

Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven



Lees voor het opstellen – installeren – de ingebruikneming **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	5
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	13
Overzicht	14
Stoomoven	14
Bijgeleverde accessoires	15
Bedieningselementen	16
Display	17
Sensortoetsen	17
Symbolen	17
Functiebeschrijving	18
Waterreservoir	18
Opvangschaal	18
Temperatuur	18
Bereidingstijd.....	18
Geluiden	19
Opwarmfase	19
Bereidingsfase.....	19
Stoomreductie	19
Ingebruikneming van het apparaat	20
Apparaat voor de eerste keer reinigen	20
Waterhardheid instellen	20
Kookpunt aanpassen	21
Instellingen	22
Gebruiksuren weergeven.....	22
Instellingen wijzigen en opslaan	22
Waterhardheid	24
Bediening	25
Stoomoven bedienen	25
Waarden voor een bereidingsproces wijzigen.....	26
Bereidingsproces onderbreken	27
Automatische programma's	28
Belangrijke opmerkingen en informatie	30
Het bijzondere van koken met stoom.....	30
Kookgerei	30
Opvangschaal	30
Niveau	31

Diepvriesproducten	31
Temperatuur	31
Bereidingstijd.....	31
Koken met vloeistoffen.....	31
Eigen recepten	31
Stomen	32
Eco-stomen	32
Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....	32
Groente.....	33
Vis.....	36
Vlees	39
Rijst.....	41
Graan	42
Pasta/deegwaren	43
Knoedels	44
Peulvruchten, gedroogd	45
Kippeneieren	47
Fruit	48
Worstwaren	48
Schaaldieren.....	49
Zoetwatermosselen	50
Koken menu	51
Overige toepassingen	53
Verwarmen	53
Ontdooien.....	56
Blancheren	59
Inmaken.....	59
Steriliseren	62
Gistdeeg laten rijzen.....	62
Vochtige handdoekjes verwarmen	62
Gelatine weken of oplossen	63
Honing vloeibaar maken.....	63
Chocolade smelten	63
Yoghurt bereiden	64
Spek uitsmelten.....	65
Uien fruiten/stoven	65
Sap bereiden	66
Levensmiddelen pellen.....	67
Appels conserveren	67
Eierstich (ei voor soep)	67
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	68

Inhoud

Reiniging en onderhoud	69
Ongeschikte reinigingsmiddelen	70
Front reinigen.....	70
Ovenruimte reinigen	70
Waterreservoir reinigen.....	71
Accessoires reinigen	71
Geleiderails reinigen	72
Stoomoven ontkalken.....	72
Nuttige tips	74
Meldingen in de indicaties/het display	74
Ongewoon gedrag.....	75
Geluiden	76
Algemene problemen of technische storingen.....	76
Bij te bestellen accessoires	77
Service	78
Contact bij storingen	78
Garantie.....	78
Installatie	79
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	79
Inbouwmaten.....	80
Inbouw in een hoge kast	80
Inbouw in een onderkast.....	81
Zijkant.....	82
Aansluiting en ventilatie.....	83
Stoomoven inbouwen	84
Elektrische aansluiting.....	85

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de stoomoven in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Zo beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan het apparaat.

In overeenstemming met de norm IE/ENC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de stoomoven en de veiligheidsinstructies en waarschuwingen te lezen en op te volgen.

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het stomen, ontdooien en verwarmen van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ 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 door verpakkingsmateriaal. 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.
- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens het gebruik komt er stoom uit de wasemafvoer. De glasplaat van de deur en het bedieningspaneel van de stoomoven worden warm.
Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand van de stoomoven, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen letselgevaar meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur.
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 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.

▶ Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsystemen) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.

▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de stoomoven niet meer goed functioneert.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ 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 van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de stoomoven uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Als de stoomoven achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u de stoomoven gebruikt. Achter een gesloten front hopen warmte en vocht zich op. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de stoom, ovenruimte, geleiderails, accessoires en het gerecht. Draag altijd ovenwanten als u gerechten in de oven zet of eruit haalt, of als u in de hete oven bezig bent.

▶ Gevaar voor letsel door hete gerechten.

Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan het gerecht overlopen. U kunt zich eraan branden.

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

▶ Gevaar voor letsel door heet water.

Na afloop van een bereiding bevindt zich nog heet water in het stoomaggregaat. Dit wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Zorg ervoor dat het waterreservoir niet kan kantelen als u het verwijderd en neerzet.

▶ 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 de stoomoven beschadigen.

Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof serviesgoed. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.
- ▶ 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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een 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 reinigen”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ Verwijder levensmiddelen 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.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de stoomoven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Afdanken van het apparaat

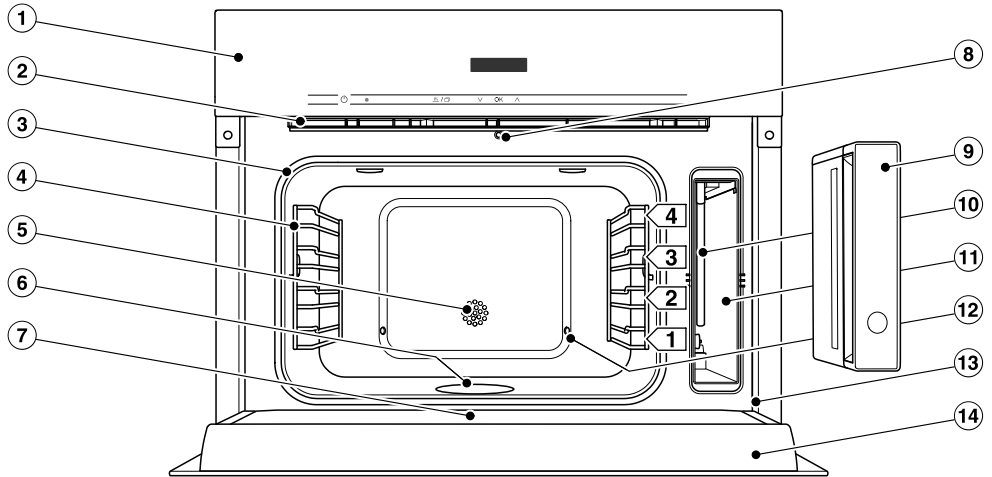
Elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw af te danken apparaat bij het gewone huisvuil afvoert of er niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Voer het af te danken apparaat daarom nooit via het gewone huisvuil af.



Lever het apparaat in bij een gratis, gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparaten, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. U bent wettelijk verplicht om niet compleet ingebouwde gebruikte batterijen en accu's alsmede lampen die onbeschadigd kunnen worden verwijderd, te verwijderen. Breng deze naar een geschikte inzamellocatie, waar u ze gratis kunt inleveren. Het af te danken apparaat moet totdat u het wegbrengt buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Overzicht

Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Wasemafvoer
- ③ Deurdichting
- ④ Geleiderails met 4 niveaus
- ⑤ Temperatuurvoeler
- ⑥ Bodemverwarmingselement
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Automatische deuropener voor de stoomreductie
- ⑨ Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging
- ⑩ Aanzuigbuis
- ⑪ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Frontlijst met typeplaatje
- ⑭ Deur

De in deze gebruiks- en montagehandleiding beschreven modellen vindt u op de achterzijde.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frontgedeelte.

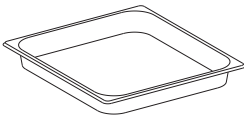
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

Zorg dat u deze informatie bij de hand hebt als u vragen of problemen hebt. Miele kan u dan gericht verder helpen.

Bijgeleverde accessoires

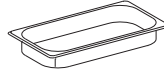
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 1/1-40L



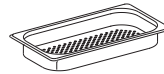
1 opvangschaal voor het opvangen van vocht. U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.
375 x 394 x 40 mm (bx dxh)

DGG 1/2-40L



1 ovenpan zonder gaten, inhoud 2,2 l / nuttige inhoud 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (bx dxh)

DGGL 1/2-40L



2 ovenpannen met gaten, inhoud 2,2 l / nuttige inhoud 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (bx dxh)

DMSR 1/1 L

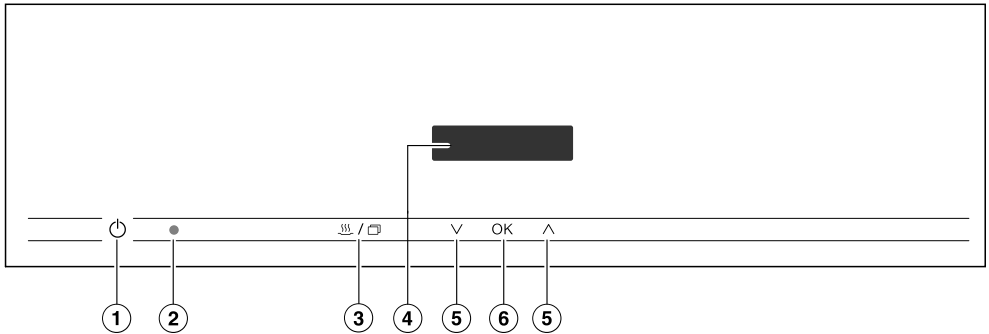




1 rooster om eigen serviesgoed op te zetten

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Bedieningselementen



- ① Aan/Uit-toets ⏻, verzonken
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets  / 
Voor het wisselen tussen stomen, *Eco*-stomen en automatische programma's
- ④ Display
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoetsen V / ^
Voor het wijzigen van waarden en instellingen en het bladeren in de keuzelijsten
- ⑥ Sensortoets OK
Voor het bevestigen van de invoer of selectie en voor het opslaan van instellingen

Display




In het display wordt informatie over de temperatuur, bereidingstijden, automatische programma's en instellingen weergegeven.

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").

Symbolen

In het display kunnen als het apparaat in gebruik is de volgende symbolen en indicaties worden weergegeven:

Symbool/indicatie	Betekenis
	Stomen
 (knippert)	Water bijvullen of waterreservoir ontbreekt
<i>ECC</i>	<i>ECC</i> -stomen
Auto <i>R</i> + cijfer(s)	Automatisch programma
Cijfers + °C	Temperatuur
Cijfers + h	Bereidingstijd
 + cijfer(s)	De stoomoven moet worden ontkalkt (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", paragraaf "Ontkalken").

Functiebeschrijving

Waterreservoir

De maximale inhoud bedraagt 1,5 liter, de minimale inhoud 0,5 liter. Er bevinden zich markeringen op het waterreservoir. De bovenste markering mag in geen geval worden overschreden.

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

Het verwijderen van het waterreservoir werkt volgens het push/pull-systeem: druk licht op het reservoir als u het wilt verwijderen.

Na afloop van een bereiding bevindt zich nog heet restwater in het stoomaggregaat. Dit wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Leeg het waterreservoir na elke bereiding met stoom.

Opvangschaal

Gebruik niveau 1 voor de opvangschaal als u in ovenpannen met gaatjes kookt. Vochtdruppels worden hierin opgevangen en u kunt het vocht zo gemakkelijk verwijderen.

Indien nodig kunt u 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">- Voor het bereiden van alle soorten voedsel- Verwarmen- Menu koken- Inmaken- Sap bereiden
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- Voor het behoedzaam bereiden van vis
50–60 °C	<ul style="list-style-type: none">- Ontdooien
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- Gistdeeg laten rijzen- Yoghurt bereiden

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

Na het inschakelen van het apparaat, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid. Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan het apparaat. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.

Als de stoomoven in gebruik is, hoort u een ventilatorgeluid.

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 en de temperatuur van de gerechten. In het algemeen duurt de opwarmfase circa 7 minuten. Deze tijd is langer bij de bereiding van gekoelde of ingevroren gerechten, of bij de bereiding met lage temperaturen.

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

Als u met een temperatuur vanaf 80 °C heeft gewerkt, wordt de ovendeur vlak voor het einde van de bereiding automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontwijken. De deur gaat daarna automatisch weer dicht.

U kunt de stoomreductie uitzetten (zie "Instellingen"). Als u de functie uitzet, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Ingebruikneming van het apparaat

Apparaat voor de eerste keer reinigen

- Verwijder eventueel aanwezige stickers en beschermfolie van de stoomoven en van de accessoires.

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

Waterreservoir reinigen

- Neem het waterreservoir uit het apparaat.
- Verwijder de overloopbeveiliging.
- Spoel het waterreservoir handmatig om.

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.

Waterhardheid instellen

Om ervoor te zorgen dat de stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u de stoomoven op de waterhardheid van uw regio instellen.

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

Af fabriek is de hardheidsgraad 15 °dH ingesteld.

Het waterleidingbedrijf kan u informatie geven over de waterhardheid in uw regio.

- Stel de plaatselijke waterhardheid in (zie het hoofdstuk “Instellingen”).


Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst gerechten 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 onderdelen, waar water doorheen stroomt, doorgespoeld.

U moet het kookpunt **in elk geval** aanpassen. Alleen dan kan het apparaat correct functioneren.

Gedestilleerd water, water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de stoomoven beschadigen.

Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater** (kouder dan 20 °C).

- Haal het waterreservoir uit de stoomoven en vul het tot aan de markering “max”.
- Schuif het waterreservoir in het apparaat.
- Zet de stoomoven vervolgens met Stomen  (100 °C) gedurende 15 minuten aan. 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 “Stoomoven ontkalken”).

Instellingen

Gebruiksuren weergeven

U kunt het totale aantal gebruiksuren van uw stoomoven opvragen.

De stoomoven is **uitgeschakeld**.




- Raak sensortoets  /  aan en laat uw vinger op de toets liggen.
- Terwijl u sensortoets  /  aanraakt, raakt u 1 keer kort de Aan/Uit-toets  aan.

De gebruiksuren verschijnen.



Instellingen wijzigen en opslaan

Af fabriek zijn er voor uw stoomoven standaardinstellingen opgeslagen. U kunt de in de onderstaande tabel aangegeven instellingen wijzigen.



De stoomoven is **uitgeschakeld**.

- Houd de sensortoets  ingedrukt.
- Terwijl u de sensortoets  ingedrukt houdt, drukt u 1 keer kort op de Aan/Uit-toets .

P1 verschijnt.

- Stel met de sensortoets  of  het gewenste programma in.
- Bevestig met **OK**.

S en een cijfer verschijnen.

- Stel met de sensortoets  of  de gewenste status/de gewenste waterhardheid in.
- Bevestig met **OK**.

De gekozen status wordt opgeslagen.

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

De fabrieksinstelling wordt **vet** weergegeven.

Programma		Status/ waterhard- heid	Mogelijke instellingen
P1	Waterhardheid	15 °	Zie het hoofdstuk “Instellingen”, para- graaf “Waterhardheid”
P2	Volume van geluids- signalen	S1 S2 S3 S4	Heel zacht Zacht Hard Zeer hard
P3	Toetssignaal	S0 S1	Uit Aan
P4	Stoomreductie	S0 S1	Uit Aan
P5	Eenheid temperatuur	S1 S2	°C °F
P6	Demofunctie	S0 S1	Uit, de stoomoven wordt verwarmd Aan, de stoomoven wordt niet ver- warmd

Instellingen

Waterhardheid

Het waterleidingbedrijf kan u informatie verstrekken over de waterhardheid van het drinkwater in uw regio.

U kunt een hardheid instellen tussen 1 °dH en 70 °dH.

Als u drinkwater uit flessen gebruikt, bijvoorbeeld mineraalwater, gebruik dan drinkwater zonder koolzuur. Voer op dezelfde manier de instelling van het calciumgehalte in. Het calciumgehalte staat vermeld op het etiket van de fles in mg/l Ca²⁺ of ppm (mg Ca²⁺/l).

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instelling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instelling
°dH	mmol/l		
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37–45	6,6–8,0	258–321	37°–45°
46–60	8,2–10,7	322–429	46°–60°
61–70	10,9–12,5	430–500	61°–70°

Stoomoven bedienen

Gedestilleerd water, water met koolzuur en andere vloeistoffen kunnen de stoomoven beschadigen.

Gebruik **uitsluitend vers, koud drinkwater** (kouder dan 20 °C).

- Vul het waterreservoir en schuif het in de stoomoven.
- Gebruik niveau 1 voor de opvangschaal als u in ovenpannen met gaatjes kookt.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Schakel het apparaat in.



☹☹☹ 100 °C verschijnt. 100 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 ∨ verlagen. Bevestig uw keuze met OK.

De temperatuur wordt binnen enkele seconden automatisch overgenomen. Raak OK 2 keer aan om terug te gaan naar de temperatuurinstelling.



☹☹☹ 0:00 h verschijnt.

Het symbool 0 voor uren knippert.

- Als u een bereidingstijd
 - van minder dan 1 uur wilt instellen, bevestigt u deze waarde met OK,
 - van meer dan 1 uur wilt instellen, stelt u met de sensortoets ^ (0 en hoger) of ∨ (9 en lager) de gewenste uren in. Bevestig uw keuze met OK.
- Stel met de sensortoets ^ (00 en hoger) of ∨ (59 en lager) de gewenste minuten in.
- Bevestig met OK.

De actuele temperatuur verschijnt en de opwarmfase begint.

U kunt het stijgen van de temperatuur in het display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

De bereidingstijd begint af te lopen.

Als u met een temperatuur vanaf circa 80 °C heeft gewerkt, wordt de oven deur vlak voor het einde van het bereidingsproces automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontsnappen.

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal.


- Haal het gerecht uit de oven.
- Schakel de stoomoven uit.

U kunt een nieuw bereidingsproces pas starten als de automatische deuropener weer de uitgangspositie heeft bereikt. Druk de deuropener niet handmatig naar binnen, anders kan het systeem beschadigd raken.

Bediening

Stoomoven reinigen

- Haal eventueel de opvangschaal uit de stoomoven en giet deze leeg.

 Gevaar voor letsel door heet water.

Na afloop van een bereidingsproces met stoom bevindt zich nog heet restwater in het waterreservoir. U kunt zich hieraan branden.


Zorg ervoor dat het waterreservoir niet kan kantelen als u het verwijderd en neerzet.

- Neem het waterreservoir uit de stoomoven.
- Verwijder de overloopbeveiliging en giet het waterreservoir leeg.
- Reinig en droog de gehele stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

Let erop dat de overloopbeveiliging goed vastklikt als u deze terugplaatst.

- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Water bijvullen

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

- Haal het waterreservoir uit de stoomoven en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir weer in de stoomoven.

Het bereidingsproces wordt voortgezet.

Waarden voor een bereidingsproces wijzigen

Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u de temperatuur en bereidingstijd van dit bereidingsproces wijzigen.

Temperatuur wijzigen

- Raak 1 keer *OK* aan.

In het display verschijnt de temperatuurinstelling en knippert de temperatuur.

- Wijzig de temperatuur door de sensor-toets \vee of \wedge aan te raken.
- Bevestig met *OK*.

Bereidingstijd wijzigen


- Raak 2 keer *OK* aan.

In het display verschijnt de instelling van de bereidingstijd en het cijfer voor uren knippert.

- Wijzig de bereidingstijd door de sensor-toets \vee of \wedge aan te raken.
- Bevestig met *OK*.


Bereidingsproces onderbreken

Het bereidingsproces wordt onderbroken als u de deur opent. De ovenverwarming wordt uitgeschakeld. De ingestelde bereidingstijden worden opgeslagen.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

Er kan veel hete stoom vrijkomen als u de deur opent. U kunt zich aan de stoom branden.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

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

Let erop als u de ovenpan in de stoomoven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

Het bereidingsproces 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, loopt de overgebleven resttijd af.

Het bereidingsproces wordt voortijdig beëindigd als u de deur tijdens de laatste minuut opent.



Automatische programma's

Uw stoomoven beschikt over 20 automatische programma's voor het bereiden van verschillende groenten. U hoeft geen temperatuur of bereidingstijd in te stellen. U hoeft de groente alleen maar voor te bereiden, zoals in de tabel "Programma-overzicht" staat aangegeven.

Laat de stoomoven na een bereidingsproces eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.




Tips en informatie over het stomen van groente vindt u in het hoofdstuk "Stomen", paragraaf "Groente".

Automatische programma's gebruiken

- Bereid de groente voor en leg deze in een stoomovenpan met gaten.
- Plaats de opvangschaal op niveau 1. U kunt de ovenpan met groente op een willekeurig niveau schuiven.
- Vul het waterreservoir en schuif het in de stoomoven.
- Schakel het apparaat in.
- Raak de sensortoets  /  aan.

ECC verschijnt.

Als u de sensortoets \vee of \wedge aanraakt, wordt gewisseld naar de automatische programma's.

- Stel met de sensortoets \vee of \wedge het gewenste programma in, bijvoorbeeld A15.
- Bevestig met *OK*.
- Stel met de sensortoets \vee of \wedge de gewenste gaarheid in:
 - Beetgaar 
 - Gemiddeld 
 - Zacht 
- Bevestig met *OK*.

Programma-overzicht

Programmanummer	Groente	
A1	Bloemkool	Roosjes, gemiddeld
A2	Bonen (groen, geel)	Heel
A3	Broccoli	Roosjes, gemiddeld
A4	Chinese kool	Reepjes
A5	Erwten	—
A6	Venkel	Reepjes
A7	Koolrabi	Stiften
A8	Pompoen	Blokjes
A9	Maïs	Kolven
A10	Wortels	Blokjes/reepjes/schijfjes
A11	Paprika	Reepjes
A12	Aardappelen in schil	Vastkokend, gemiddeld
A13	Prei	Ringen
A14	Romanesco	Roosjes, gemiddeld
A15	Spruitjes	—
A16	Geschilde aardappelen	Vastkokend, in vier stukken
A17	Asperge, groen	Gemiddeld
A18	Asperge, wit	Gemiddeld
A19	Spinazie	—
A20	Suikererwten	—

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 servies op het ingeschoven rooster, niet op de bodem van de stoomoven.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het gerecht kan.

Opvangschaal

Gebruik niveau 1 voor de opvangschaal als u in ovenpannen met gaatjes kookt. 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.

Als u voor het stomen meerdere hoge ovenpannen tegelijk gebruikt, plaats deze dan niet recht boven elkaar. Laat tussen de ovenpannen bij voorkeur een niveau leeg.

Schuif de ovenpannen en het rooster er altijd tussen de spijlen van een niveau in, zodat ze niet kunnen kantelen.

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 maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle gerechten bereiden. Sommige kwetsbare levensmiddelen, zoals bessen, moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat ze anders uiteenspaten. U wordt hierop in de betreffende hoofdstukken gewezen.

Bereidingstijd

Bij het stomen begint de bereidingstijd pas wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

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 volgende hoofdstukken hierop gewezen.

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

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.



Stomen

Eco-stomen

Voor energiebesparend stomen kunt u Eco-stomen gebruiken. Eco-stomen is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis. Eco-stomen is minder geschikt voor het bereiden van gerechten die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren.

Wij adviseren hierbij de bereidingstijden en temperaturen te gebruiken, zoals vermeld in de tabellen in het hoofdstuk "Stomen".

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

- Schakel het apparaat in.
- Raak de sensortoets  /  aan.

In het display verschijnt *ECD*.

- Bevestig met *OK*.
- Stel de temperatuur en bereidingstijd in.

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

Neem de informatie over bereidingstijden, temperaturen en mogelijke aanwijzingen voor de bereiding in acht.

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

- Kies eerst de kortste tijd. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Groente

Verse producten

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

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 gaartijd is, zoals bij conventioneel koken, afhankelijk van de grootte van het gerecht en de gewenste gaarheid.

Voorbeeld:

vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

Groente	🕒 [min]
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkool, roosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoli, roosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, kleingesneden	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
in 4 stukken	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel	25–27
gehalveerd	19–21
in 4 stukken	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel	26–28
gehalveerd	19–20
in 4 stukken	15–16
Koolrabi, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4
Maïskolven	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3

Groente	🕒 [min]
Paprika, blokjes of reepjes	2
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddenstoelen	2
Prei (look), gesneden	4–5
Prei (look), stengel gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode biet, 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, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolraap, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, plakken	2–3
Suikererwten	5–7

🕒 bereidingstijd

Stomen

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 geperforeerde ovenpannen vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere gerechten wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding vermijden (door druppelend vocht) door de vis meteen boven de opvang- of glazen schaal (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 levensmiddel, niet van het gewicht. Hoe dikker het levensmiddel 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 grotere vissen in de zwemstand. Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende buik hierop.
- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water kunt u in een ovenpan **visfond** maken. Stel een temperatuur in van 100 °C en houd een bereidingstijd aan van 60 tot 90 minuten. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.
- Voor **blauw koken** wordt de vis in water met azijn bereid (de vis wordt daarbij blauw). Voor de hoeveelheden water en azijn volgt u het recept. U mag voor deze bereidingswijze de huid van de vis niet beschadigen. Geschikte vissoorten zijn karper, forel, zeelt, paling en zalm.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Overige 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 de **aroma's** behouden moeten blijven, gebruik dan een ovenpan met gaatjes. Schuif een ovenpan zonder gaatjes eronder om het concentraat op te vangen. U kunt het concentraat gebruiken om sauzen te verfijnen. Ook kunt u het invriezen om het later te gebruiken.
- Voor een **krachtige bouillon** kunt u bijvoorbeeld een soepkip, een bout, borstvlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met botten, soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de fond.

Instellingen

Stomen SSS

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

Vlees	🕒 [min]
Bout (stuk), bedekt met water	110–120
beenham	135–140
Kippenborstfilet	8–10
Schenkel	105–115
Dikke rib, bedekt met water	110–120
Kalfsvlees in reepjes	3–4
Casselerrib, plakken	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

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

Stomen 

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

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 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

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Knoedels

Kant-en-klare knoedels in een kookbultje moeten goed met water worden bedekt, omdat zij anders niet voldoende vocht opnemen en uit elkaar vallen, ook als u ze voorheen in water heeft gezet.


Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.


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

Instellingen

Stomen 

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

Stomen 

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd


Worstwaren

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

Maak de schaaldieren schoon, verwijder de darm en reinig ze.

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

Hoe langer u schaaldieren kookt, des te steviger worden ze. Houdt u zich aan de aangegeven bereidingstijden.



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



Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


	 [°C]	 [min]
Crevettes	90	3
Garnalen	90	3
Reuzengarnalen	90	4
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

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

Koken menu

Schakel bij het handmatig koken van een menu de stoomreductie uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Stoomreductie”).

Bij het koken van een menu kunt u verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden in één menu combineren, bijv. roodbaarsfilet met rijst en broccoli.

De gerechten worden daarbij op verschillende tijdstippen in de stoomoven geplaatst, zodat ze tegelijkertijd gaar zijn.

Niveau

Schuif druppelende (bijv. vis) of kleur afgevendende voedingsmiddelen (bijv. rode bietjes) direct boven de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in de stoomoven. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

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

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Parboiled rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

24 minuten min 6 minuten = 18 minuten
(1e bereidingstijd: rijst)

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

Bereidingstijd	24 min. rijst		
		6 min. roodbaarsfilet	
			4 min. broccoli
Instelling	18 min	2 min	4 min

Stomen

Menu koken

- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste bereidingstijd in, dus 18 minuten.
- Zet na die 18 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.

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: levensmiddelen die in een saus worden bereid (zoals goulash).
- Dek de levensmiddelen bij het verwarmen af. Zo voorkomt u dat de stoom op het serviesgoed condenseert.
- Gepaneerde levensmiddelen, zoals schnitzels, blijven niet krokant.

Gerechten verwarmen

- Dek de te verwarmen gerechten af met een bord of een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Zet de gerechten op het rooster of in een ovenpan.

Instellingen


Stomen SSS

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. Verleng de tijd indien nodig.

Levensmiddelen	 * [min]
Groente	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	6-7
Bijgerechten	
Pasta Rijst	3-4
Aardappelen, in lengterichting gehalveerd	12-14
Knoedels	15-17
Vlees en gevogelte	
Braadvlees, gesneden, 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

Overige toepassingen

Levensmiddelen	🕒* [min]
Heldere soep	2-3
Eenpansgerecht	4-5


🕒 Tijd

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

Overige 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 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 de levensmiddelen na het ontdooien nog enkele minuten bij kamertemperatuur staan. Deze doorwarmtijd is nodig zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen (van buiten naar binnen).

Ovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende levensmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model). De levensmiddelen liggen dan niet in het vrijkomende vocht.

Levensmiddelen 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 diepvriesproducten 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 producten niet weer in.
- Ontdooi ingevroren kant-en-klaarge-rechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Instellingen

Stomen SSS

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Overige toepassingen

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste ontdooitijd te kiezen. Verleng de ontdooitijd indien nodig.

Diepvriesproducten	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
Krab	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klaargerechten				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soep	480 g	60	20–25	10–15
Vlees				
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

Overige toepassingen

Diepvriesproducten	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/karbonade/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbouten	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbouten	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

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 1 minuut

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 uitrusten. Reinig bessen extra voorzichtig. Bessen zijn zeer kwetsbaar en raken snel beschadigd.

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

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

Groente

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").

Overige toepassingen

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.

Levensmiddelen inmaken

- Schuif het rooster op niveau 1 in het apparaat.
- Zet de glazen op het rooster. De glazen mogen elkaar niet raken.

Instellingen

Stomen SSS

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

Overige toepassingen

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 op het rooster of 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 bereiken.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Gistdeeg laten rijzen

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Zet de onafgedekte schaal met deeg op het ingeschoven rooster.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie recept

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

Gelatine weken of oplossen

- 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 **gelatinepoeder** in een schaal en voeg zoveel water toe als op de verpakking staat aangegeven.
- Dek het serviesgoed af en zet het op het rooster.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Honing vloeibaar maken

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

Bij het vloeibaar maken (dekristalliseren) van honing op een temperatuur van 60 °C is het belangrijkste doel de honing weer smeerbaar te maken.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

Tijd: 90 minuten (ongeacht de grootte van het glas of de hoeveelheid honing)

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

Als u vetglazuur gebruikt, zet dit dan in de ongeopende verpakking in een ovenpan met gaatjes.

- Hak de chocolade fijn.
- 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.
- Roer grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Overige 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.

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.

- 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 of op het rooster. De glazen mogen elkaar niet raken.
- Zet de glazen meteen na afloop van de bereidingstijd in de koelkast. Beweeg de glazen daarbij niet onnodig.

Instellingen

Stomen SSS

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.

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.

Instellingen

Stomen SS

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

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.

Instellingen

Stomen SS

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Overige toepassingen

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 opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) eronder om het vrijkomende vocht op te vangen.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Levensmiddelen pellen

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

Appels conserveren

U kunt onbehandelde appels langer houdbaar maken. 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

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Conserveringstijd: 5 minuten

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




Stomen 




Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Aanwijzingen voor keuringsinstituten




Testgerechten volgens EN 60350-1 (Stomen)


Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40 L	300	Willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40 L	Max.	Willekeurig ³	100	3
Capaciteit apparaat					
Erwten (8.3)	4x DGGL 1/2-40 L	Telkens 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Niveau(s), ² Temperatuur,  Bereidingstijd


- 1 Gebruik voor de opvangschaal niveau 1.
- 2 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 3 Plaats 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar op het niveau.
- 4 Plaats steeds 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar op de niveaus.
- 5 De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

Testgerechten menu koken¹ (Stomen)

Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 ⁴	 [°C]	Hoogte [cm]	 [min]
Aardappelen, vastkokend, in vier stukken ³	1x 1/2 DGGL-40 L	800	4	100	–	17
Zalmfilet, uit de diepvries, niet ontdooid	1x 1/2 DGGL-40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli, roosjes	1x 1/2 DGGL-40 L	600	3	100	–	4

⁴ Niveau,  Temperatuur,  Bereidingstijd

- 1 Zie voor de bereiding hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Menu koken”.
- 2 Gebruik voor de opvangschaal niveau 1.
- 3 Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat 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 een 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 normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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 poetssteen)
- 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
- roestvrijstalen spiraalsponsjes
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen
- ovenreinigers en -sprays

Front reinigen

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

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

Ovenruimte reinigen

Reinig en droog de ovenruimte, deurdichting, 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.

De **deurdichting** is zo ontworpen dat deze de hele levensduur van de stoomoven meegaat. Als de dichting toch moet worden vervangen, neem dan contact op met Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Automatische deuropener reinigen

De deuropener mag niet verontreinigd zijn.

- Verwijder verontreinigingen op de deuropener **meteen** met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

Waterreservoir reinigen

- Neem het waterreservoir uit de stoomoven na elk gebruik.
- Verwijder de overloopbeveiliging.
- Giet het waterreservoir leeg.
- Spoel het waterreservoir met de hand om. Droog het daarna af om kalkafzettingen te voorkomen.
- Plaats de overloopbeveiliging weer terug op het waterreservoir. Let erop dat de overloopbeveiliging goed vastklikt.

Accessoires reinigen

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

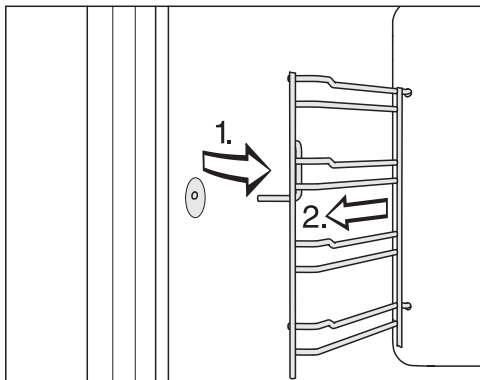
Opvangschaal, rooster en ovenpan reinigen

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

Reiniging en onderhoud

Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn geschikt voor de vaatwasser.



- Trek de geleiderails aan de voorkant uit de bevestiging (1.) en verwijder de rails (2.).
- Reinig de geleiderails in de vaatwasser of met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.

De **inbouw** vindt in omgekeerde volgorde plaats.

- Bouw de geleiderails weer zorgvuldig in.


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

Stoomoven ontkalken

Wij adviseren u om voor het ontkalken de Miele-ontkalkingstabletten te gebruiken (zie “Bij te bestellen accessoires”). Deze zijn speciaal voor Miele-producten ontwikkeld, voor een optimaal ontkalkingsproces. Andere ontkalkingsmiddelen die behalve citroenzuur ook andere zuren en/of andere ongewenste stoffen bevatten, bijvoorbeeld chloriden, kunnen het product beschadigen. Bovendien kan in geval van een foutieve concentratie van de ontkalkingsoplossing het gewenste effect niet worden gegarandeerd.

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 van de stoomoven het symbool  en het resterende aantal bereidingsprocessen:





Na het laatste bereidingsproces 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 het symbool  en een draaiend balkje (enkele seconden) in het display verschijnen.


Het ontkalken wordt voorbereid. Zodra de voorbereiding is afgerond, knippert het symbool  en verschijnt de ontkalkingstijd.


- Vul het waterreservoir tot aan de markering  met lauw water en voeg 2 Miele ontkalkingstabletten toe.
- Wacht totdat de ontkalkingstabletten zijn opgelost.
- Plaats het waterreservoir terug.
- Bevestig met *OK*.

Het ontkalkingsproces begint.

Zet de stoomoven niet voor het einde van het ontkalkingsprogramma uit, omdat u het programma anders volledig moet herhalen.

Tijdens het ontkalkingsproces moet u het waterreservoir **twee keer** ompoelen en met vers water vullen. Op deze momenten klinkt altijd een signaal en verschijnt het symbool .

- Neem het waterreservoir eruit en verwijder de overloopbeveiliging.
- Gooi het waterreservoir leeg en spoel het grondig om.
- Vul het waterreservoir tot de markering  met water en schuif het in de stoomoven.
- Bevestig met *OK*.

Het symbool  gaat uit. Het ontkalken wordt voortgezet.

Nadat u het waterreservoir voor de tweede keer heeft omgespoeld en met vers water heeft gevuld, klinkt enkele minuten later een signaal. Het ontkalkingsproces is beëindigd.

- Schakel de stoomoven uit.
- Neem het waterreservoir eruit en verwijder de overloopbeveiliging.
- Giet het waterreservoir 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.

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen.

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

Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
Na het inschakelen verschijnt <i>RES_</i> kort in het display. De ovenruimte wordt niet heet.	De demo-functie is ingeschakeld. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demo-functie uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”).
In het display verschijnt het symbool  en er klinkt eventueel een akoestisch signaal.	Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven. ■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het apparaat.
	Er zit onvoldoende water in het waterreservoir. Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden. ■ Vul het reservoir.
In het display verschijnen het symbool  en een getal tussen 1 en 10.	De stoomoven moet worden ontkalkt. ■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
In het display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. ■ Onderbreek de stroomvoorziening van de stoomoven gedurende ca. 1 minuut. ■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele.

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenruimte wordt niet heet.	<p>De ovenruimte is door het gebruik van een gourmet-warmhoudlade warm geworden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	<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"> ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).

Nuttige tips

Geluiden

Probleem	Oorzaak en oplossing
Tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de stoomoven is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid duidt niet op een storing of een defect. Het ontstaat door het op- en afpompen van het water.
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 apparaat uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
Bij het voortzetten van de bereiding is een fluitend geluid te horen.	Na het sluiten van de deur wordt het drukverschil vereffend. Hierbij kan een fluitend geluid ontstaan. Dit geluid is normaal en er is dus geen sprake van een defect.

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
U kunt de stoomoven niet inschakelen.	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het apparaat 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 aardlekschakelaar 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 Miele.

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.

Kookgerei

Miele biedt een omvangrijke keuze aan kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele-apparatuur afgestemd voor wat betreft de functie en maten. Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

- Ovenpannen met gaatjes in verschillende maten
- Ovenpannen zonder gaatjes in verschillende maten

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

- Ontkalkingstabletten (6 stuks)
- Universeel microvezeldoekje
Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Service

Op www.miele.com/service vindt u informatie over hoe u zelf storingen kunt verhelpen en over Miele onderdelen.

Contact bij storingen

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

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken.

De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Deze informatie vindt u op het typeplaatje dat zich achter de deur op het frontgedeelte bevindt.

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de stoomoven beschadigd raken. Laat de stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman inbouwen.

► De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de stoomoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.

Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

► Met een meervoudige contactdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit de stoomoven daarmee niet aan op het elektriciteitsnet.

► Let erop dat het stopcontact na inbouw van de stoomoven gemakkelijk toegankelijk is.

► Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete gerechten worden voorkomen.

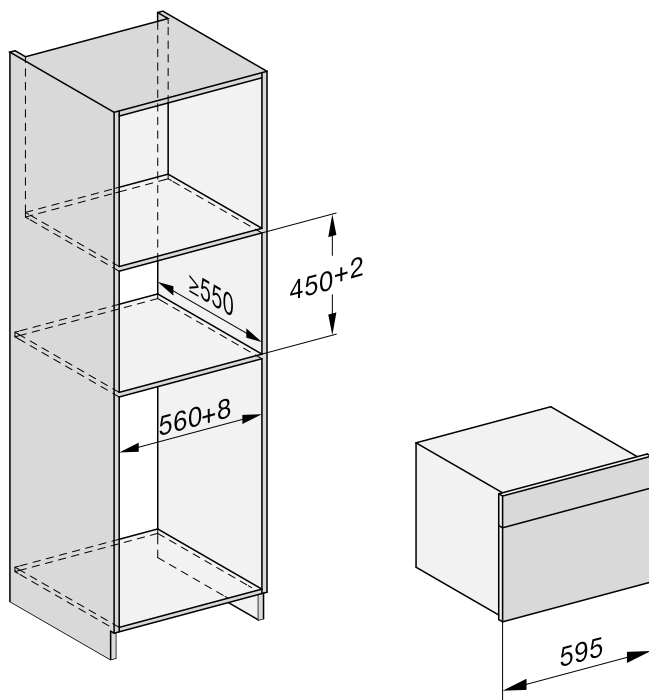
Installatie

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast

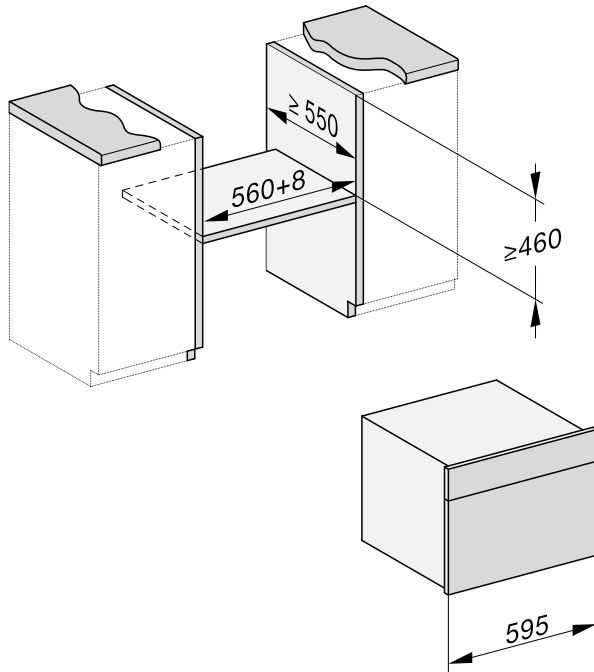
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



Inbouw in een onderkast

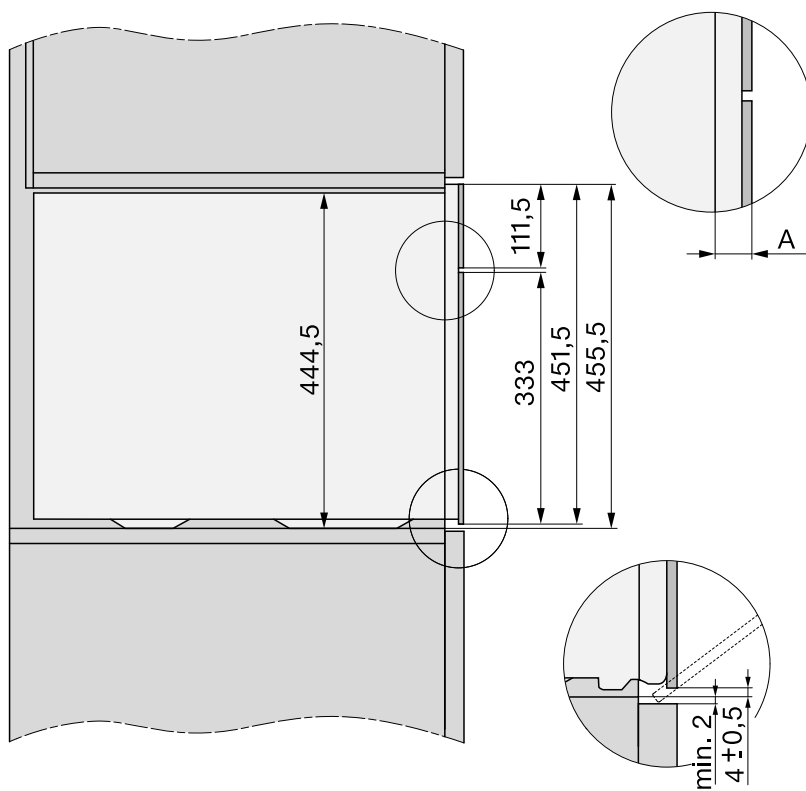
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.

Als u de stoomoven onder een elektrische kookplaat of een inductiekookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.



Installatie

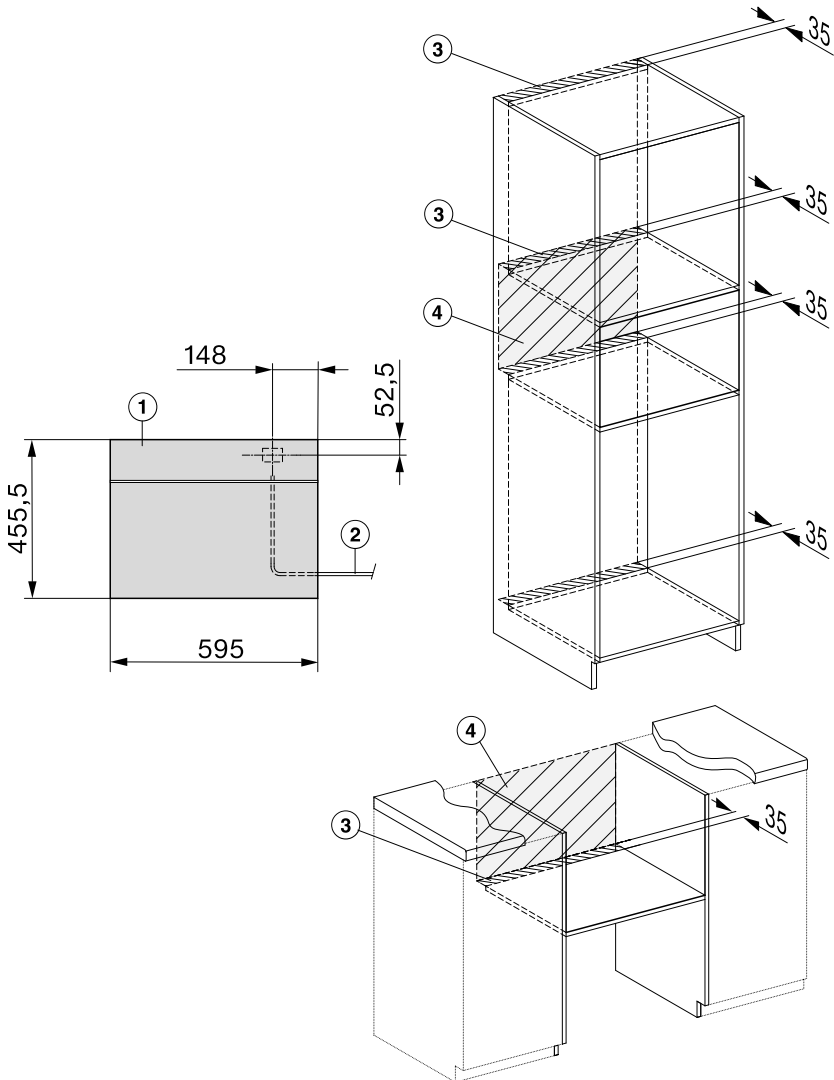
Zijkant



A Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

Aansluiting en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte = 2.000 mm
- ③ Ventilatie-opening min. 180 cm²
- ④ Geen aansluiting in dit gedeelte

Installatie

Stoomoven inbouwen

- Sluit de aansluitkabel voor de netspanning op de stoomoven aan.

Schade door ondeskundig transport.

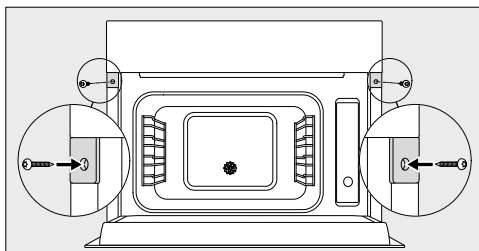
De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

Gebruik voor het dragen de grepen aan de zijkant van de behuizing.

De stoomoven moet waterpas staan, zodat het stoomaggregaat probleemloos kan functioneren.

De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

- Schuif de stoomoven in de keukenkast en stel de oven. De aansluitkabel mag niet ingeklemd of beschadigd raken.
- Open de deur.



- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet.
- Controleer alle functies van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

Elektrische aansluiting

De stoomoven is standaard voorzien van een aansluitkabel met stekker voor aansluiting op een geaard stopcontact.

Plaats de stoomoven zodanig dat het stopcontact goed bereikbaar is. Als het stopcontact niet goed bereikbaar is, zorg er dan voor dat er voor elke pool een werkschakelaar is.




Brandgevaar door oververhitting.

Het gebruik van de stoomoven via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengkabels.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

Om veiligheidsredenen raden we aan een aardlekschakelaar (RCD) van het type  te gebruiken in de huisinstallatie waarin u de stoomoven installeert.

Een beschadigde aansluitkabel mag alleen door een speciale aansluitkabel van hetzelfde type worden vervangen (verkrijgbaar bij Miele). Om veiligheidsredenen mag alleen een door Miele geautoriseerde vakman/-vrouw of een technicus van Miele de kabel vervangen.

Op het typeplaatje en in deze gebruiksaanwijzing staat informatie over het nominale verbruik en de bijbehorende zekering. Vergelijk deze informatie met de gegevens van de elektrische aansluiting ter plaatse.

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

Tijdelijk of doorlopend gebruik van een autonome of niet-netsynchrone energievoorziening (zoals microgrids, back-upsysteem) is mogelijk. Voorwaarde voor het gebruik is dat de energievoorziening voldoet aan de bepalingen van EN 50160 of een vergelijkbare standaard.

De veiligheidsvoorzieningen van de huisinstallatie en dit Miele product moeten ook werken bij gebruik van een microgrid of een niet-netsynchrone energievoorziening of de veiligheidsvoorzieningen in de energievoorziening moeten door gelijkwaardige voorzieningen worden vervangen.

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

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele webshop 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**

nv Miele België

**Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)**

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Maak een afspraak in het Miele Experience Center
in Brussel, Mollem, Antwerpen of Hasselt**

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

DG 2740, DG 2840

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 250 070 / 02