- Schuif het uittrekplateau terug.
- Doe het eventueel overgebleven ontkalkingsmiddel weer in de fles. Dit gaat het eenvoudigst als u de resthoeveelheid met de spuit opzuigt en in de fles spuit.
- Spoel het gebruikte schaalpje daarna grondig af.

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 het apparaat.


Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>U kunt het apparaat niet inschakelen.</p>	<p>De zekering heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de betreffende zekering(en) eruit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u het apparaat dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
<p>Na het inschakelen verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay kort "deM" en het apparaat verwarmt niet.</p>	<p>De demo-functie is ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de demo-functie uit (zie "Instellingen").
<p>Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.</p>

Nuttige tips ...

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Na de start van een programma hoort u een continu signaal en in het tijddisplay verschijnt <i>door</i></p>	<p>De deur van het apparaat is niet gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur van het apparaat.
<p>Bij het deksel verzamelt zich water.</p>	<p>Binnen een bepaald temperatuurbereik condenseert de stoom die tijdens de drukregeling wordt afgevoerd in het dubbelwandige deksel. Het water komt bij het deurscharnier vrij. Dit duidt niet op een defect.</p>
<p>Na het inschakelen verschijnen in het functie-/temperatuurdisplay de ovenfunctie "Ontkalken \mathcal{S}" en het getal 00. Links verschijnt het symbool \mathcal{S} en er klinkt een signaal.</p>	<p>Het apparaat moet worden ontkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ontkalk het apparaat (zie "Reiniging en onderhoud – Ontkalken").
<p>Na het inschakelen verschijnen in het functie-/temperatuurdisplay \mathcal{S} en E04. In het tijddisplay verschijnt 0:06.</p>	<p>Het ontkalkingsprogramma is door een stroomstoring of door uitschakelen onderbroken. Na het inschakelen wordt het apparaat automatisch gespoeld om eventuele resten ontkalkingsmiddel te verwijderen. Deze functie kan niet worden onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort en in het tijddisplay het symbool \rightarrow knippert. ■ Herhaal het ontkalkingsprogramma of kies de gewenste ovenfunctie.
<p>Tijdens een lopend programma valt de stroom uit. U wilt het gerecht uit de oven halen.</p>	<p>Pas op! Het apparaat is misschien nog heet en staat onder druk!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schuif het uittrekplateau uit. ■ Om de druk en de hoeveelheid stoom in de ovenruimte te verminderen, schuift u met de duim van uw rechter hand de deurontgrendeling langzaam en stukje voor stukje naar voren. Pas op! Boven en onder het deurbeslag komt stoom vrij. ■ Open voorzichtig de deur. U kunt zich branden aan het hete water!

Probleem	Oorzaak en oplossing
Er ontwijkt plotseling stoom langs de oven-deur.	Het veiligheidsventiel heeft gereageerd. ■ Ga te werk zoals beschreven onder "Beveiligingen – Veiligheidsventiel".
	De overdrukbeveiliging heeft gereageerd. ■ Ga te werk zoals beschreven onder "Beveiligingen – Overdrukbeveiliging".
	De deurdichting zit niet goed of is beschadigd (bijvoorbeeld scheurtjes) ■ Zorg dat de dichting goed zit of vervang deze indien nodig.
<i>F...</i>	Voor alle foutmeldingen geldt: Open de deur van de ovenruimte pas als - de foutmelding en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen, - het symbool  in het tijddisplay knippert, - het waarschuwingssignaal niet meer klinkt. Knipperen de displays niet, dan is het probleem nog niet verholpen.
<i>F06</i>	De temperatuurvoeler is defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.
<i>F12</i> 	Er stroomt geen water in het apparaat. De watertoevoerkraan is niet geopend. ■ Open de kraan en start de ovenfunctie opnieuw.
	De watertoevoerslang is defect. ■ Schakel het apparaat uit, sluit de watertoevoer- kraan en neem contact op met Miele.
	De zeef in de watertoevoer is verstopt. ■ Reinig de zeef. ■ Kunt u de storing niet zelf verhelpen, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met een vakman of met Miele.

Nuttige tips ...

Probleem	Oorzaak en oplossing
F13	<p>De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, omdat het apparaat tijdens de afkoelfase niet voldoende is afgekoeld. De bereide hoeveelheid was te groot. De bereiding van zeer grote hoeveelheden is van invloed op de afkoeling.</p> <p>De watertoevoer kraan is niet volledig geopend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de kraan en start de ovenfunctie opnieuw. <p>De waterinspuiters in de achterwand van de oven is verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ontkalk de inspuiter (zie "Reiniging en onderhoud – Waterinspuiters").
F14 	<p>Er stroomt te weinig water in het stoomaggregaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel het apparaat uit en weer in. ■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met Miele.
F20	<p>De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ga te werk zoals beschreven onder "Beveiligingen – Oververhittingsbeveiliging".
F27	<p>De stroomvoorziening is onderbroken geweest, terwijl het apparaat in gebruik was.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer in hoeverre het gerecht gaar is. Voer eventueel een nieuwe bereidingstijd in en druk op de Start/Stop-toets om de bereiding voort te zetten.
F40	<p>Zelftest van de elektronica. Er is sprake van een storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.
F83	<p>De temperatuurregeling is niet in orde. De temperatuur in de ovenruimte ligt boven 125 °C. Het programma wordt onderbroken en de afkoelfase begint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de stoomoven na de afkoelfase uit en neem contact op met Miele.
F93	<p>U kunt het apparaat niet uitschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<i>F94</i>	Het ventiel in de watertoevoer is lek. ■ Schakel het apparaat uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met Miele.
<i>F95</i>	In het watersysteem van het apparaat is een defect opgetreden. ■ Wacht totdat <i>F95</i> en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen. Druk daarna op de Start/Stop-toets. ■ Als de foutmelding <i>F95</i> meermaals achtereenvolgens optreedt, schakel het apparaat dan uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met Miele.
<i>F</i> en andere cijfers	Een technisch defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

Bij te bestellen accessoires

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

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

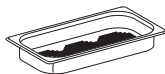


De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Stoomovenpannen

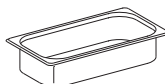
U kunt kiezen uit tal van ovenpannen met en zonder gaatjes en in diverse formaten:

DGGL 1



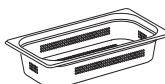
Ovenpan met gaten,
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

DGG 2



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

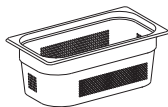
DGGL 5



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

Bij te bestellen accessoires

DGGL 6



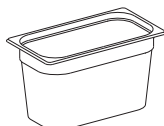
Ovenpan met gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGG 7



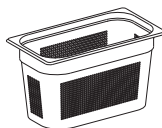
Ovenpan zonder gaten,
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGG 9



Ovenpan zonder gaten,
inhoud 5,7 l / nuttige inhoud 4,2 l
325 x 175 x 150 mm (BxDxH)

DGGL 10



Ovenpan met gaten,
inhoud 5,7 l / nuttige inhoud 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

Metalen plateau

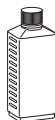


Om kookgerei op te zetten

Bij te bestellen accessoires

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Systemontkalker



Voor het ontkalken van het apparaat. Het middel is speciaal voor deze stoomoven ontwikkeld

Doseerspuit voor systemontkalker

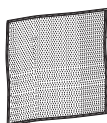


Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (250 ml)



Voor het verwijderen van verkleuringen op ovenpannen

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

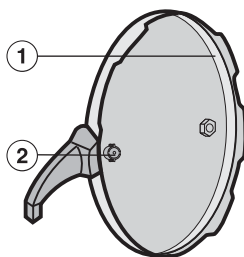
Diversen

Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging

Deurdichting / veiligheidsventiel (set)



Afhankelijk van het gebruik moet u de deurdichting ① en het veiligheidsventiel ② eens per 1-2 jaar vervangen. Vervang de beide onderdelen altijd tegelijk.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Door ondeskundige inbouw kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade optreden.

- ▶ Om afzettingen in de waterleiding en de afsluitkraan te verwijderen, raden wij u aan de watertoevoerleiding door te spoelen, voordat u het apparaat aansluit en nadat aan de waterleiding is gewerkt.
- ▶ De stoomoven mag alleen in een hoge kast worden ingebouwd.
- ▶ Het apparaat moet zo hoog worden ingebouwd dat kleine kinderen geen gevaar lopen (hete deur, heet water, etc.).
- ▶ Om te voorkomen dat hete gerechten overstromen als deze in de ovenruimte worden gezet of eruit gehaald, mag het apparaat niet te hoog worden ingebouwd. Het midden van het apparaat mag zich hooguit op ooghoogte bevinden. De afstand van de vloer tot de onderkant van het apparaat mag maximaal 1400 mm zijn (zie "Inbouw-aanwijzingen – Inbouwhoogte").
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat mag uitsluitend door een vakman worden geplaatst en geïnstalleerd met inachtneming van alle van toepassing zijnde voorschriften.
- ▶ Alle aansluitingen moeten volgens de voorschriften door een erkend vakman worden gerealiseerd.
- ▶ De afsluitkraan van de watertoevoer naar de stoomoven moet goed toegankelijk zijn.
- ▶ De afvoersifon mag niet hoger worden geplaatst dan het afvoerpunt van de stoomoven. Alleen zo kan het afvoerwater volledig wegstromen. De temperatuur van het water ligt tussen 80–90 °C.

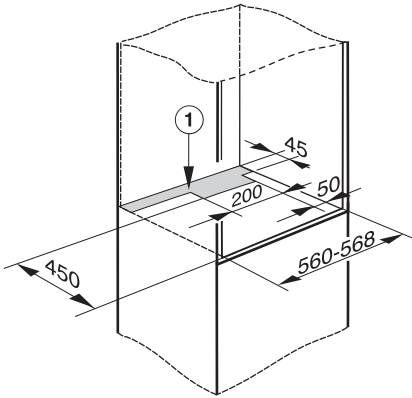
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

- ▶ De slangen en kabels dienen zodanig te worden gelegd dat een technicus het apparaat nog uit de kast kan trekken.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Uitsparing voor de watertoe- en -afvoerslang

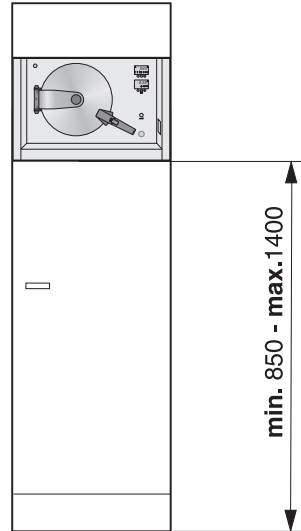
Om de slangen voor de watertoe- en -afvoer niet te beschadigen, moet een uitsparing in de tussenbodem van de kast worden gemaakt. Zonder uitsparing raken de slangen beschadigd en kan er waterschade optreden!



① Uitsparing in de tussenbodem voor de watertoe- en -afvoerslang

■ Maak voor de watertoe- en -afvoerslang een uitsparing ① (afmetingen zie afbeelding).

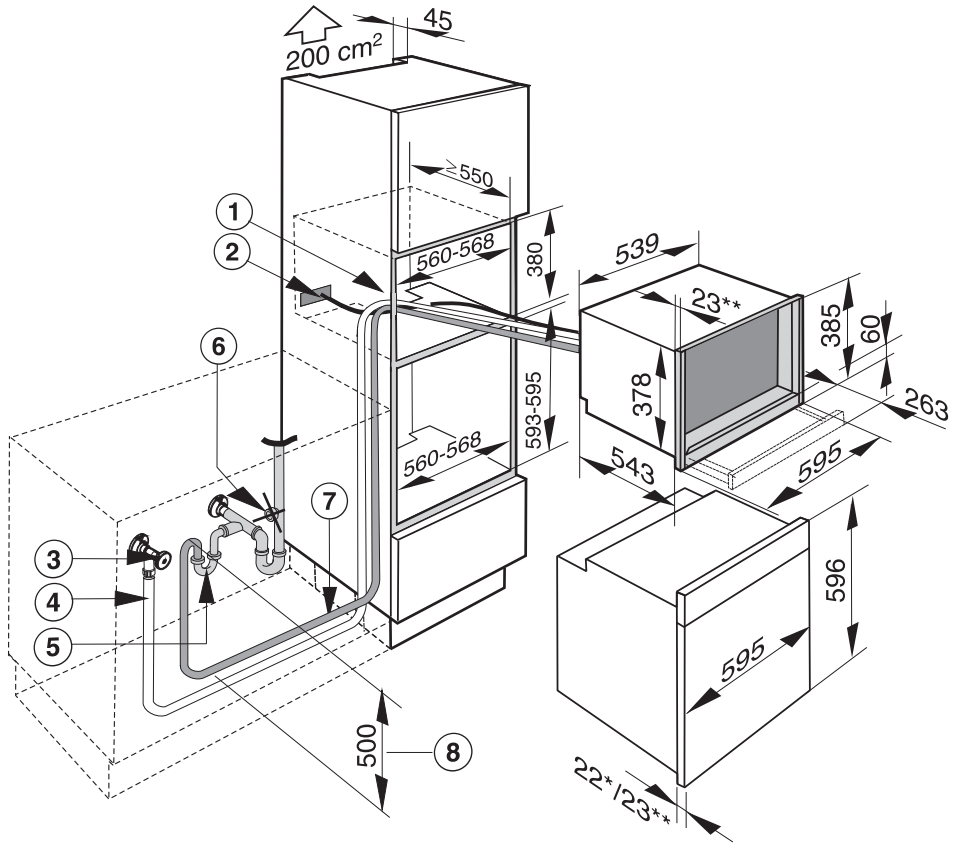
Inbouwhoogte



■ Houdt u zich aan de afmetingen op de tekening.

Inbouwmaten

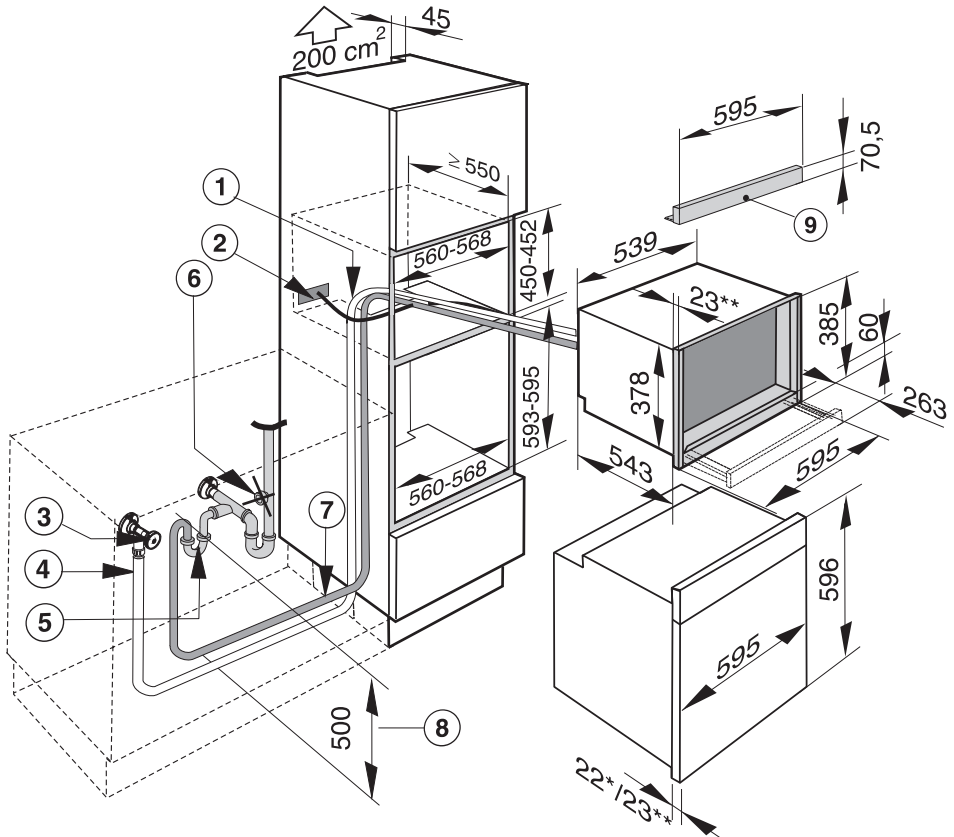
DGD 4635 (inbouwnis 380 mm)



- ① Uitsparing in de tussenbodem voor de watertoe- en -afvoerslang
- ② Plaats voor de netaansluitdoos 250 x 80 mm
Netaansluitkabel L = 2.000 mm
- ③ Afsluitkraan (koudwateraansluiting)
- ④ Watertoevoerslang
- ⑤ Aparte sifon
- ⑥ Sluit de waterafvoerslang hier niet aan! Zie "Wateraansluiting – Opmerkingen waterafvoer"
- ⑦ Waterafvoerslang
- ⑧ Het oplopende einde van de afvoerslang tot aan de stankafsluiter mag niet hoger zijn dan 500 mm!

* Glazen front / ** metalen front

DGD 4635 (inbouwnis 450 mm)

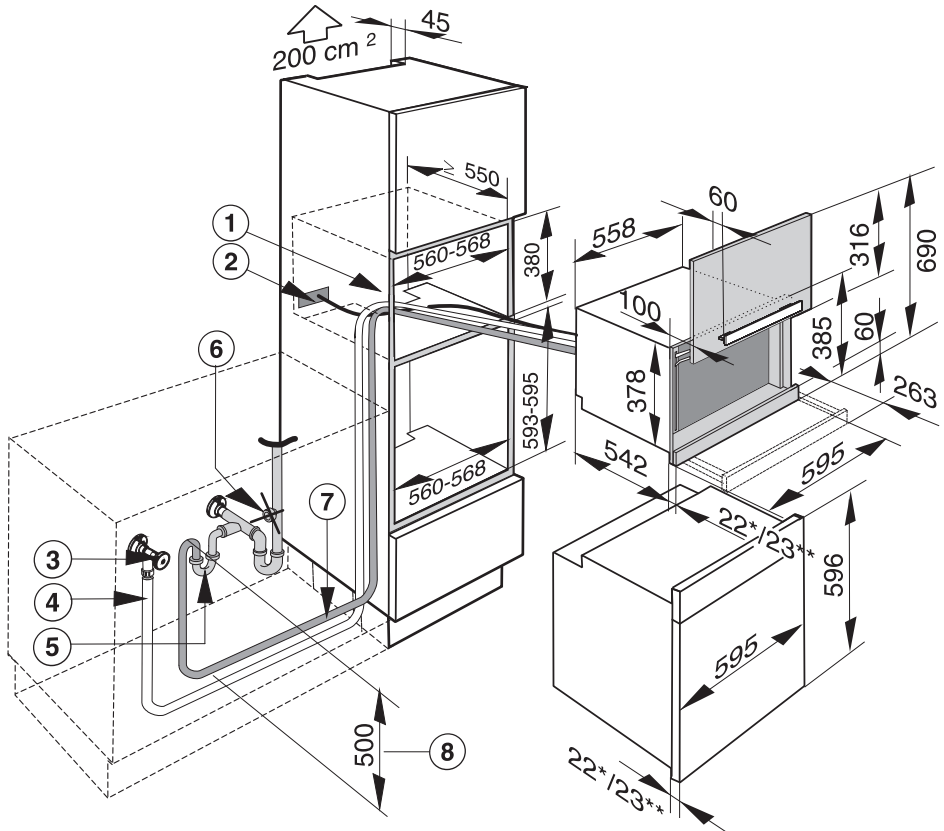


- ① Uitsparing in de tussenbodem voor de watertoe- en -afvoerslang
- ② Plaats voor de netaansluitdoos 250 x 80 mm
Netaansluitkabel L = 2.000 mm
- ③ Afsluitkraan (koudwateraansluiting)
- ④ Watertoevoerslang
- ⑤ Aparte sifon
- ⑥ Sluit de waterafvoerslang hier niet aan! Zie "Wateraansluiting – Opmerkingen waterafvoer"
- ⑦ Waterafvoerslang
- ⑧ Het oplopende einde van de afvoerslang tot aan de stankafsluiter mag niet hoger zijn dan 500 mm!
- ⑨ Opvulpaneel AB 45-7

* Glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten

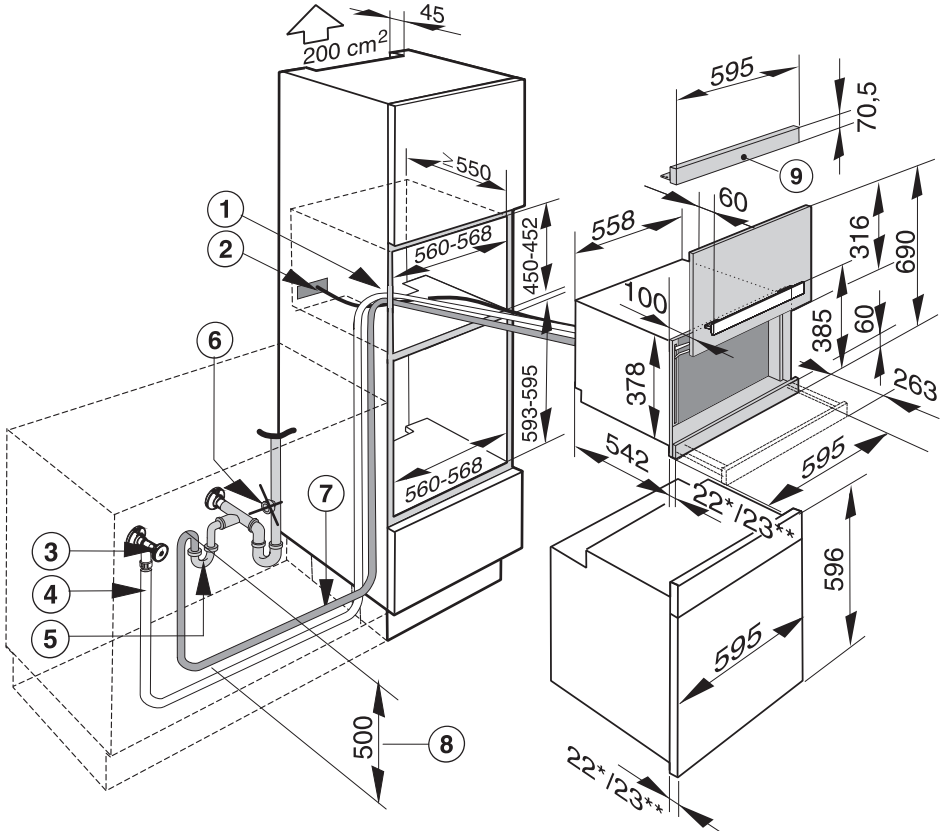
DGD 6635 (inbouwnis 380 mm)



- ① Uitsparing in de tussenbodem voor de watertoe- en -afvoerslang
- ② Plaats voor de netaansluitdoos 250 x 80 mm
Netaansluitkabel L = 2.000 mm
- ③ Afsluitkraan (koudwateraansluiting)
- ④ Watertoevoerslang
- ⑤ Aparte sifon
- ⑥ Sluit de waterafvoerslang hier niet aan! Zie "Wateraansluiting – Opmerkingen waterafvoer"
- ⑦ Waterafvoerslang
- ⑧ Het oplopende einde van de afvoerslang tot aan de stankafsluiter mag niet hoger zijn dan 500 mm!

* Glazen front / ** metalen front

DGD 6605 / DGD 6635 (inbouwnis 450 mm)



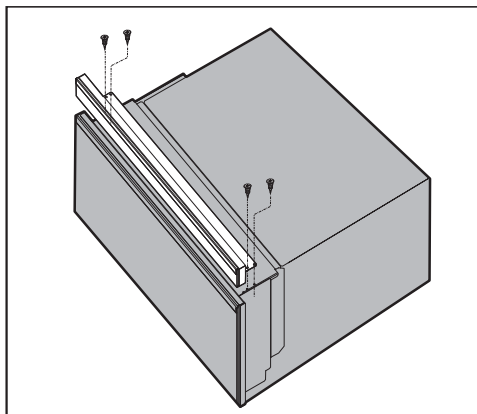
- ① Uitsparing in de tussenbodem voor de watertoe- en -afvoerslang
- ② Plaats voor de netaansluitdoos 250 x 80 mm
Netaansluitkabel L = 2.000 mm
- ③ Afsluitkraan (koudwateraansluiting)
- ④ Watertoevoerslang
- ⑤ Aparte sifon
- ⑥ Sluit de waterafvoerslang hier niet aan! Zie "Wateraansluiting – Opmerkingen waterafvoer"
- ⑦ Waterafvoerslang
- ⑧ Het oplopende einde van de afvoerslang tot aan de stankafsluiter mag niet hoger zijn dan 500 mm!
- ⑨ Opvulpaneel AB 45-7 L

* Glazen front / ** metalen front

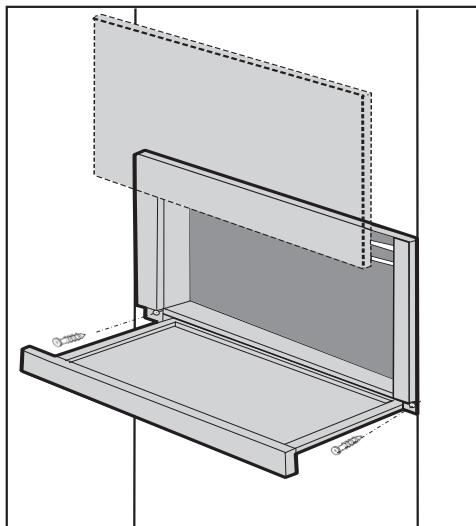
Inbouw en aansluiting

Lees eerst het hoofdstuk "Wateraansluiting", voordat u het apparaat plaatst en aansluit.

- Schakel de netspanning uit (zie ook "Elektrische aansluiting").



- Bevestig het opvulpaneel met de vier bijgeleverde schroeven (CM 4x10) op het apparaat (zie afbeelding).
- Geleid de watertoe- en -afvoerslang door de uitsparing in de tussenbodem.
- Schuif het apparaat in de kast en justeer het. De aansluitkabel en de waterslangen mogen niet ingeklemd of beschadigd raken.



- Bevestig het apparaat met de bijgevoegde schroeven rechts en links aan de zijwanden van de kast (zie afbeelding).
- Sluit het apparaat aan op de watertoe- en -afvoer.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- Schakel de netspanning weer in. Zie ook de rubriek "Elektrische aansluiting".
- Controleer alle schroefverbindingen van de waterslangen op lekkage voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer alle functies van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

De watertoe- en -afvoerslangen dienen zo te worden gelegd dat een technicus het apparaat nog uit de kast kan trekken.


- Controleer de slangen voor de aansluiting op zichtbare schade.

Gegevens waterslangen

- Roestvrijstalen toevoerslang:
lengte 1.500 mm (1,5 m), Ø 12,5 mm, aansluiting kraan / aansluiting apparaat Ø telkens 33,5 mm
- Kunststof afvoerslang:
lengte 2.500 mm (2,5 m), Ø 30 mm, aansluiting sifon Ø (binnen) 21 mm

Als u de slangen via (lege) buizen aansluit, adviseren wij buizen met een binnendiameter van minimaal 50 mm.

Opmerkingen watertoevoer

 Door ondeskundige inbouw kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade optreden. De wateraansluiting mag alleen door een erkend vakman worden gerealiseerd.

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

Alle apparaten en systemen die voor de toevoer van het water naar het apparaat worden gebruikt, moeten voldoen aan de voorschriften die gelden in het land van opstelling.

Het apparaat mag uitsluitend op **koud water** worden aangesloten.

De waterdruk moet minimaal 100 kPa (1 bar) bedragen en mag niet hoger zijn dan 600 kPa (6 bar). Als de druk hoger is dan 600 kPa (6 bar) moet een reduceerventiel worden ingebouwd.

De bijgeleverde roestvrijstalen water-toevoerslang mag niet worden ingekort of door een langere slang worden vervangen.

Sluit geen oude of reeds gebruikte slangen op het apparaat aan!

Voordat u het apparaat aansluit en nadat aan de watertoevoerleiding is gewerkt, moet de waterleiding worden doorgespoeld om afzettingen te verwijderen.

WATERAANSLUITING

- Een terugslagklep is niet vereist. Het apparaat voldoet aan de Europese normen IEC 61770 en EN 61770.
- De waterkwaliteit dient te voldoen aan alle voorschriften die in het land van opstelling gelden voor drinkwater.
- De watertoevoerslang moet met een afsluitkraan met een $\frac{3}{4}$ "-schroefkoppeling op de waterleiding worden aangesloten. Als een dergelijk kraan niet aanwezig is, mag deze alleen door een erkend installateur worden geplaatst.
- De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het apparaat is ingebouwd.
- Wij adviseren alleen originele slangen van de fabrikant te gebruiken.

Watertoevoer aansluiten




Pas op! Letselrisico door elektrische schok!

De aansluiting op de waterleiding mag niet worden uitgevoerd, terwijl het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.

- Maak het apparaat spanningsvrij.
- Sluit de roestvrijstalen slang op de waterkraan aan.
Zorg dat de schroefkoppelingen vast zitten en goed afsluiten.

De verbindingen staan onder leidingdruk. Controleer of de aansluiting lekt. Draai de kraan hiervoor langzaam open. Controleer of de dichting en de schroefkoppeling goed zitten.

Opmerkingen waterafvoer

 Door ondeskundige inbouw kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade optreden.

Om verbrandingen door hete stoom te voorkomen, mag de waterafvoerslang niet op de aansluiting voor de afwasautomaat worden aangesloten (zie "Inbouwmaten" – afbeeldingen positie ⑥).

De afvoersifon mag niet hoger worden geplaatst dan het afvoerpunt van de stoomoven. Alleen zo kan het afvoerwater volledig wegstromen.

Let op! Het oplopende einde van de afvoerslang tot aan de aansluiting op de sifon mag niet hoger zijn dan 500 mm.

De bijgeleverde waterafvoerslang mag niet worden ingekort.

De waterafvoer kan worden aangesloten op een sifon op of in de wand met een vaste slangaansluiting.

De temperatuur van het afgevoerde water bedraagt 80–90 °C.

Wij adviseren alleen originele slangen van de fabrikant te gebruiken.

Waterafvoer aansluiten

- Sluit de afvoerslang met de slangpijlaar (Ø 21 mm) aan op de aparte sifon (zie "Inbouwmaten" – afbeeldingen positie ⑤).
- Bevestig de afvoerslang met de slangklem.

Elektrische aansluiting

Letselrisico!

Door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen zeer gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan waarvoor Miele geen aansprakelijkheid aanvaardt.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties. Evenmin is Miele aansprakelijk voor (de gevolgen van) een ontbrekende of onderbroken aarding (bijv. elektrische schok).

Het apparaat mag uitsluitend door een elektricien worden aangesloten. Hij kent de voorschriften die van toepassing zijn en houdt zich daar strikt aan.

Na het inbouwen moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

zie typeplaatje

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.


Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Scheidingsstelsel

Het apparaat moet via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen! Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en aardlekschakelaars.

Spanningsvrij maken

 Pas op! Letselrisico door elektrische schok!

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

- Draai dezekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringsautomaat

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruitspringt.

Inbouwzekeringsautomaat

(zelfuitschakelaar, min. type B of C)

- Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

(aardlek)

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.


Aansluitkabel

Het apparaat moet met een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.


Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

De toegestane aansluitspanning en bijbehorende waarden voor uw stoomoven vindt u op het typeplaatje.

Aansluitkabel vervangen

 Pas op! Letselrisico door elektrische schok!

De aansluitkabel mag uitsluitend door een elektricien worden vervangen. Hij is op de hoogte van de nationale normen en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij en neemt ze zorgvuldig in acht.

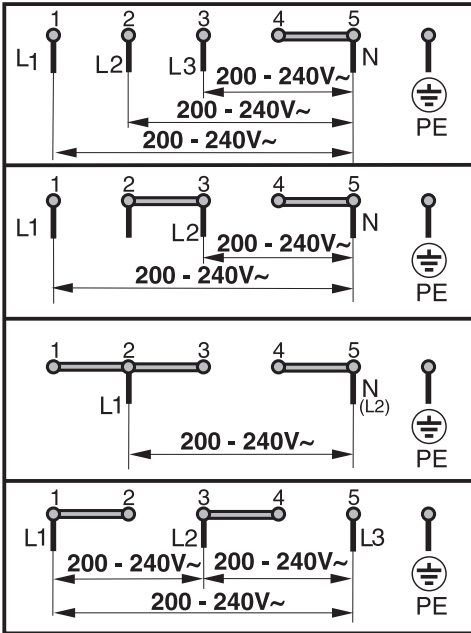
De aarddraad moet aan de aansluiting met  worden vastgeschroefd.

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

Elektrische aansluiting

Aansluitschema



Service

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar of
- Miele

De gegevens van Miele vindt u achter in deze gebruiks- en montagehandleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden. Voor informatie over het Miele Service Verzekering Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.



**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

DGD 4635 / DGD 6635 / DGD 6605



nl-NL

M.-Nr. 09 592 390 / 02