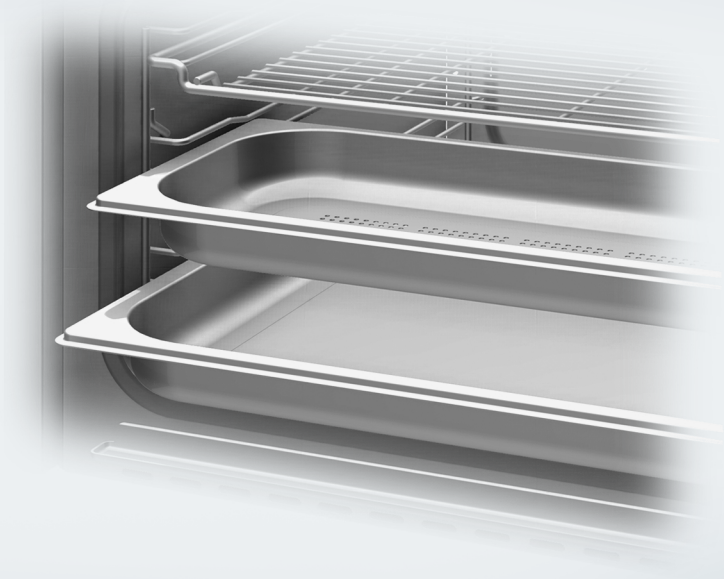


Gebruiksaanwijzing Stoomoven



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
Overzicht	15
Aanzicht stoomoven.....	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
Bedieningselementen	17
Sensortoetsen	18
Display.....	18
Functiebeschrijving	19
Waterreservoir	19
Opvangschaal	19
Temperatuur	19
Bereidingstijd.....	19
Geluiden	19
Opwarmfase	20
Bereidingsfase.....	20
Eerste ingebruikneming	21
Stoomoven voor de eerste keer reinigen	21
Waterhardheid instellen	22
Kookpunt aanpassen	22
Bediening	23
Stoomoven bedienen	23
Bereiding onderbreken.....	25
Voorverwarmen	26
Belangrijke opmerkingen en informatie	27
Het bijzondere van koken met stoom.....	27
Kookgerei	27
Opvangschaal	27
Niveau	28
Diepvriesproducten	28
Temperatuur	28
Bereidingstijd.....	28
Bereiden met vloeistoffen.....	28
Eigen recepten	28
Stomen	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
Menugaren	47
Speciale toepassingen.....	49
Verwarmen	49
Ontdooien.....	52
Inmaken.....	55
Sap bereiden	58
Yoghurt bereiden	59
Gistdeeg laten rijzen.....	60
Gelatine smelten.....	60
Chocolade smelten	61
Voedingsmiddelen pellen	61
Appels conserveren	62
Blancheren	62
Uien fruiten/stoven	63
Spek uitsmelten.....	63
Steriliseren	64
Vochtige handdoekjes verwarmen	64
Honing vloeibaar maken.....	64
Eierstich (ei voor soep)	65
Instellingen.....	66
Gegevens voor testinstellingen.....	68
Reiniging en onderhoud.....	69
Voorkant stoomoven en behuizing reinigen	70
Ovenruimte reinigen	71
Accessoires	71
Geleiderails reinigen	72
Waterreservoir legen en drogen	73
Waterreservoir ontkalken.....	75

Inhoud

Nuttige tips	77
Bij te bestellen accessoires	80
Stoomovenpannen	80
Reinigings- en onderhoudsmiddelen	82
Diversen.....	82
Technische gegevens	83
Klantendienst	84
Contact bij storingen	84
Typeplaatje:	84
Garantie.....	84

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Deze stoomoven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de stoomoven 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 de stoomoven.

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 toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het toestel alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke of psychische gesteldheid, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de stoomoven niet in staat zijn de stoomoven veilig te bedienen, mogen het alleen onder toezicht bedienen
of wanneer ze worden geïnstrueerd door iemand die de stoomoven kent. Ze moeten het mogelijke gevaar van een verkeerde bediening kunnen herkennen en begrijpen.

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder 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. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ 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 toestel voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verwondingsgevaar! De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden. Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

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 deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Controleer voordat de stoomoven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.
- ▶ De stoomoven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een 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.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de stoomoven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de stoomoven leiden.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

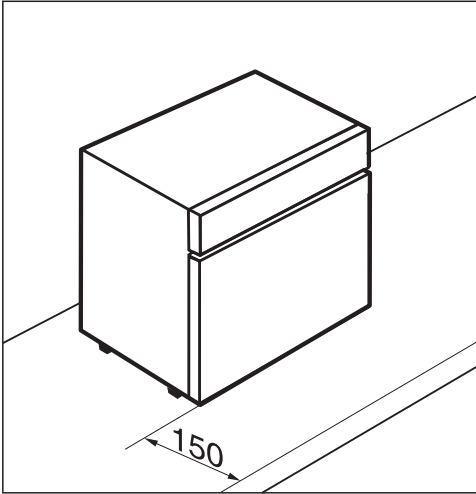
Reiniging en onderhoud

- ▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de stoomoven nooit een stoomreiniger.
- ▶ Door krassen kunnen de glasplaten van de deur beschadigd raken. Gebruik voor de reiniging van de glasplaten dan ook geen schuurmiddelen, geen harde sponzen of borstels en geen metalen schrapers.
- ▶ 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. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

Aanwijzing voor de plaatsing



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

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

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

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

Uw toestel afdanken

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



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

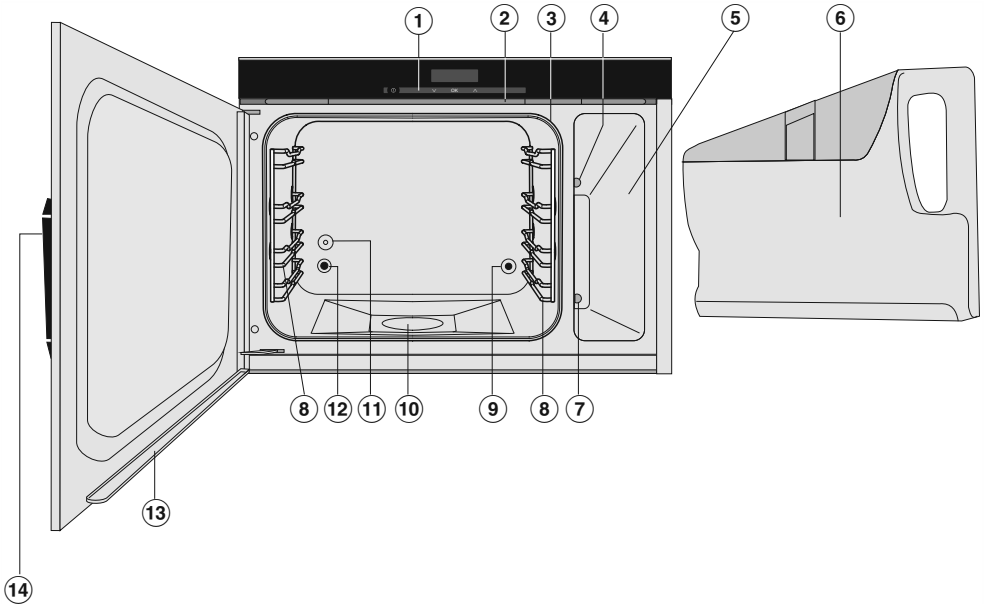
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

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

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

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

Aanzicht stoomoven



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

Overzicht

Bijgeleverde accessoires

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

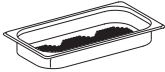
DGG 15



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

325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 1



2 ovenpannen met gaten

Inhoud 1,5 l

Nuttige inhoud 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (bxdxh)

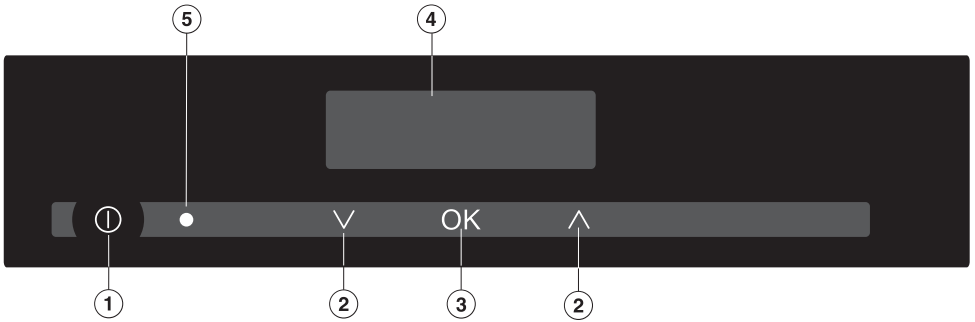
Siliconenvet



1 tube voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven





- ① Aan/Uit-toets①
In- en uitschakelen en oproepen van het ontkalkingsprogramma
- ② Sensortoetsen ∨∧
De temperatuur en de bereidingstijd en het “bladeren” in de Instelling
toegang tot de instellingen: ① + ∨ (zie “Instellingen”)
- ③ Sensortoets OK
Bevestiging van de invoer
- ④ Display
- ⑤ Optische interface
(alleen voor de dienst Herstellingen aan huis van 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 – Volume – Toetssignaal”).


Display

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

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

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

Opvangschaal

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

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Temperatuur

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

Temperatuuradvies

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

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 toestel 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 op het display volgen.

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

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

Bereidingsfase

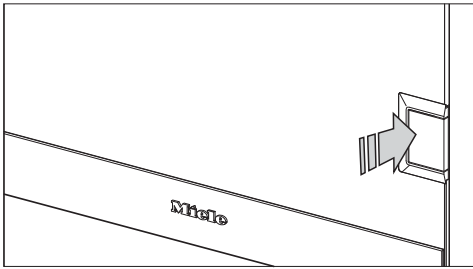
Als de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingsfase. Tijdens de bereidingsfase kunt u in het display de resttijd aflezen.

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

Stoomoven voor de eerste keer reinigen

Deur openen



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

De deur springt dan een stukje open.

Waterreservoir 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 onder.

- 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. Doe dat met de hand en gebruik geen afwasmiddel.

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

Eerste ingebruikneming

Waterhardheid instellen

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

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

Kookpunt aanpassen

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

U moet het kookpunt **zeker** aanpassen. Alleen dan kan het toestel correct werken.

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

Kookpunt aanpassen (na verhuizing)


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 aan de aanslag in de stoomoven.

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

- Gebruik voor de opvangschaal het onderste niveau als u in ovenpannen met gaten kookt.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur.
- Schakel de stoomoven in met de aan-uittoets .



Op de display verschijnt *100* en °C knip-pert.

- Als u op 100 °C wilt koken, bevestigt u deze waarde met OK.
- Als u op een lagere temperatuur wilt koken, kunt u de temperatuur verla-gen door op de sensortoets ∇ te drukken. Bevestig uw keuze met OK.



Op de display verschijnt *0:00* en *h* knip-pert.

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


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

Wordt de instelling niet binnen 15 mi-nuten afgesloten, dan wordt de stoomoven uitgeschakeld.

Bediening

Gerecht verwijderen


Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal en op de 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 naar achteren. 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 toesteldeur en verwijder het voedingsmiddel.
- Schakel de stoomoven in met de aan/uit-toets .

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


Stoomoven reinigen

- Haal de opvangschaal uit het toestel en giet deze leeg.
- Haal het waterreservoir uit het toestel 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 de klantendienst 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 toestel en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel.
- Sluit de deur.

De bereiding wordt voortgezet.

Instellingen tijdens de bereiding wijzigen

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

Temperatuur wijzigen

- Raak “OK” 1 keer kort aan.

Op de display verschijnt de temperatuurinstelling en °C knippert.

- Stel de temperatuur in zoals hierboven beschreven.

Bereidingstijd wijzigen


- Raak “OK” 2 keer kort aan.

Op de display verschijnt de instelling van de bereidingstijd en h knippert.

- Stel de tijd in zoals hierboven beschreven.

Bereiding onderbreken

De bereiding wordt onderbroken als u de deur opent. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resterende bereidingstijd wordt 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 naar achteren. 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 op de display te zien.

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

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

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

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

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

Voorverwarmen gebruiken

- Schakel het toestel in.

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

Na enkele seconden begint het voorverwarmen. In het display wordt de oplopende temperatuur weergegeven. Na het voorverwarmen verschijnt in het display 100 en knippert °C.

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

Voorverwarmen niet gebruiken

- Plaats het voedingsmiddel in de oven.

- Schakel het toestel in.

In het display verschijnen 100 en °C.

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

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Het bijzondere van koken met stoom

Bij stomen gaan nauwelijks 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

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 indien mogelijk ovenpannen met gaatjes. De stoom bereikt dan van alle kanten het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.

Eigen servies

U kunt uw eigen servies gebruiken. Neem daarbij het volgende in acht:

- Het servies moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof servies 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 servies in een voldoende grote ovenpan met gaten, maar niet op de bodem van de oven.
- Zorg dat er voldoende afstand is tussen de rand van het servies en de bovenwand van de ovenruimte. Zo kan de stoom goed bij het voedingsmiddel.

Opvangschaal

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

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Belangrijke opmerkingen en informatie

Niveau

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

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bij combinatie met de warmhoudlade

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

Bereidingstijd

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

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

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

Bereiden met vloeistoffen

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

Eigen recepten

Voedingsmiddelen en gerechten die u in een pan bereidt, kunt u ook in de stoomoven bereiden. De bereidingstijden zijn ongeveer even lang. Houd 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 afspoeien, reinigen en fijn snijden.

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon koken afhankelijk van de grootte van het voedingsmiddel en de gewenste gaarheid. Voorbeeld:

vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 21 minuten

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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
Witloof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel	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
Koolraap, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi ingevroren vlees 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, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

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

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

Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis intensiveren.
- Bereid grote vissen in “zwemstand”. Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende buik hierop.
- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water kunt u in een ovenpan **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidingstijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd des te krachtiger de fond.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

De in de tabel genoemde tijden zijn slechts algemene richtlijnen 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
Krabben	90	3
Langoesten	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 om eventuele zandresten te verwijderen. Borstel de mosselen daarna goed schoon om draadjes te verwijderen.

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.



Bereidingstijd

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

Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 temperatuur,  bereidingstijd

Rijst

Rijst zwelt op 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 volledig 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 gaten.

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

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

aTemperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen moeten niet worden geweekt.

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.


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

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

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

Menugaren

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

Niveau

Schuif druppelende voedingsmiddelen (zoals vis) en kleur 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
	14 min	2 min	
Instelling	14 min	2 min	4 min

Stomen

Menu koken

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

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 in het servies condenseert.
- Houd er rekening mee dat gepaneerde voedingsmiddelen, zoals schnitzels, niet krokant blijven.

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 gaten.

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen	🕒* [min]
Groente	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	6–7
Bijgerechten	
Pasta Rijst	3–4
Aardappelen, in de lengte gehalveerd	12–14
Knoedels	15–17
Vlees en gevogelte	
Braadvlees in plakken van 1,5 cm dik Rollade, in plakken gesneden Goulash Lamsragout	5–6
Gehaktballen	13–15
Kipschnitzel Kalkoenschnitzel	7–8
Vis	
Visfilet, 2 cm dik	6–7
Visfilet, 3 cm dik	7–8
Bordmaaltijden	
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

Voedingsmiddelen	🕒* [min]
Eenpansgerecht	4-5


🕒 tijd

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

Speciale toepassingen

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 dooivocht 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 eruit 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 univer-

sele 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

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
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krabben	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klare gerechten				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soepen	480 g	60	20–25	10–15
Vlees				
Braadvlees in plakken	elk 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

Ingevroren producten	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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/kotelet/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
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

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.

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

Groenten

Spoel de groenten af, maak ze schoon en snijd ze fijn.

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

Hoeveelheid/Systemehoud

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

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

Vlees en worst

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

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

Tips

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

Speciale toepassingen



Voedingsmiddelen inmaken

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

Instellingen

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

In te maken producten	 [°C]	 * [min]
Bessen		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
Steenvruchten		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine Claude-pruimen	85	55
Pitvruchten		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
Groenten		
Bonen	100	120
Dikke bonen	100	120
Komkommers	90	55
Rode bieten	100	60

Speciale toepassingen

In te maken producten	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Vlees		
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.

Speciale toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

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

Tips

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

Sap maken van fruit

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40-70 minuten

Yoghurt bereiden

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

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.
- Vul 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 3/4 liter melk met 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.

Speciale toepassingen

Gistdeeg laten rijzen

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

Instellingen

Temperatuur: 40 °C

Tijd: volgens recept

Gelatine smelten

- Week de **gelatineblaadjes** 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 het servies af en zet het in een ovenpan met gaten.

Instellingen

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het toestel smelten.

- Breek de chocolade in stukken. Doe het vetglazuur in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaten.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaten en kleinere hoeveelheden in een kop of schaal.
- Dek de ovenpan of het servies af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Roer grotere hoeveelheden tussen door een keer om.

Instellingen

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Voedingsmiddelen pellen

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

🕒 Tijd

Speciale toepassingen

Appels conserveren

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

Instellingen

Temperatuur: 50 °C

Bewaartijd: 5 minuten

Blancheren

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

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

- Doe de voorbereide groenten (fruit) in een ovenpan met gaten.
- Doe de groenten na het blancheren in ijswater om snel af te koelen. Laat de groenten daarna goed uitlekken.

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Blancheer: 1 minuut

Uien fruiten/stoven

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

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Speciale toepassingen

Steriliseren

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

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

- 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.

Instellingen

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

Honing vloeibaar maken

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

Instellingen

Stomen Temperatuur: 60 °C

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

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen

Temperatuur: 100 °C



Tijd: 4 minuten

Instellingen





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

Instellingen wijzigen en opslaan

De stoomoven is **uitgeschakeld**.

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

In het display verschijnt P1.

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

De gekozen status wordt opgeslagen.




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

De fabrieksinstelling wordt **vet** weergegeven.

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


Gegevens voor testinstellingen

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

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

 Niveau(s) van onderen /  Temperatuur /  Bereidingstijd

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

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De stoomoven wordt heet bij gebruik. U kunt zich verbranden 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 een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

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 normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

Als vuil lang inwerkt, kan u het soms niet meer verwijderen.

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

U verwijdert vuil het best meteen.

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

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

Reiniging en onderhoud

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen;
- kalkoplossende reinigingsmiddelen;
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen;
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen;
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal;
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers;
- glasreinigers;
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten;
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten);
- vlekkenponsjes;
- scherpe metalen schrapers;
- staalwol;
- speciale 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.

Ovenruimte reinigen

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

Let er bij het reinigen van de achterwand van de oven op dat er niets achter de afdichting blijft haken.

Maak de ovenruimte, deurafdichting, binnenkant van de deur en opvanggoot na elk gebruik schoon en wrijf ze daarna droog.

■ 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 doek droog.

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

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

Accessoires

Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opvangschaal en ovenpan reinigen

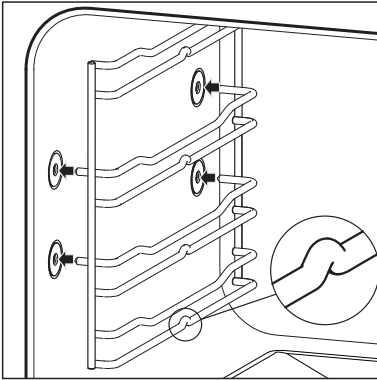
- Reinig de opvangschaal en de ovenpannen na elk gebruik. Droog de onderdelen vervolgens weer af.
- Blauwe verkleuringen op de ovenpannen kunt u met azijn verwijderen. Spoel de ovenpannen daarna met proper water af.

Reiniging en onderhoud

Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn vaatwasbestendig.

- 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.

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.

Waterreservoir legen en drogen

 Schade door binnendringend water.

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

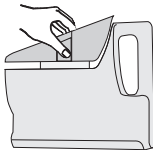
Reinig het waterreservoir en de inzet nooit in de vaatwasser.

Dompel het waterreservoir niet in water onder.

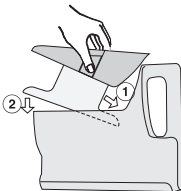
Giet het waterreservoir na elk gebruik leeg. Dit in verband met de hygiëne en om condensvorming in de stoomoven te voorkomen.

Gebruik geen ruwe sponzen of harde borstels.

- 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.

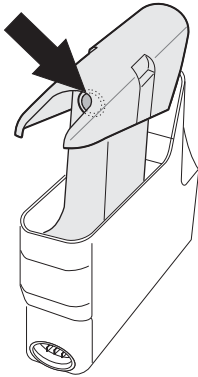


- Plaats de inzet pas weer in het waterreservoir als beide delen helemaal droog zijn. Het terugplaatsen gaat het

best als u de inzet schuin in het reservoir steekt ① en vervolgens laat zakken ②.

Reiniging en onderhoud

Afdichting waterreservoir invetten



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

Gebruik voor het invetten alleen het bijgeleverde siliconenvet en beslist geen margarine, olie of andere huishoudvetten. De afdichting 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 afdichting worden ingevet. Gebruik daarvoor een kleine hoeveelheid van het bijgeleverde siliconenvet.

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

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.

Een ontkalkingsmiddel is zuurhoudend.

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

Veeg ontkalkingsmiddel direct weg.

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





Na de laatste bereiding wordt de stoomoven geblokkeerd.


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

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




- Druk zo lang op de aan-uittoets  totdat u een signaal hoort en op de 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 aan de aanslag in het toestel.
- 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 de stoomoven 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 akoestisch signaal en knippert het symbool .

Reiniging en onderhoud

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

Het knipperende symbool  dooft en het symbool  begint te knipperen.

- Bevestig met OK.

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

Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een akoestisch 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.

De meeste storingen en defecten, die bij het 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 te verhelpen.

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

Nuttige tips

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

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

Bij te bestellen accessoires

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

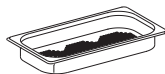
U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen.

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

Stoomovenpannen

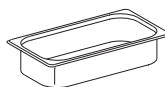
U kunt kiezen uit tal van ovenpannen met en zonder gaatjes en in diverse formaten:

DGGL 1



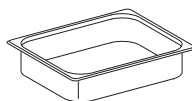
Ovenpan met gaten
Inhoud 1,5 l
Nuttige inhoud 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (bx dxh)

DGG 2



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

DGG 3



Ovenpan zonder gaatjes
Inhoud 4,0 l
Nuttige inhoud 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

Bij te bestellen accessoires

DGGL 4



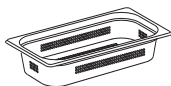
Ovenpan met gaatjes

Inhoud 4,0 l

Nuttige inhoud 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

DGGL 5



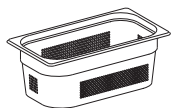
Ovenpan met gaten

Inhoud 2,5 l

Nuttige inhoud 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (bxdxh)

DGGL 6



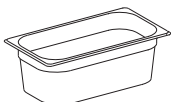
Ovenpan met gaten

Inhoud 4,0 l

Nuttige inhoud 2,8 l

325 x 175 x 100 mm (bxdxh)

DGG 7



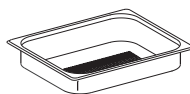
Ovenpan zonder gaten

Inhoud 4,0 l

Nuttige inhoud 2,8 l

325 x 175 x 100 mm (bxdxh)

DGGL 8



Ovenpan met gaatjes

Inhoud 2,0 l

Nuttige inhoud 1,7 l

325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

Deksel voor ovenpannen

DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen 325 x 175 mm

DGD 1/2



Deksel voor ovenpannen 325 x 265 mm

Bij te bestellen accessoires

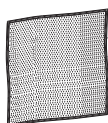
Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Ontkalkingstabletten (6 stuks)



Voor het ontkalken van de stoomoven

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Siliconenvet



Voor het invetten van de dichting in het waterreservoir

Diversen

DGG 15

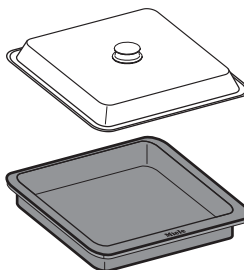


De opvangschaal wordt bij het stomen gebruikt om het vocht op te vangen dat tijdens een bereiding ontstaat.
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

Multi-braadpan

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

KMB 5000-S*



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

* Niet geschikt voor gaskookplaten.

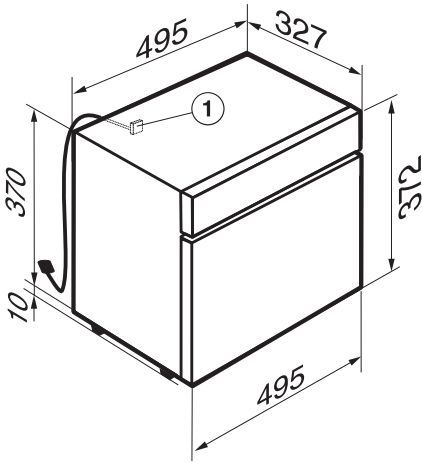
Aansluitsnoer

Stroomvoorziening: 230 V, 50 Hz

Aansluitwaarde: 2,2 kW

Gewicht: 19,3 kg

VDE-gekeurd: ja



① Aansluitkabel – aansluitpunt toestel

Afmetingen (b x h x d)

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

Klantendienst

Contact bij storingen

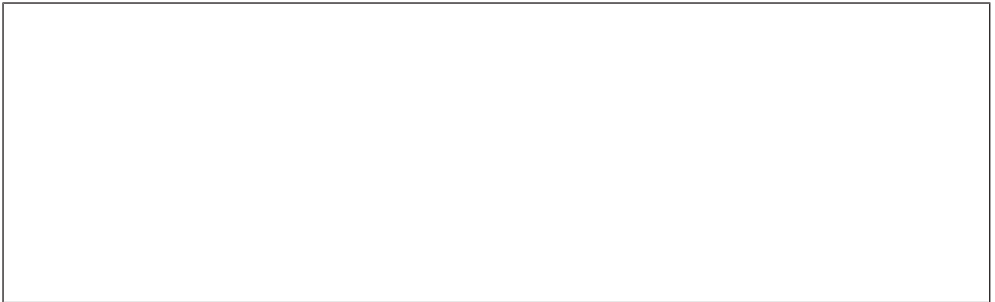
Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele-vakhandelaar of de Miele Klantendienst.

Het telefoonnummer van de Miele klantendienst vindt u achteraan in dit document.

De Miele Service heeft het type toestel en het fabricagenummer nodig. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje:

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



Garantie

De garantietermijn bedraagt 2 jaar.

Zie voor meer informatie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DG 6001

nl-BE

M.-Nr. 10 646 500 / 03