

# Gebruiksaanwijzing

## Stoomoven



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

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	5
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	14
<b>Overzicht</b> .....	15
Aanzicht stoomoven.....	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
<b>Bedieningselementen</b> .....	17
Sensortoetsen .....	18
Display.....	18
<b>Functiebeschrijving</b> .....	19
Waterreservoir .....	19
Opvangschaal .....	19
Temperatuur .....	19
Bereidingstijd.....	19
Geluiden .....	19
Opwarmfase .....	20
Bereidingsfase.....	20
<b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....	21
Apparaat voor de eerste keer reinigen .....	21
Waterhardheid instellen .....	22
Kookpunt aanpassen .....	22
<b>Bediening</b> .....	23
Stoomoven bedienen .....	23
Bereiding onderbreken.....	25
Voorverwarmen .....	26
<b>Belangrijke opmerkingen en informatie</b> .....	27
Het bijzondere van koken met stoom.....	27
Kookgerei .....	27
Opvangschaal .....	27
Niveau .....	28
Diepvriesproducten .....	28
Temperatuur .....	28
Bereidingstijd.....	28
Koken met vloeistoffen.....	28
Eigen recepten .....	28
<b>Stomen</b> .....	29
Groente.....	29
Vlees.....	32

---

Worstwaren .....	34
Vis.....	34
Schaaldieren.....	37
Zoetwatermosselen .....	38
Rijst.....	39
Pasta/deegwaren .....	40
Knoedels .....	41
Graan.....	42
Peulvruchten, gedroogd .....	43
Kippeneieren .....	45
Fruit .....	46
Koken menu .....	47
<b>Speciale toepassingen.....</b>	<b>48</b>
Verwarmen .....	48
Ontdooien.....	51
Inmaken.....	54
Sap bereiden .....	57
Yoghurt bereiden .....	58
Gistdeeg laten rijzen.....	59
Gelatine smelten.....	59
Chocolade smelten .....	60
Voedingsmiddelen pellen .....	60
Appels conserveren .....	61
Blancheren .....	61
Uien fruiten/stoven .....	62
Spek uitsmelten.....	62
Steriliseren .....	63
Vochtige handdoekjes verwarmen .....	63
Honing vloeibaar maken.....	63
Eierstich (ei voor soep) .....	64
<b>Instellingen.....</b>	<b>65</b>
<b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten .....</b>	<b>67</b>
<b>Reiniging en onderhoud.....</b>	<b>68</b>
Voorkant stoomoven en behuizing reinigen .....	69
Ovenruimte reinigen .....	70
Accessoires .....	70
Geleiderails reinigen .....	71
Waterreservoir legen en drogen .....	72
Waterreservoir ontkalken.....	74

# Inhoud

---

<b>Nuttige tips</b> .....	76
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	79
Stoomovenpannen .....	79
Reinigings- en onderhoudsmiddelen .....	81
Diversen.....	81
<b>Technische gegevens</b> .....	82
<b>Service</b> .....	83
Contact bij storingen .....	83
Typeplaatje .....	83
Garantie.....	83

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de plaatsing, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Zo beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan het apparaat.

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig 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

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ U kunt zich verbranden aan de hete stoom. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Kinderen mogen de deur niet openen als de stoomoven wordt gebruikt. Houd kinderen op afstand van de stoomoven, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Letselrisico! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen aan de geopende deur gaan hangen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Technische veiligheid

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



## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ Pas op voor verbranding. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de ovenruimte, het voedingsmiddel, de accessoires en de hete stoom.  
Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.  
Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt.
- ▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.  
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
- ▶ Kunststof serviesgoed dat niet 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 corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ U kunt zich aan de open ovendeur verwonden.  
Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.
- ▶ De stoomoven is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achterblijft, is er sprake van een storing. Neem dan contact op met Miele.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Dompel het waterreservoir niet in water en reinig het niet in de afwasautomaat. U loopt anders kans op een elektrische schok als u het reservoir terugplaatst!
- ▶ Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in het apparaat te voorkomen.
- ▶ Pas op voor verbranding. Na een bereiding kan zich heet water in het waterreservoir bevinden. Zorg ervoor dat het waterreservoir niet kan kantelen als u het verwijdert en neerzet.
- ▶ Plaats geen voorwerpen op het apparaat. U vermijdt zo krassen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

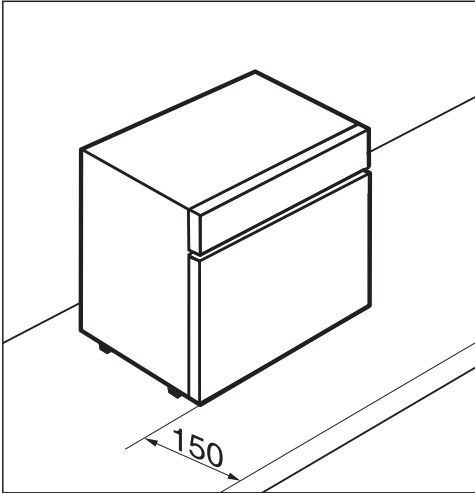
## Reiniging en onderhoud

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

## Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.

## Aanwijzing voor de plaatsing



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

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Het verpakkingsmateriaal

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

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

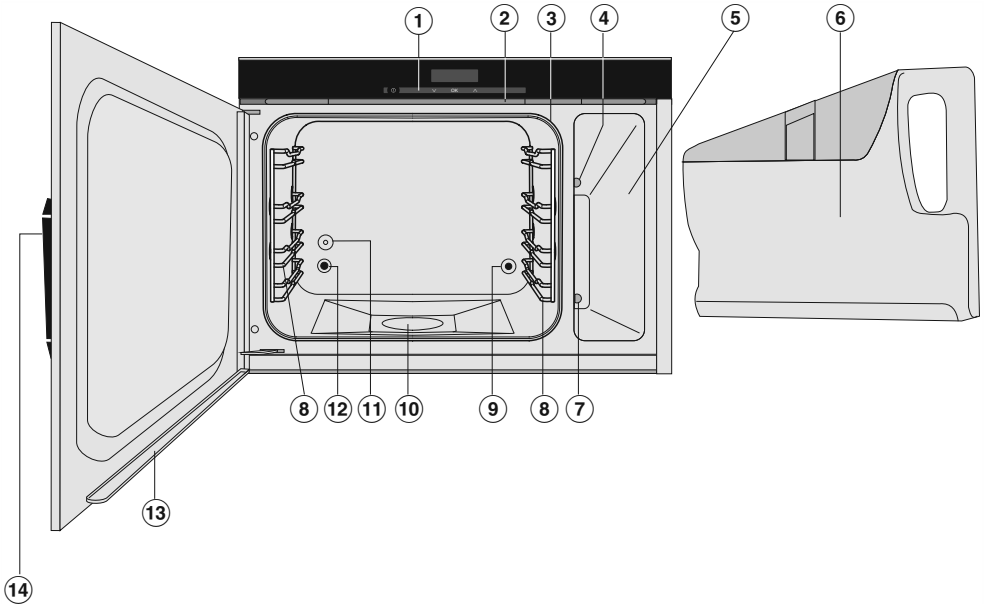
## Het afdanken van een apparaat

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



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

## Aanzicht stoomoven



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

# Overzicht

---

## Bijgeleverde accessoires

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

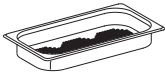
### DGG 15



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

325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

### DGGL 1



2 ovenpannen met gaatjes

Inhoud 1,5 l

Nuttige inhoud 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (bxdxh)

### Siliconenvet

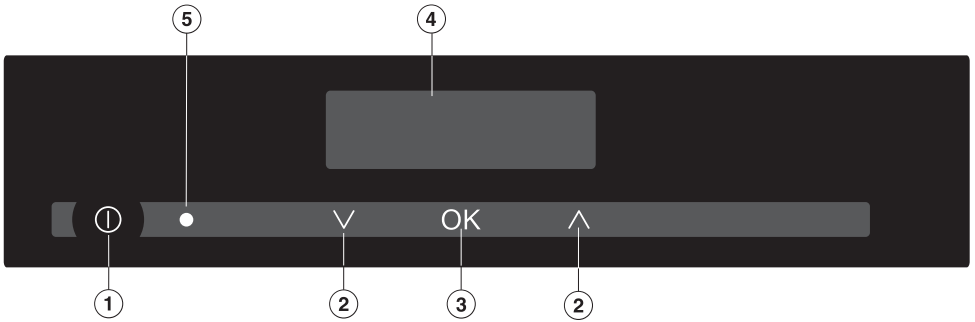


1 tube voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

### Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven





- ① Aan/Uit-toets ①  
Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het oproepen van het ontkaalkingsprogramma
- ② Sensortoetsen ∨∧  
Voor het instellen van de temperatuur en de bereidingstijd en het “bladeren” in de instellingen  
Voor het oproepen van de instellingen: ① + ∨ (zie “Instellingen”)
- ③ Sensortoets OK  
Voor de bevestiging van de invoer
- ④ Display
- ⑤ Optische interface  
(alleen voor Miele)



# Bedieningselementen

---

## Sensortoetsen

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


## Display

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

## Waterreservoir

De maximale inhoud bedraagt 1,2 liter, de minimale inhoud 0,75 liter. Er bevinden zich markeringen op de binnen- en buitenkant van het waterreservoir. De bovenste markering mag in geen geval worden overschreden.

Het waterverbruik is afhankelijk van het voedingsmiddel en de bereidingstijd. Tijdens de bereiding moet er eventueel water worden bijgevoerd. Als u de ovendeur tijdens het gebruik opent, neemt het waterverbruik toe.

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

## Opvangschaal

Schuif de opvangschaal altijd op het onderste niveau in het apparaat als u ovenpannen met gaten gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

## Temperatuur

De stoomoven heeft een temperatuurbereik van 40 tot 100 °C. Bij het inschakelen staat de stoomoven standaard op 100 °C. U kunt de temperatuur in stappen van 5 °C veranderen.

## Temperatuuradvies

Temperatuur	Toepassing
100 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen</li><li>– Verwarmen</li><li>– Koken menu</li><li>– Inmaken</li><li>– Sap bereiden</li></ul>
85 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Voor het behoedzaam bereiden van vis</li></ul>
60 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ontdooien</li></ul>
40 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Gistdeeg laten rijzen</li><li>– Yoghurt bereiden</li></ul>

## Bereidingstijd

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

Voorbeeld: bereidingstijd 80 minuten = 1:20.

## Geluiden

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

# Functiebeschrijving

---

## Opwarmfase

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

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

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

## Bereidingsfase

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

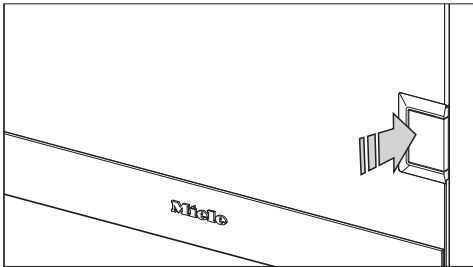
# Ingebruikneming van het apparaat

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

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

## Apparaat voor de eerste keer reinigen

### Deur openen



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

De deur springt dan een stukje open.

### Waterreservoir reinigen

⚠ Schade door binnendringend water.

Het verwarmingselement in het waterreservoir kan worden beschadigd door binnendringend water.

Reinig het waterreservoir en de inzet nooit in de vaatwasser.

Dompel het waterreservoir niet in water.

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

### Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

# Ingebruikneming van het apparaat

---

## 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 harder het water, des te vaker moet het apparaat worden ontkalkt.

- Stel zo nodig de juiste waterhardheid in (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

## Kookpunt aanpassen

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

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

- Zet het apparaat vervolgens gedurende 15 minuten aan op een temperatuur van 100 °C. Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

## Kookpunt na verhuizing aanpassen


Na een verhuizing moet in de stoomoven de kooktemperatuur van het water worden aangepast als de nieuwe plaats van opstelling minstens 300 meter hoger ligt dan de vorige. Voer hiervoor een ontkalkingsprogramma uit (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).

## Stoomoven bedienen

Gebruik **uitsluitend drinkwater**, geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen.

- Vul het waterreservoir en schuif het tot de aanslag in het apparaat.

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

- Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau als u in ovenpannen met gaatjes kookt.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur.
- Schakel de stoomoven met de Aan/Uit-toets  in.



In het display verschijnt *100* en °C knippert.

- Als u op 100 °C wilt koken, bevestigt u deze waarde met OK.
- Als u met een lagere temperatuur wilt koken, kunt u de temperatuur met de sensortoets  $\nabla$  verlagen. Bevestig uw keuze met OK.



In het display verschijnt *0:00* en *h* knippert.

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


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

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

# Bediening

## Gerecht verwijderen


Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal en in het display verschijnt 0:00 h.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete stoom.

Bij het openen van de deur komt er hete stoom vrij. De wanden van de ovenruimte, het gerecht en de accessoires zijn heel heet.

Open de deur voorzichtig en doe een stap terug. Wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

Draag ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt of als u in de hete oven bezig bent.

- Open de deur en verwijder het gerecht.
- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets  uit.

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


## Stoomoven reinigen

- Haal de opvangschaal uit de stoomoven en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir eruit en giet het leeg. Druk het waterreservoir iets omhoog om het eruit te kunnen halen.

De stoomoven is zo ingesteld dat er na gebruik altijd restwater in het waterreservoir achterblijft. Als er geen restwater achtergebleven is, wijst dit op een defect. Neem contact op met Miele als er geen restwater achtergebleven is.

- Reinig en droog de gehele stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

## Water bijvullen

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

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

De bereiding wordt voortgezet.



## Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens een bereiding wijzigen.

### Temperatuur wijzigen

- Druk 1 keer kort op OK.

In het display verschijnt de temperatuurinstelling en knippert °C.

- Stel zoals beschreven de temperatuur in.

### Bereidingstijd wijzigen


- Druk 2 keer kort op OK.

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

- Stel zoals beschreven de bereidingstijd in.

## Bereiding onderbreken

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete stoom.

Bij het openen van de deur komt er hete stoom vrij. De wanden van de ovenruimte, het gerecht en de accessoires zijn heel heet.

Open de deur voorzichtig en doe een stap terug. Wacht totdat de stoom is vervluchtigd.

Draag ovenwanten als u voedingsmiddelen uit de oven haalt of als u in de hete oven bezig bent.

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

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

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

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

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

# Bediening

---

## Voorverwarmen

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

Deze functie is standaard niet geactiveerd. Om deze functie te kunnen gebruiken, moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie "Instellingen").

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

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

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

## Voorverwarmen gebruiken

- Schakel het apparaat in.

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

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

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

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

## Voorverwarmen niet gebruiken

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

- Schakel het apparaat in.

In het display verschijnt **100** en °C knippert.

- Bevestig met OK of stel zoals beschreven de gewenste temperatuur in.
- Stel zoals beschreven de bereidingstijd in.

# Belangrijke opmerkingen en informatie

---

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

## Het bijzondere van koken met stoom

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

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

## Kookgerei

### Ovenpannen

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

Gebruik zo mogelijk ovenpannen met gaatjes. De stoom bereikt dan van alle kanten het gerecht, 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 het beoogde gebruik.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Zet het kookgerei in een voldoende grote ovenpan met gaten, maar niet op de bodem.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het voedingsmiddel kan.

## Opvangschaal

Schuif de opvangschaal altijd op het onderste niveau in het apparaat als u ovenpannen met gaten gebruikt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

# Belangrijke opmerkingen en informatie

---

## Niveau

U kunt elk niveau kiezen en tegelijk op meerdere niveaus koken. De bereidingstijd verandert daardoor niet.

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

## Diepvriesproducten

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

## Temperatuur

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

### Bij combinatie met de warmhoudlade

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

## Bereidingstijd

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

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

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

## Koken met vloeistoffen

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

## Eigen recepten

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 bij stomen niet bruin worden.

## Groente

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

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

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

### Stoomovenpannen

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

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

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

## Niveau

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

## Bereidingstijd

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

## Instellingen

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

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

---

## Vlees

### Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

### Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Speciale toepassingen”, paragraaf “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, borstvlies, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

## Instellingen

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

---

## Worstwaren

### Instellingen

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

⌚ Bereidingstijd

## Vis

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Niveau

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

## 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

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden voor verse vis. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd indien nodig 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

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


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

 Temperatuur,  bereidingstijd

# Stomen

## Zoetwatermosselen

### Verse producten

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

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

### Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.



### Bereidingstijd



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

### Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

	 [°C]	 [min]
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Jakobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venuschelpen	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 tijdens de bereiding compleet op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan.

## Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# 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. Bereid deze in een ingevette ovenpan met gaatjes.

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

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

<b>Verse producten</b>	<b>🕒 [min]</b>
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
<b>Droge pasta/deegwaren, bedekt met water</b>	
Lintmacaroni	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

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

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

## 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

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

## Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.


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

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

## Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## 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 de opvangschaal / universele bakplaat (afhankelijk van het model) in de oven. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen.

## Temperatuur

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

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

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

## Bereidingstijd

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

## Voorbeeld

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

## Menu koken

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

# Speciale toepassingen

---

## Verwarmen

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

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

## Kookgerei

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

## Tijd

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

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

## Tips

- Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's, een rollade of knoedels.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering: voedingsmiddelen die in een saus worden bereid (zoals goulash).
- Dek de voedingsmiddelen bij het verwarmen af. Zo voorkomt u dat de stoom op het serviesgoed condenseert.
- Gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.

## Voedingsmiddelen verwarmen

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

## Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel



## Speciale toepassingen

Levensmiddelen	🕒* [min]
<b>Groente</b>	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	6–7
<b>Bijgerechten</b>	
Pasta Rijst	3–4
Aardappelen, in lengterichting gehalveerd	12–14
Knoedels	15–17
<b>Vlees en gevogelte</b>	
Braadvlees, gesneden, 1,5 cm dik Rollade, in plakken gesneden Goulash Lamsragout	5–6
Gehaktballen	13–15
Kipschnitzel Kalkoenschnitzel	7–8
<b>Vis</b>	
Visfilet, 2 cm dik	6–7
Visfilet, 3 cm dik	7–8
<b>Bordmaaltijden</b>	
Spaghetti, tomatensaus	13–15
Gebraden varkensvlees, aardappelen, groente	12–14
Gevulde paprika (gehalveerd), rijst	13–15
Kippenragout, rijst	7–8
Groentesoep	2–3
Crèmesoep	3–4
Heldere soep	2–3

## Speciale toepassingen

---


Levensmiddelen	🕒* [min]
Eenpansgerecht	4-5

🕒 Tijd

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

## Ontdooien

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen, zoals salmonella, kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

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

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

## Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

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

## Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

Laat het product nog enige tijd bij kamertemperatuur rusten, nadat u het uit de oven hebt gehaald. Deze doorwarmtijd is nodig zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen (van buiten naar binnen).

## Ovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder de opvangschaal/de universele

bakplaat (afhankelijk van het model). Het voedingsmiddel ligt dan niet in het vrijkomende vocht.

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

## Tips

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

## Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

Te ontdooien producten	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Zuivelproducten</b>				
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
<b>Fruit</b>				
Appelmoes	250 g	60	20–25	10–15
Stukjes appel	250 g	60	20–25	10–15
Abrikozen	500 g	60	25–28	15–20
Aardbeien	300 g	60	8–10	10–12
Frambozen/rode bessen	300 g	60	8	10–12
Kersen	150 g	60	15	10–15
Perziken	500 g	60	25–28	15–20
Pruimen	250 g	60	20–25	10–15
Kruisbessen	250 g	60	20–22	10–15
<b>Groente</b>				
Als blok ingevroren	300 g	60	20–25	10–15
<b>Vis</b>				
Visfilets	400 g	60	15	10–15
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krab	300 g	60	4–6	5
<b>Kant-en-klaargerechten</b>				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soep	480 g	60	20–25	10–15
<b>Vlees</b>				
Braadvlees, plakken	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Speciale toepassingen

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

🌡️ temperatuur, ⌚ ontdooitijd, ⌛ doorwarmtijd

# Speciale toepassingen

---

## Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

## Glazen

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

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

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

## Fruit

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

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

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

## Groente

Spoel groente af, reinig de groente en snijd deze fijn.

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

## Voedingsmiddelen inmaken

- Schuif de opvangschaal op het onderste niveau in het apparaat en een ovenpan met gaatjes erboven.
- Zet de glazen in de ovenpan met gaatjes. De glazen mogen elkaar niet raken.

## Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

In te maken product	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Bessen</b>		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
<b>Steenvruchten</b>		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
<b>Pitvruchten</b>		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
<b>Groente</b>		
Bonen	100	120
Tuinbonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode biet	100	60

## Speciale toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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



### Sap bereiden

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

Overrijp fruit is hiervoor het meest geschikt. Hoe rijper het fruit, des te meer sap en des te aromatischer het sap.

### Vorbereiding

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

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

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

### Sap maken van fruit

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

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

- Roer 100 g yoghurt door 1 liter melk of maak het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet het melkmengsel in glazen en sluit de glazen af.
- Zet de afgesloten glazen in een ovenpan met gaatjes. De glazen mogen elkaar niet raken.
- Zet de glazen meteen na afloop van de bereidingstijd in de koelkast. Beweeg de glazen daarbij niet onnodig.

**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.

## Instellingen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

## Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

### De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

### Er is vocht afgezet:

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

### De yoghurt is korrelig:

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

### Gistdeeg laten rijzen

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

### Instellingen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie recept

### Gelatine smelten

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

### Instellingen

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

# Speciale toepassingen

---

## Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het apparaat smelten.

- Hak de chocolade fijn. Doe het vetglazuur in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaatjes.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaatjes en kleinere 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 grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

### Instellingen

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

## Voedingsmiddelen pellen

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

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

🕒 Tijd

## Appels conserveren

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

### Instellingen

Temperatuur: 50 °C

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.

- Doe de voorbereide groente in een ovenpan met gaatjes.
- Doe de groente na het blancheren in ijswater om snel af te koelen. Laat de groente daarna goed uitlekken.

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 1 minuut

# Speciale toepassingen

---

## Uien fruiten/stoven

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

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

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

## Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

### Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

## Steriliseren

In het 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.

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

## Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

## Vochtige handdoekjes verwarmen

- Maak de handdoekjes vochtig en rol ze stevig op.
- Leg de handdoekjes naast elkaar in een ovenpan met gaatjes.

## Instellingen

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

## Honing vloeibaar maken

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

## Instellingen

Temperatuur: 60 °C

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

# Speciale toepassingen

---

## Eierstich (ei voor soep)

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

## Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten



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

## Instellingen wijzigen en opslaan

Het apparaat is **uitgeschakeld**.

- Druk op de Aan/Uit-toets  $\text{\textcircled{1}}$  en houd deze ingedrukt.
- Terwijl u de Aan/Uit-toets  $\text{\textcircled{1}}$  ingedrukt houdt, drukt u (zodra het display oplicht) 1 keer kort op de sensortoets  $\vee$ .

In het display verschijnt P1.

- Druk zo vaak op de sensortoets  $\wedge$  of  $\vee$  totdat het gewenste programma in het display verschijnt.
- Bevestig met OK.
- Druk zo vaak op de sensortoets  $\wedge$  of  $\vee$  totdat de gewenste status in het display verschijnt.
- Bevestig met OK.

De gekozen status wordt opgeslagen.

- Als u de gewenste instelling(en) heeft gewijzigd, schakelt u de stoomoven uit.




# Instellingen

De fabrieksinstelling wordt **vet** weergegeven.

Programma		Status	Mogelijke instellingen
P1		<b>S0</b> S1	Fabrieksinstellingen herstellen
P2	Demo-functie	<b>S0</b> S1	<b>Uit, de stoomoven wordt verwarmd</b> Aan, de stoomoven wordt niet verwarmd
P3	Volume akoestisch signaal	S1 S2 S3 <b>S4</b>	Heel zacht Zacht Gemiddeld <b>Hard</b>
P4	Waterhardheid	S1 S2 S3 <b>S4</b>	Zacht (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH) Gemiddeld (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4 - 14 °dH) – <b>Hard (&gt; 2,5 mmol/l, &gt; 14 °dH)</b>
P5	Eenheid temperatuur	<b>S1</b> S2	°C °F
P6	Voorverwarmen	<b>S0</b> S1	<b>Voorverwarmen niet ingeschakeld</b> Voorverwarmen ingeschakeld
P7	Toetssignaal	S0 <b>S1</b>	Uit <b>Aan</b>

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten

## Testgerechten volgens EN 60350-1 (ovenfunctie “Stomen”)

Testgerecht	Stoomovenpannen	Hoeveelheid [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1	Max.	Willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 1	300	Willekeurig	100	3
Capaciteit bij maximale belading					
Erwten (8.3)	3x DGGL 1	Verdeel 2500 g diepvrieserwten gelijkmatig over de ovenpannen.	2, 3, 4 <sup>3</sup>	100	4

 Niveau(s) van onderen /  Temperatuur /  Bereidingstijd


<sup>1</sup> Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau.

<sup>2</sup> Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

<sup>3</sup> Plaats de stoomovenpan op niveau 2 en 4 achterin, op niveau 3 voorin.

<sup>4</sup> De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

## Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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

Gebruik voor de reiniging uitsluitend afwasmiddelen voor normaal huishoudelijk gebruik.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen reinigungs- of spoelmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de dichtingen opzwellen.

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen.

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

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

**Tip:** als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt, reinig het dan nog eens grondig om geurvorming etc. te voorkomen. Laat daarna de deur open.

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- schurende reinigingsmiddelen (zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en poetssteen)
- reinigingsmiddelen die oplosmiddelen bevatten
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- glasreinigers
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten)
- vlekkenponsjes
- scherpe metalen schrapers
- staalwol
- roestvrijstalen spiraalsponsjes
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers en -sprays

## Voorkant stoomoven en behuizing reinigen

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

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

# Reiniging en onderhoud

## Ovenruimte reinigen

Als er iets achter de dichting van de stoomtoevoer en -afvoer blijft haken, kunnen de dichtingen achter de achterwand van de ovenruimte worden gedrukt.

Let er bij de reiniging van de achterwand van de oven op dat er niets achter de dichting blijft haken.

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

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

Het **verwarmingselement in de bodem** kan na verloop van tijd verkleuren, omdat het in aanraking komt met vloeistoffen. De werking wordt daarvoor echter niet nadelig beïnvloed.

Vervang de **deurdichting** als deze beschadigd is of brokkelig is geworden. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

## Accessoires

Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

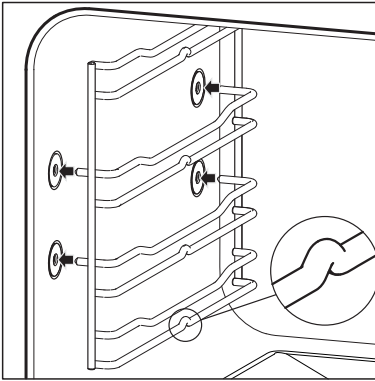
### Opvangschaal en ovenpan reinigen

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

## Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn geschikt voor de vaatwasser.

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



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

Schade wanneer de geleiderails niet goed geplaatst zijn.

Als u de geleiderails niet correct terugplaatst, kan bij het inschuiven van ovenpannen de temperatuurvoeler beschadigd raken.


Plaats de geleiderails correct terug.

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

Plaats de geleiderails correct terug.

# Reiniging en onderhoud

## Waterreservoir legen en drogen

 Schade door binnendringend water.



Het verwarmingselement in het waterreservoir kan worden beschadigd door binnendringend water.

Reinig het waterreservoir en de inzet nooit in de vaatwasser.

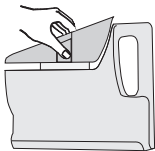
Dompel het waterreservoir niet in water.

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

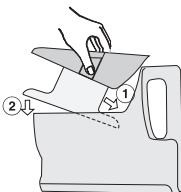
Gebruik geen ruwe sponzen of harde borstels.

best als u de inzet schuin in het reservoir steekt  en vervolgens laat zakken .

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



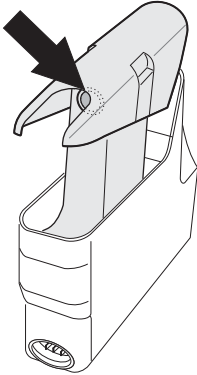
- Druk de grepen aan beide kanten tegen elkaar om de inzet los te maken. Haal de inzet er dan uit.



- Plaats de inzet pas weer in het waterreservoir als beide delen helemaal droog zijn. Het terugplaatsen gaat het



## Dichting waterreservoir invetten



U kunt de afdichting bij Miele bestellen (zie achterin deze gebruiksaanwijzing).

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

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

Verwijder de dichting niet voor het invetten.

 Kans op letsel door het siliconenvet.

Siliconenvet kan de slijmvliezen irriteren.

Verwijder siliconenvet dat op de huid terechtkomt door het af te vegen of af te spoelen.

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

Raadpleeg een arts als u siliconenvet heeft ingeslikt.

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


# Reiniging en onderhoud

## Waterreservoir ontkalken

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

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

Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

De stoomoven moet na een bepaalde gebruiksduur worden ontkalkt. Als het tijdstip voor het ontkalken bereikt is, verschijnen na het inschakelen het symbool  en het resterende aantal bereidingen:





Na de laatste bereiding wordt de stoomoven geblokkeerd.


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

Tijdens het ontkalkingsprogramma moet u het waterreservoir ompoelen en met vers water vullen.




- Druk zo lang op de Aan/Uit-toets  totdat u een signaal hoort en in het display het knipperende symbool  en de tijd 0:22 h verschijnen.
- Giet 1 liter lauw water in het waterreservoir en voeg hieraan 1 Miele-ontkalkingstablet of de aanbevolen hoeveelheid ontkalkingsmiddel met citroenzuur toe.
- Wacht tot het ontkalkingsmiddel is opgelost.
- Schuif het waterreservoir tot de aanslag in het apparaat.
- Bevestig met OK.





De dubbele punt knippert en het symbool  brandt continu. Het ontkalken begint.

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




Als de laatste 10 minuten zijn aangebroken, klinkt er een signaal en knippert het symbool .

- Haal het waterreservoir uit de oven en haal de inzet uit het reservoir.
- Giet het waterreservoir leeg.
- Spoel het waterreservoir en de inzet grondig om.
- Vul het waterreservoir met 1 liter water en plaats de inzet weer terug.
- Schuif het waterreservoir tot de aanslag in het apparaat.

Het knipperende symbool  dooft en het symbool  begint te knipperen.

- Bevestig met OK.

De dubbele punt knippert en het symbool  brandt continu. Het ontkalken wordt voortgezet.

Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een signaal.

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

## Nuttige tips

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

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>U kunt de stoomoven niet inschakelen.</b>	De zekering heeft gereageerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).</li> </ul>
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> <li>– schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of</li> <li>– schakel de aardlekschakelaar uit.</li> </ul> </li> <li>■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.</li> </ul>
<b>De oven wordt niet heet.</b>	De demo-functie is ingeschakeld. In het display verschijnt <i>DEMO</i> . De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de demo-functie uit (zie “Instellingen”).</li> </ul>
	De ovenruimte is door het gebruik van een warmhoudlade warm geworden. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.</li> </ul>
<b>In het display verschijnen het symbool  en een getal tussen 1 en 10. 0:22 h en  knipperen.</b>	Het apparaat moet worden ontkalkt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).</li> </ul>
<b>Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.</b>	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p><b>U kunt het waterreservoir slechts met moeite tot de aanslag inschuiven dan wel uit het apparaat halen.</b></p>	<p>De dichting van het waterreservoir is stroef.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vet de dichting op het waterreservoir met een kleine hoeveelheid siliconenvet in (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Waterreservoir”).</li> </ul>
<p><b>De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</b></p>	<p>Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).</li> </ul>
<p><b>Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</b></p>	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluit de deur.</li> </ul>
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.</li> </ul>
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).</li> </ul>
<p><b>Na verloop van tijd maakt de deur geluiden als u deze opent en sluit.</b></p>	<p>De deur beweegt stroef.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smeer de deurscharnieren, bijvoorbeeld met het bijgeleverde siliconenvet.</li> </ul>
<p><b>In het display verschijnt het symbool  en er klinkt eventueel een akoestisch signaal.</b></p>	<p>Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het apparaat.</li> </ul>
	<p>Er zit onvoldoende water in het reservoir. Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vul het reservoir.</li> </ul>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De opwarmfase duurt ongebruikelijk lang.</b>	<p>Het waterreservoir is ernstig verkalkt, omdat de waterhardheid niet correct is ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stel de juiste waterhardheid voor uw regio in (zie het hoofdstuk “Instellingen”).</li><li>■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).</li><li>■ Is de juiste waterhardheid ingesteld of doet het probleem zich opnieuw voor, neem dan contact op met Miele.</li></ul>
<i>F 5</i> <i>F 6</i>	<p>Een technisch defect.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.</li></ul>
<i>F20</i>	<p>Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het apparaat.</li><li>■ Schakel het apparaat uit en weer in.</li></ul> <p>De dichting van het waterreservoir is stroef.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vet de dichting op het waterreservoir met een kleine hoeveelheid siliconenvet in (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Waterreservoir”).</li></ul>

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

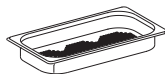
U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

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



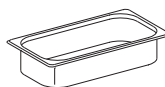
Ovenpan met gaatjes

Inhoud 1,5 l

Nuttige inhoud 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (bx dx h)

#### DGG 2



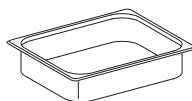
Ovenpan zonder gaatjes

Inhoud 2,5 l

Nuttige inhoud 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (bx dx h)

#### DGG 3



Ovenpan zonder gaatjes

Inhoud 4,0 l

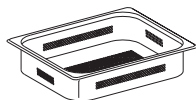
Nuttige inhoud 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (bx dx h)

## Bij te bestellen accessoires

---

### DGGL 4



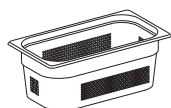
Ovenpan met gaatjes  
Inhoud 4,0 l  
Nuttige inhoud 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (bx dxh)

### DGGL 5



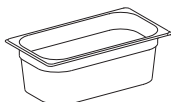
Ovenpan met gaatjes  
Inhoud 2,5 l  
Nuttige inhoud 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (bx dxh)

### DGGL 6



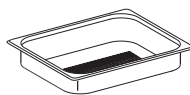
Ovenpan met gaatjes  
Inhoud 4,0 l  
Nuttige inhoud 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (bx dxh)

### DGG 7



Ovenpan zonder gaatjes  
Inhoud 4,0 l  
Nuttige inhoud 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (bx dxh)

### DGGL 8



Ovenpan met gaatjes  
Inhoud 2,0 l  
Nuttige inhoud 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (bx dxh)

### Deksel voor ovenpannen

#### DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

#### DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm



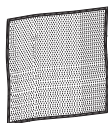
### Reinigings- en onderhoudsmiddelen

#### Ontkalkingstabletten (6 stuks)



Voor het ontkalken van de stoomoven

#### Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

#### Siliconenvet



Tube voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

### Diversen

#### DGG 15

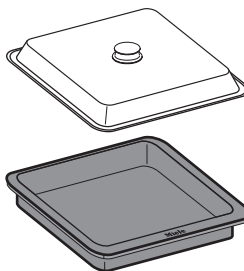


Opvangschaal om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat, kan ook als ovenpan worden gebruikt. 325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

#### Multi-braadpan

Speciale aluminium braadpan met anti-aanbaklaag, met deksel van roestvrij staal. Ook geschikt voor fornuizen en bakovens en voor de braadzone van inductiekookplaten.

#### KMB 5000-S\*



Maximale inhoud ca. 2,5 kg  
325 x 260 x 60 mm (BxDxH)

\* Niet geschikt voor gaskookplaten.

## Technische gegevens

---

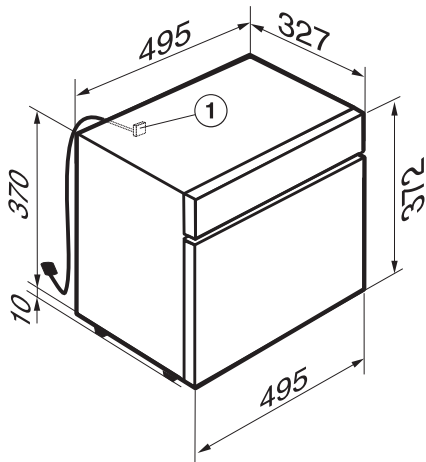
Stekker met aansluitkabel

Stroomvoorziening: 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde: 2,2 kW

Gewicht: 19,3 kg

VDE-gekeurd: ja



① Aansluitkabel – aansluitpunt apparaat

Afmetingen (H x B x D):

- Stoomoven (zie afbeelding)
- Ovenruimte 240 x 335 x 275 mm

## Contact bij storingen


Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele-vakhandelaar of Miele.

Het telefoonnummer van Miele vindt u aan het einde van dit document.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

## Typeplaatje

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type apparaat overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.



## Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.









**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **[www.miele.nl](http://www.miele.nl)** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

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

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

**Bezoek het Miele Experience Center:**  
**De Limiet 2**  
**4131 NR VIANEN**

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

DG 6001

nl-NL

M.-Nr. 10 732 140 / 01