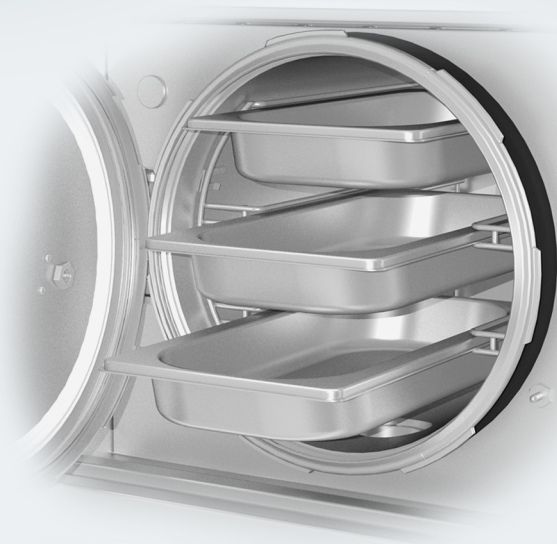


# Gebruiks- en montagehandleiding Hogedrukstoomoven



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

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	5
<b>Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	14
<b>Overzicht</b> .....	15
Aanzicht stoomoven.....	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
<b>Bedieningselementen</b> .....	18
<b>Functiebeschrijving</b> .....	19
Temperatuur .....	19
Bereidingstijd.....	19
Geluiden .....	19
Opwarmfase .....	19
Bereidingsfase.....	19
Afkoelfase.....	19
Plateau .....	19
<b>Eerste ingebruikneming</b> .....	20
Waterhardheid instellen.....	20
Kookpunt aanpassen .....	20
Deur openen.....	20
Deur sluiten .....	21
Stoomoven voor de eerste keer reinigen .....	22
<b>Ovenfuncties</b> .....	23
<b>Bediening</b> .....	24
Bedieningsprincipe.....	24
Ovenfunctie kiezen .....	24
Temperatuur instellen .....	25
Bereidingstijd instellen .....	25
Gebruik starten.....	25
Gerecht uithalen .....	26
Stoomoven reinigen .....	26
Tijdens het gebruik.....	27
Bereiding onderbreken .....	27
Bereiding voortzetten .....	27
Temperatuur/bereidingstijd wijzigen.....	27
Ovenfunctie wijzigen .....	27
<b>Beveiligingen</b> .....	28
Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel .....	28
Oververhittingsbeveiliging .....	30
Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging .....	31

<b>Belangrijke opmerkingen en informatie</b> .....	32
Het bijzondere van koken met stoom.....	32
Kookgerei .....	32
Niveau .....	32
Diepvriesproducten .....	32
Temperatuur .....	33
Bereidingstijd.....	33
Koken met vloeistoffen.....	33
Eigen recepten .....	33
<b>Stomen</b> .....	34
Groente.....	34
Vlees .....	37
Worstwaren .....	39
Vis.....	39
Schaaldieren.....	42
Zoetwatermosselen .....	43
Rijst.....	44
Pasta/deegwaren .....	45
Knoedels .....	46
Graan .....	47
Peulvruchten, gedroogd .....	48
Kippeneieren .....	50
Fruit .....	51
Menugaren .....	52
<b>Speciale toepassingen</b> .....	54
Verwarmen .....	54
Ontdooien.....	56
Inmaken.....	59
Sap bereiden .....	62
Yoghurt bereiden .....	63
Gistdeeg laten rijzen.....	64
Gelatine smelten.....	64
Chocolade smelten .....	64
Voedingsmiddelen pellen .....	65
Appels conserveren .....	65
Blancheren .....	66
Uien fruiten/stoven .....	66
Spek uitsmelten.....	67
Steriliseren .....	67
Vochtige handdoekjes verwarmen .....	68
Honing vloeibaar maken.....	68
Eierstich (ei voor soep) .....	68

# Inhoud

---

<b>Instellingen</b> .....	69
<b>Gegevens voor testinstellingen</b> .....	71
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	72
Ongeschikte reinigingsmiddelen .....	73
Voorkant stoomoven reinigen.....	73
Ovenruimte en plateau reinigen.....	74
Accessoires reinigen .....	74
Geleiderails.....	75
Deurafdichting/veiligheidsventiel.....	76
Waterinspuiter .....	77
Stoomoven ontkalken.....	78
<b>Nuttige tips</b> .....	81
Foutmeldingen FXX .....	81
Meldingen in de indicaties/de display .....	84
Ongewoon gedrag.....	85
Geluiden .....	85
Algemene problemen of technische storingen.....	86
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	87
Kookgerei .....	87
Overig .....	87
Reinigings- en onderhoudsmiddelen .....	87
<b>Klantendienst</b> .....	88
Contact bij storingen .....	88
Typeplaatje: .....	88
Garantie.....	88
<b>Installatie</b> .....	89
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	89
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	90
Inbouwmaten.....	91
Inbouwnis 380 mm .....	91
Inbouwnis 450 mm .....	92
Zijaanzichten .....	93
Aansluitingen en ventilatie.....	94
Stoomoven inbouwen .....	95
Aansluiting op vaste waterleiding.....	96
Waterafvoer .....	98
Elektrische aansluiting.....	99

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

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

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.

Indien 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 toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, stoomkoken, ontdooien en verwarmen van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ 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 gezin

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen de stoomoven niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Houd kinderen onder de 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 leren 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 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 weg van kinderen.
- ▶ Gevaar voor letsel door heet oppervlak. De deur van de stoomoven wordt heet. De stoomoven moet zo hoog worden geplaatst dat kleine kinderen geen gevaar lopen omwille van de hete deur.
- ▶ Aan de scharnieren van de deur kunt u zich bezeren. Let vooral op kinderen.

# 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.
- ▶ Gebruik de stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.



## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ Gevaar voor 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.

▶ 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 aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie het hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).

▶ 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.

▶ De wateraansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een fout bij de montage of aansluiting.

▶ Het toestel mag uitsluitend op koud water worden aangesloten.

▶ De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het toestel is ingebouwd.

▶ Controleer de slangen voor de aansluiting op zichtbare schade.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- Het ingebouwde Waterproof-systeem biedt optimale bescherming tegen waterschade als aan de volgende voorwaarden is voldaan:
- De stoomoven is correct geïnstalleerd (elektrische aansluiting en wateraansluiting).
  - Bij herkenbare schade moet de stoomoven meteen worden hersteld.
  - Sluit de waterkraan bij langdurige afwezigheid (bijvoorbeeld tijdens de vakantie).


## Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de stoom, ovenruimte, accessoires en het voedsel  
Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen.  
Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan men morsen met de gerechten. U kunt zich aan het gerecht verbranden.  
Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat u niet morst.
- ▶ De deur wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het toestel is uitgeschakeld. Raak de hete deur alleen aan bij de deurknop en de deurgreep.
- ▶ Gebruik de stoomoven nooit zonder ingebouwde geleiderails.
- ▶ 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 servies dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de stoomoven beschadigen.  
Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof servies en kookbestendige kunststof zakken. Neem de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht.
- ▶ 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.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ Verbrandingsgevaar. Open de deur nooit als de stoomoven in gebruik is. U mag de deur alleen dan openen als aan alle volgende voorwaarden is voldaan:

- De afkoelfase is beëindigd.
- Er klinkt geen signaal meer.
- Het symbool  knippert op de tijddisplay.

Als u probeert om de deur tijdens het gebruik te openen of voordat de afkoelfase is afgelopen, klinkt er een signaal en verschijnt *door* op de tijddisplay.

▶ Gevaar voor letsel. Kies voor het inmaken nooit een temperatuur hoger dan 95 °C (op een hoogte van meer dan 1000 m nooit hoger dan 90 °C), anders kunnen de glazen barsten.

▶ Grove resten levensmiddelen kunnen de waterafvoer en de pomp verstopen. Let erop dat de bodemzeef altijd geplaatst is.

▶ De stoomoven kan bepaalde storingen zelf herkennen en verhelpen. Ze worden met de foutmeldingen *F05* tot *F95* op de display weergegeven (zie het hoofdstuk “Wat te doen, als ..., paragraaf “Meldingen op de display”). Open de deur pas als de foutmelding op de display knippert. Als de display niet knippert, dan is het probleem nog niet verholpen.

▶ Stoomovens met liftdeur:  
laat de liftdeur open als de stoomoven in gebruik is.

## 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 nooit een stoomreiniger om te reinigen.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ Kans op letsel door bijtende dampen. Als u ontkalkt terwijl de ovenruimte nog heet is, kunnen er bijtende dampen ontstaan. Ontkalk de stoomoven alleen als de ovenruimte koud is (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
- ▶ Miele geeft u na afloop van de productie van de stoomoven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor reserve-onderdelen.

# 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.

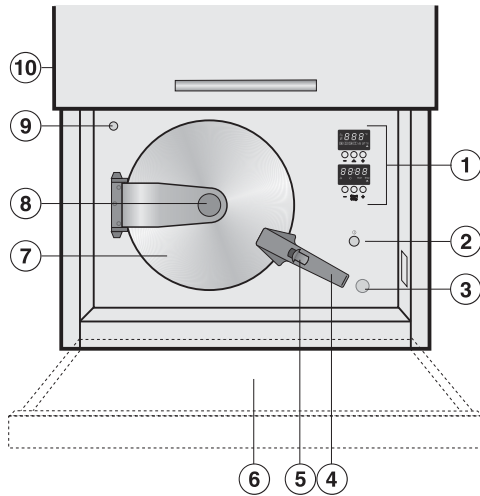
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.


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

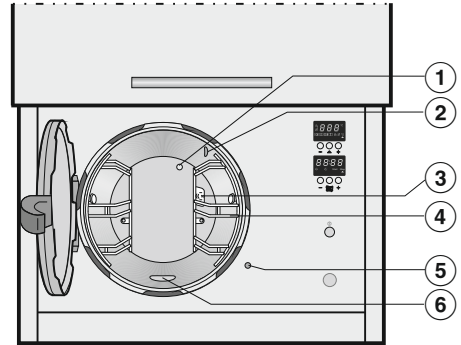
- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, website: [www.recupel.be](http://www.recupel.be) of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

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

## Aanzicht stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Aan-uittoets 
- ③ Oververhittingsbeveiliging
- ④ Deurgreep
- ⑤ Deurontgrendeling
- ⑥ Draagplateau
- ⑦ Deur
- ⑧ Deurknop
- ⑨ Vulopening voor de systeemontkalker
- ⑩ Liftdeur (afhankelijk van het model)



- ① Temperatuurvoeler
- ② Stoomtoevoer
- ③ Afschermplaatje voor de waterspuit
- ④ Geleiderails met 3 niveaus
- ⑤ Deurcontactschakelaar
- ⑥ Bodemzeef

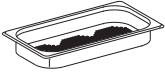
# Overzicht

---

## Bijgeleverde accessoires

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

### DGGL 1



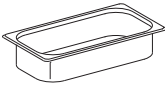
2 ovenpannen met gaten

Inhoud 1,5 l

Nuttige inhoud 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (bxdxh)

### DGG 2



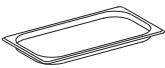
1 ovenpan zonder gaatjes

Inhoud 2,5 l

Nuttige inhoud 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (b x d x h)

### Plateau



Om eigen kookgerei op te zetten

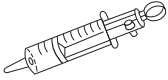
### Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging



## Doseerspuit voor systeemontkalker



## Aanvraagkaart voor Miele-systeemontkalker

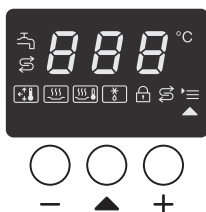
Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het 'speciaal' op uw drukstoomoven afgestemde ontcalcingsmiddel om schade aan de stoomoven te voorkomen. Als u de aanvraagkaart opstuurt, ontvangt u de eerste fles (1000 ml) gratis.

## Miele-kookboek “Stomen”

De beste recepten uit de Miele-testkeuken

# Bedieningselementen

## Functie-/temperatuurdisplay



Symbol	Betekenis
	Stomen onder druk
	Stomen
	Verwarmen
	Ontdooien
	Vergrendeling/ ingebruiksnaambeveiliging
	Ontkalken
	Instellingen
	Storing watertoevoer

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

## Tijdsaanduiding



Symbol	Betekenis
	Bereidingstijd
Start	Gebruik start
Stop	Gebruik stopt

Toets(en)	Functie
- +	Bereidingstijd instellen
Start Stop	Gebruik starten gebruik stoppen/ onderbreken

## Temperatuur

Elke functie heeft een voorgeprogrammeerde temperatuur. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding of definitief wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur wijzigen in stappen van 5 °C of 1 °C. Wanneer u met stappen van 1 °C wilt werken, moet u de fabrieksinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

## 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 toestel, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.

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

## Opwarmfase

Tijdens de opwarmfase wordt de ovenruimte tot de ingestelde temperatuur opgewarmd. Het oplopen van de temperatuur in de oven ziet u op de functie-/temperatuurdisplay.

De duur van de opwarmfase is afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 5 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt, neemt de tijd toe.

## Bereidingsfase

De bereidingsfase begint wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens de bereidingsfase wordt de resttijd weergegeven op de tijddisplay.

## Afkoelfase

Na de bereidingstijd volgt de afkoelfase. Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnt tijdens de afkoelfase een doorlopend balkje. De afkoelfase duurt ca. 1 minuut. Bij grotere hoeveelheden voedingsmiddelen kan dit iets langer duren.

## Plateau

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

# Eerste ingebruikneming

---

## Waterhardheid instellen

De waterhardheid van de stoomoven is in de fabriek **Zeer 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.

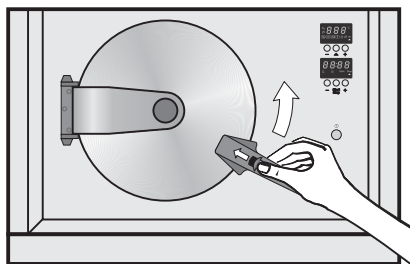
- Stel zo nodig de juiste waterhardheid in (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

## Kookpunt aanpassen

Het kookpunt van water is afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau.

De fabrieksinstellingen van de stoomoven zijn afgesteld op een hoogte tot 1000 m. Bevindt de plaats van opstelling zich op een hoogte boven 1000 m, dan moet u de fabrieksinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

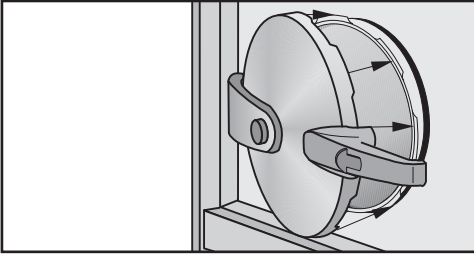
## Deur openen



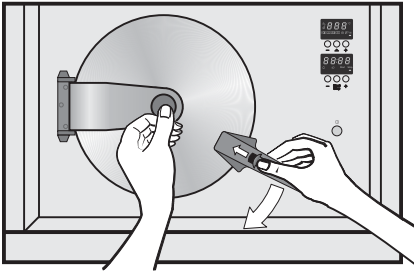
- Schuif met de duim van uw rechter hand de deurontgrendeling naar voren en draai de greep naar boven.

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

## Deur sluiten



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



- Druk met uw linkerhand de deur stevig dicht met de deurknop.
- Schuif met uw rechterhand de greep omlaag, totdat deze hoorbaar vastklikt. Druk daarbij de deurontgrendeling met de duim naar voren. De ovenruimte wordt dan ontluicht, waardoor de deur gemakkelijker sluit.

De stoomoven is alleen gebruiksklaar als de deur volledig is gesloten.

# Eerste ingebruikneming


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

## Stoomoven voor de eerste keer reinigen

### Accessoires en 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.
- Zet de stoomoven vervolgens gedurende 10 minuten aan met de functie Stomen onder druk  120 °C om de waterleidingen door te spoelen (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Bedieningsprincipes”).







Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de deur.

Raak de deur niet aan als de stoomoven in gebruik is.

Open de deur nooit als de stoomoven in gebruik is.

Functie	Voorgeprogrammeerde temperaturen	Temperatuurbereik*	
		fabriek	gewijzigd
 <b>Stomen onder druk</b> Voor het bereiden van drukbestendige voedingsmiddelen, voor het bereiden van sap en voor speciale toepassingen	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 <b>Stomen onder druk</b> Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen, voor inmaken, het bereiden van sap en speciale toepassingen	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 <b>Verwarmen</b> Voor het behoedzaam verwarmen van reeds bereide gerechten	95 °C	95 °C	–
 <b>Ontdooien</b> Voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten	60 °C	50–60 °C	50–60 °C


\* U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen het aangegeven temperatuurbereik wijzigen in stappen van 5 °C. Wanneer u met stappen van 1 °C wilt werken, moet u de fabrieksinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

# Bediening

Storing door ontbrekende bodemzeef.

Als de bodemzeef ontbreekt, kunnen er resten voedingsmiddelen in de afvoer terecht komen. Het water kan dan niet worden afgepompt.

Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef met de pennen omhoog is geplaatst.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.


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

Raak de deur niet aan als de stoomoven in gebruik is.

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


Let erop dat de ovenpan niet overloopt wanneer u deze in de oven schuift.

U mag de deur alleen dan openen als aan alle volgende voorwaarden is voldaan:

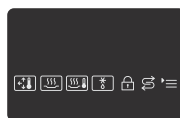
- De afkoelfase is beëindigd.
- Er klinkt geen signaal meer.
- Het symbool  op de tijddisplay knippert.


## Bedieningsprincipe

### Ovenfunctie kiezen



- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur.
- Schakel de stoomoven met de aan-uittoets  in.

Op de functie-/temperatuurdisplay ziet u het volgende:



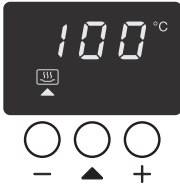
Na enkele seconden wisselt de display automatisch naar de functie 'stomen onder druk' .



- Als u met een andere functie wilt werken, drukt u zo vaak op de toets  totdat de gewenste functie op de display verschijnt, bijvoorbeeld Stomen .




## Temperatuur instellen



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

## Bereidingstijd instellen

Op de tijddisplay ziet u 3 nullen en knippert het symbool .




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

## Gebruik starten



- Druk op de toets *Start/Stop*.

Op de tijddisplay verschijnt *start*, het symbool  knippert niet meer en de dubbele punt begint te knipperen.

Het oplopen van de temperatuur ziet u op de functie-/temperatuurdisplay.


Als de deur niet goed dicht is, hoort u na de start een signaal en verschijnt *door* op de tijddisplay.

# Bediening

## Gerecht uithalen

Na de bereidingstijd volgt de afkoelfase.




Op de tijddisplay verschijnt stop. De symbolen  en start gaan uit, de dubbele punt knippert niet meer.

Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnt tijdens de afkoelfase een doorlopend balkje.



- Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort, u op de tijddisplay 3 nullen ziet en het symbool  knippert.
- Schuif de bakplaat uit.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.

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

Draag altijd ovenwanten als u hete voedingsmiddelen uit de stoomoven haalt.

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift deze niet overloopt.

- Open de deur en haal het gerecht eruit.
- Schakel de stoomoven uit.

Na het uitschakelen pompt de stoomoven het water af. Op de functie-/temperatuurdisplay branden drie horizontale streepjes - - -.

Zolang de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 45 °C, ziet u op de functie-/tijddisplay °C. Pas als °C uitgaat, is de stoomoven echt uitgeschakeld.

## Stoomoven reinigen

- Reinig en droog de stoomoven zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, nadat °C op de functie-/tijddisplay is uitgegaan.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.
- Draai de watertoevoerkraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.

## Tijdens het gebruik

### Bereiding onderbreken


U kunt het gebruik op elk moment onderbreken, bijvoorbeeld om andere gerechten in de oven te zetten.




- Druk op de toets *Start/Stop*.

Op de tijddisplay verschijnt *stop*.  
De afkoelfase begint.



- Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort en op de tijddisplay het symbool  knippert.
- Schuif de bakplaat uit.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.

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

Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift deze niet overloopt.

- Open de deur.

### Bereiding voortzetten

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

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

### Temperatuur/bereidingstijd wijzigen

U kunt de temperatuur en de bereidingstijd op elk moment wijzigen.

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

### Ovenfunctie wijzigen

- Druk op de toets *Start/Stop*.
- Wacht totdat de afkoelfase afgerond is.
- Kies de gewenste functie en ga verder zoals is beschreven in het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Bedieningsprincipes”.

# Beveiligingen

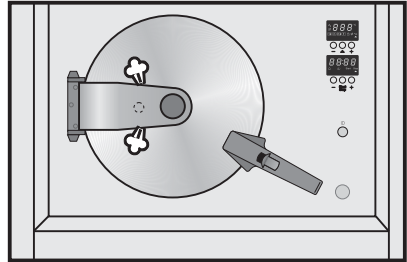
Normaal regelt de stoomoven automatisch de druk en de temperatuur in de ovenruimte. Voor noodgevallen heeft het toestel twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk (overdrukbeveiliging en veiligheidsventiel), alsmede een beveiliging tegen te hoge temperaturen (oververhittingsbeveiliging).

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

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

## Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel

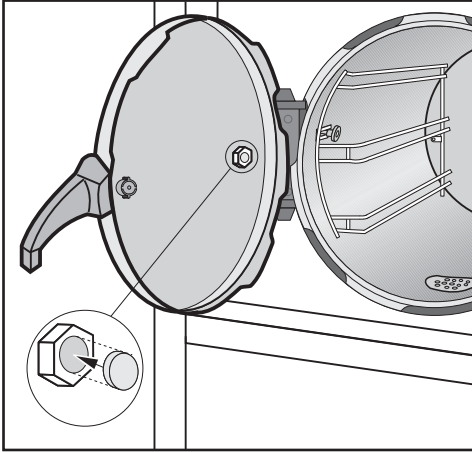
Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging kunnen afzonderlijk, tegelijk of na elkaar reageren.



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

- Druk op de toets *Start/Stop*.
- Wacht totdat de afkoelfase afgerond is.
- Open de deur.

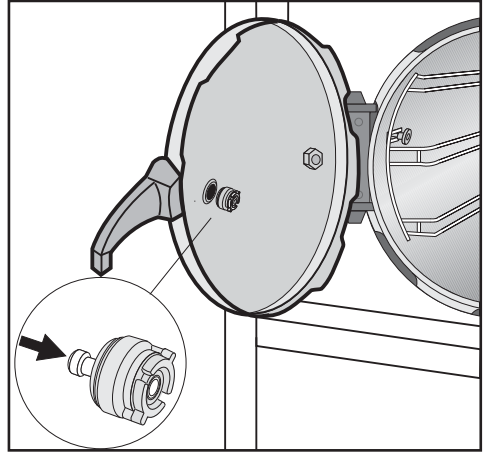
- Controleer eerst of de overdrukbeveiliging heeft gereageerd : het siliconenschijfje is uit de **overdrukbeveiliging** gedrukt.



- Druk een nieuw siliconenschijfje (meegeleverd accessoire) in de opening van de overdrukbeveiliging aan de binnenkant van de deur.

U kunt de stoomoven weer gebruiken.

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



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

U kunt de stoomoven weer gebruiken.

Neem contact op met Miele-technici als de overdrukbeveiliging of het veiligheidsventiel opnieuw reageren.

# Beveiligingen

## Oververhittingsbeveiliging

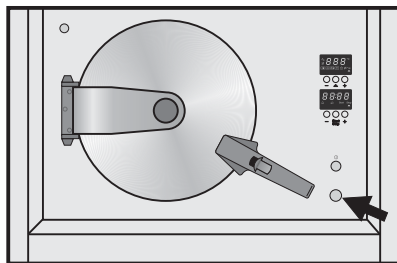
De oververhittingsbeveiliging bevindt zich onder de aan-uittoets .

Als de oververhittingsbeveiliging bij te hoge temperaturen in de stoomoven wordt geactiveerd, wordt de verwarming van de stoomoven automatisch uitgeschakeld. Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnt *F27* en de afkoelfase begint.

Na 1 minuut is de afkoelfase afgelopen en klinken er meerdere geluidssignalen. *F27* knippert korte tijd op de functie-/temperatuurdisplay, daarna verschijnen er drie liggende streepjes - - -. Na enige tijd verschijnt *F20* op de display.

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

Terwijl de stoomoven afkoelt, verdwijnt *F20* op de display.



- Trek het afdekkapje van de oververhittingsbeveiliging (zie pijl) en druk de oververhittingsbeveiliging weer in. Gebruik hiervoor een stevig, dun voorwerp, bijvoorbeeld een schroevendraaier.
- Zet het afdekkapje er weer op.

U kunt de stoomoven weer gebruiken.

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

## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging

De stoomoven is voorzien van een vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging om te voorkomen dat het toestel per ongeluk in gebruik wordt genomen of dat instellingen worden gewijzigd als het toestel al in gebruik is.

Als u de vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging wilt gebruiken, moet u eenmalig de instelling wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).


De **vergrendeling** activeert u **tijdens het gebruik**. Als de vergrendeling actief is, kunt u de stoomoven slechts beperkt bedienen:

- U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur en de ingestelde bereidingstijd wel verlagen, maar niet verhogen.
- U kunt de stoomoven wel uit- en weer inschakelen, maar u kunt geen functie kiezen.

De **ingebruiknamebeveiliging** activeert u **als de stoomoven gebruiksklaar is**. Als de ingebruiknamebeveiliging actief is, kunt u de stoomoven in- en uitschakelen, maar niet in gebruik nemen.

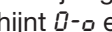

## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging activeren




- Druk zo vaak op de toets ▲, totdat op de functie-/temperatuurdisplay 3 horizontale streepjes en het symbool  verschijnen.




- Druk op de temperatuurtoets + om de vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging te activeren.

In de gebruiksaanwijzing-/temperatuurindicator verschijnt  en het symbool  knippert.

Als u bij een geactiveerde vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging iets wilt instellen, verschijnt op de functie-/tijddisplay .

## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Druk zo vaak op de toets ▲, totdat op de functie-/temperatuurdisplay  en het symbool  verschijnen.
- Druk op de temperatuurtoets – om de vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging te deactiveren.

# 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 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 120 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof servies wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het gewenste 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.
- Plaats het kookgerei op de ingeschoeven metalen plateau.
- Het kookgerei mag niet met de ovenwand in aanraking komen, anders kan de stoom niet goed van alle kanten bij het gerecht komen.

## Niveau



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

## Diepvriesproducten

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




## Temperatuur

In de stoomoven wordt er met de functie 'stomen' onder druk  een temperatuur van maximaal 120 °C bereikt. Bij deze temperatuur kunt u voedsel bereiden dat ongevoelig is voor druk. Bereid voedsel dat wel gevoelig is voor druk met de functie 'stomen'  100 °C.

Zeer gevoelige voedingsmiddelen, zoals bessen, moet u met een temperatuur onder 100 °C bereiden, omdat de voedingsmiddelen anders uiteenspatten. U wordt hierop in de betreffende hoofdstukken gewezen.

## Bereidingstijd

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


Met de functie 'stomen onder druk'  kunt u de normale bereidingstijd bijna halveren.

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

De, in de tabel genoemde tijden, zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd, indien nodig, nog verlengen.

## Koken met vloeistoffen

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

Bij de functie 'stomen onder druk'  120 °C ontstaan er in de afkoelfase luchtwervelingen in de ovenruimte. Deze wervelingen kunnen voedingsmiddelen uit de ovenpannen blazen en daardoor de ovenruimte verontreinigen. Dit gebeurt vooral bij voedingsmiddelen die met vocht worden bereid (soepen, eenpansgerechten, rode kool etc.) en bij voedingsmiddelen met een brijachtige consistentie, zoals appelmoes.

Als u deze voedingsmiddelen bereidt, dek de ovenpan dan af met de metalen plateau of een deksel (zie het hoofdstuk "bij te bestellen accessoires"). Schuif de ovenpan met de afdekking altijd tussen de spijlen van de geleiderails, zodat de kantelbeveiliging gewaarborgd is.

## 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.

# Stomen

---

## Groente

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

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

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

### Stoomovenpannen

Voedingsmiddelen met een kleine diameter (zoals erwten en asperges) vormen nauwelijks holle ruimten, zodat de stoom nauwelijks kan binnendringen. Voor een gelijkmatig bereidingsresultaat moet u voor dergelijke producten platte ovenpannen gebruiken. Vul de ovenpannen niet hoger dan 3-5cm. 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 gaartijd is, zoals bij conventioneel 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. 20 minuten

### Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C



of

stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

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

# Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

## Vlees

### Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

### Diepvriesproducten

Ontdooi 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 **aroma's** wilt blijven behouden, 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, borstvlies, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.
- Als u vlees bereidt en **vocht toevoegt**, houd dan vooral bij de ovenfunctie Stomen onder druk  de in het recept aangegeven vochthoeveelheid aan. Het gerecht kan anders overkoken. U kunt eventueel na het koken nog vocht toevoegen, bijvoorbeeld bouillon.

## Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

of



stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

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

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

🕒 Bereidingstijd


## Worstwaren

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Duur: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Vis

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Niveau

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

# Stomen

---

## Temperatuur

### 85 - 90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

### 100 °C

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

## Bereidingstijd

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

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

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

## Tips

- Met specerijen en kruiden, zoals dille, kunt u de smaak van de vis nog beter doen uitkomen.
- Bereid grotere vissen in horizontale stand. Voor de ondersteuning kunt u een klein kopje of iets dergelijks omgekeerd in de ovenpan zetten. Zet de vis met de geopende zijde erop.
- Met het visafval (graten, vinnen en viskoppen), soepgroente en koud water, kunt u in een ovenpan een **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 bouillon.
- 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

StomenTemperatuur: zie tabelBereidingstijd: zie tabel



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

# Stomen

---

## Schaaldieren

### Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.



### Bereidingstijd

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

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

### Instellingen


StomenTemperatuur: zie tabelBereidingstijd: zie tabel

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

 temperatuur,  bereidingstijd

## Zoetwatermosselen

### Verse producten

 Vergiftigingsgevaar 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

StomenTemperatuur: zie tabelBereidingstijd: zie tabel

	 [°C]	 [min]
Eendenmosselen	100	2
Kokkels	100	2
Mosselen	90	12
Sint-jacobsschelpen	90	5
Zwaardscheden	100	2-4
Venuschelpen	90	4

 temperatuur,  bereidingstijd

# Stomen

## 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

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

## 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

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Verse producten	🕒 [min]	
		
Gnocchi	–	2
Eierennoedels	–	1
Ravioli	–	2
Spaetzel pasta	–	1
Tortellini	–	2
<b>Droge pasta/deegwaren, bedekt met water</b>		
Lintmacaroni	8	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

StomenTemperatuur: 100 °C

Duur: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

### Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

## Peulvruchten, gedroogd

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

**Linzen** moeten niet worden geweekt.

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

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 



Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Geweekt		
	⌚ [min]	
		
<b>Bonen</b>		
Kidneybonen	7	55–65
Rode bonen (azukibonen)	3	20–25
Zwarte bonen	7	55–60
Bonte bonen	7	55–65
Witte bonen	7	34–36
<b>Erwten</b>		
Gele erwten	11	40–50
Groene erwten	9	27

⌚ Bereidingstijd



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

⌚ Bereidingstijd

# Stomen

---

## Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.


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

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

## Instellingen

StomenTemperatuur: 100 °C

Duur: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Fruit

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

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

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

## Menugaren

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

## Niveau

Schuif druppelende voedingsmiddelen (zoals vis) en kleur afgevendende voedingsmiddelen (zoals rode bieten) meteen boven het plateau in de oven. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen.

## Temperatuur

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

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

## Bereidingstijd

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

## Voorbeeld:

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten


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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

## Een menu koken

- Stel 'stomen'  100 °C in.
- 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.

# Speciale toepassingen

---

## Verwarmen

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

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

## Kookgerei

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

## Tijd

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

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

## Tips

- Verwarm grote stukken (zoals braadvlees) niet als geheel, maar in porties als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen, zoals gevulde paprika's, 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 het bord op de metalen plateau.

## Instellingen

Verwarmen 

Tijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

Voedingsmiddelen	🕒 [min]
<b>Groenten</b>	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	3-4
<b>Bijgerechten</b>	
Pasta Rijst Aardappelen (in de lengte gehalveerd) Knoedels	4-5
<b>Vlees en gevogelte</b>	
Braadvlees in sneetjes, 1,5 cm dik Rollade, in sneetjes Goulash Lamsragout Gehaktballen Kipschnitzel Kalkoenschnitzel	5-6
<b>Vis</b>	
Visfilet, 2-3 cm dik	3-4
<b>Bordmaaltijden</b>	
Spaghetti, tomatensaus	4-5
Gebraden varkensvlees, aardappelen, groenten	5-6
Gevulde paprika (gehalveerd), rijst	5-6
Kippenragout, rijst	5-6
Groentesoep	4-5
Crèmesoep	4-5
Heldere soep	4-5
Eenpansgerecht	5-6

🕒 tijd

# 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 voedsel 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 voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder het metalen plateau. 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 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 ontdooid voedingsmiddelen niet weer in.
- Ontdooi ingevroren kant-en-klaarge-rechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## Instellingen

Ontdooien

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel



## Speciale 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.

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

Diepvriesproduct	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
<b>Gevogelte</b>				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbout	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbout	500 g	60	40–45	10–15
<b>Gebak</b>				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
<b>Brood/broodjes</b>				
Broodjes	–	60	30	2
Tarwe-roggebrood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Wit brood, gesneden	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, 🕒 ontdooitijd, ⌚ doorwarmtijd

## Inmaken



Pas op voor glassplinters  
Als u bij het inmaken een te hoge temperatuur of de verkeerde functie kiest, kunnen de glazen uit elkaar spatten.

Stel voor het inmaken nooit een temperatuur hoger dan 95 °C in (op een hoogte van meer dan 1000 m nooit hoger dan 90 °C).

Gebruik voor het inmaken uitsluitend de functie Stomen

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

## Glazen

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

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

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

## Fruit

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

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

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

## 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”).

# Speciale toepassingen

---

## Hoeveelheid/Systeeminhoud

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

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

## Vlees en worst

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

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

## Tips

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

## Producten inmaken

- Schuif een ovenpan met gaatjes in het onderste niveau.
- Zet de glazen in de ovenpan. De glazen mogen elkaar niet raken.

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

In te maken producten	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Bessen</b>		
Aalbessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
<b>Steenvruchten</b>		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
<b>Pitvruchten</b>		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeappels/-peren	90	65
<b>Groenten</b>		
Augurken	90	55
<b>Vlees</b>		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

# Speciale toepassingen

## Sap bereiden

U kunt in uw stoomoven van zacht, middelhard 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 gaatjes eronder om het sap op te vangen.

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

	⌚ [min]	
		
<b>Zachte vruchten,</b>		
zoals bessen	–	40–70
<b>Middelharde vruchten,</b>		
zoals appels en peren	30–45	–
<b>Harde vruchten,</b>		
zoals kweeappels, -peren	40–50	–

⌚ tijd

### 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.

**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.

- 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.

### Instellingen

Stomen 

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 deegschaal af en zet deze op de metalen plateau.

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie 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 de schaal af en zet deze op de metalen plateau.

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Duur: 1 minuut

## 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.

- Breek de chocolade in stukken.
- 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 tussendoor een keer om.

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Duur: 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

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

# Speciale toepassingen

---

## Blancheren

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

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

- 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

Stomen 

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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

## Steriliseren

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

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

- 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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Duur: 15 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Vochtige handdoekjes verwarmen

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

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 70 °C

Duur: 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

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

## Instellingen wijzigen en opslaan

Af fabriek zijn er voor uw stoomoven standaardinstellingen opgeslagen (zie het hoofdstuk “Overzicht instellingen”).

U wijzigt een instelling door de status te wijzigen.



- Kies met de toets ▲ Instellingen '☰'.
- Druk zo vaak op de toets +, totdat op de functie-/temperatuurdisplay de gewenste instelling verschijnt, bijvoorbeeld P 1.



- Druk zo vaak op de tijdtoets +, totdat op de tijddisplay de gewenste status verschijnt, bijvoorbeeld 5 2.
- Druk op de toets °▲.

De nieuwe instelling wordt opgeslagen.

U kunt de stoomoven uitschakelen of weer in gebruik nemen.

# Instellingen

## Overzicht van de instellingen




Instelling	Status*
<b>P 1</b> Akoestisch signaal	S 0 uit S 1 heel stil S 2 stil S 3 gemiddeld <b>S 4 hard</b>
<b>P 2</b> Duur geluidssignaal aan het einde van een proces	S 0 één signaal <b>S 1 kort intervalsignaal</b> S 2 lang intervalsignaal (5 minuten)
<b>P 3</b> Vergrendeling Ingebruiknamebeveiliging	<b>S 0 niet mogelijk</b> S 1 Mogelijk
<b>P 4</b> Weergegeven functie na inschakelen	<b>S 0 stomen onder druk</b> S 1 stoomkoken S 2 serwarmen S 3 ontdoeien S 4 laatst gekozen ovenfunctie
<b>P 5</b> Waterhardheid	S 1 zacht S 2 gemiddeld S 3 hard <b>S 4 zeer hard</b>
<b>P 6</b> Plaats van opstelling	<b>S 0 onder 1000 m (hoogte)</b> S 1 boven 1000 m (hoogte)
<b>P 7</b> Temperatuurinstelling	<b>S 0 in stappen van 5 °C</b> S 1 in stappen van 1 °C**
<b>P 8</b> Demomodus en fabrieksinstellingen	S 0 demostand aan <b>S 1 demostand uit</b> S 9 fabrieksinstellingen herstellen

\* De fabrieksinstellingen zijn telkens **vet** gedrukt.

\*\* Let erop dat bij het opwarmen de temperatuur verder in stappen van 5 °C wordt weergegeven.

# Gegevens voor testinstellingen

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


Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 <sup>**</sup> [ °C ]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1	300	2	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 1	max.	2	100	3
Capaciteit toestel					
Erwten (8.3)	2x DGGL 1	telkens 600	2, 3	100	**

<sup>4</sup> niveau(s), <sup>\*\*</sup> temperatuur,  bereidingstijd

\* Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

\*\* De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.

## Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

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

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

U verwijdert verontreinigingen het best direct.

- 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.



## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

## Voorkant stoomoven 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.

# Reiniging en onderhoud

---

## Ovenruimte en plateau reinigen

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

Reinig en droog de ovenruimte, de binnenkant van de deur en het plateau na elk gebruik.

- Verwijder:
  - condens met een spons of sponsdoekje;
  - lichte vetresten met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
  - kalkafzettingen met azijn
  - verkleuringen met een ontkalkingsmiddel op basis van citroenzuur
- Veeg de oppervlakken na elke reiniging met schoon water af, totdat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een doek droog.

## Accessoires reinigen

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

### Ovenpan, metalen plateau en bodemzeef reinigen

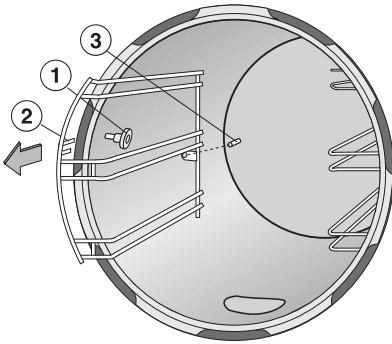
- Reinig en droog ovenpannen, het metalen plateau en de bodemzeef na elk gebruik.
- Blauwe verkleuringen op de ovenpannen en verkleuringen op de bodemzeef kunt u met azijn verwijderen.
- Spoel de ovenpannen en bodemzeef na het reinigen met schoon water na.

## Geleiderails

### Geleiderails reinigen

- Reinig de geleiderails in de vaatwasser of met een schoon sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.
- Verwijder verkleuringen met azijn en spoel de geleiderails daarna af met schoon water.

### Geleiderails verwijderen



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

### Geleiderails terugplaatsen

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

# Reiniging en onderhoud

## Deurafdichting/veiligheidsventiel

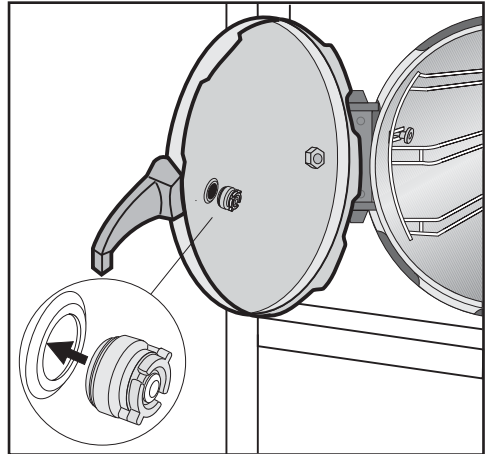
Afhankelijk van het gebruik moet u de deurafdichting en het veiligheidsventiel om de 1 à 2 jaar vervangen. De afdichting en het veiligheidsventiel kunnen in één set als accessoire worden bijbesteld (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”).

### Deurdichting reinigen

- Reinig de deurafdichting na elk gebruik. Reinig deze nooit in de vaatwasser, maar alleen met de hand met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Droog de deurafdichting vervolgens met een zachte doek.

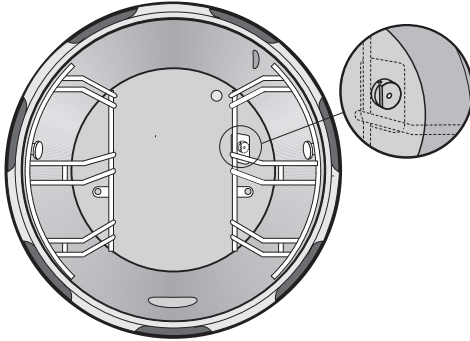
## Veiligheidsventiel vervangen

- Open de deur.
- Trek het veiligheidsventiel van de binnenkant van de deur.



- Plaats het nieuwe veiligheidsventiel. De rand van de opening moet zich geheel in de gleuf van de rubberen afdichting bevinden.


## Waterinspuitter



Via de waterinspuitter achter het afschermplaatje van de rechter geleiderails wordt tijdens de afkoelfase water in de ovenruimte gespoten. Na langdurig gebruik kan deze inspuitter vuil worden en verkalken.

Als op de display de foutmelding *F13* verschijnt, moet u de inspuitter ont-kalken.

### Waterinspuitter ont-kalken

 Gevaar voor letsel door hete op-pervlakken en hete stoom.


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

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

- Wacht tot u meerdere geluidssignalen hoort. Open de deur en haal het gerecht eruit.
- Laat de stoomoven afkoelen, terwijl de deur geopend is.

- Verwijder de geleiderails (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails”).
- Trek de inspuitter eruit.
- Ontkalk de inspuitter met de Miele-systeemontkalker of met een ander normaal ontkalkingsmiddel.
- Spoel de inspuitter na het ontkalken met stromend water af.

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


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

U kunt de stoomoven weer gebruiken.

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

# Reiniging en onderhoud

## Stoomoven ontkalken

 Schade door ongeschikte ont-kalkingsmiddelen.


De stoomoven wordt beschadigd als u een ongeschikt ontkalkingsmiddel gebruikt.

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Miele-systeemontkalker (zie het hoofdstuk “Overzicht”, paragraaf “Bijgeleverde accessoires”).

 Kans op letsel door bijtende dampen.

Als u ontkalkt terwijl de ovenruimte nog heet is, kunnen er bijtende dampen ontstaan.

Ontkalk de stoomoven alleen als de ovenruimte koud is.

 Gevaar voor verwonding door bijtende vloeistof.

De systeemontkalker heeft een bijtende werking.

Vermijd contact met de huid of het inademen van dampen. Mocht de huid met de stof in aanraking komen, spoel deze dan af met veel water.

Neem contact op met een arts als er ernstige irritatie optreedt.

Bewaar de systeemontkalker buiten het bereik van kinderen.

Houd de fles van de systeemontkalker altijd goed gesloten.

Een ontkalkingsmiddel is zuurhoudend.

Als het ontkalkingsmiddel op metalen delen terechtkomt, 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, verschijnt het resterende aantal bereidingen op de functie-/temperatuurdisplay.

Na de laatste bereiding wordt de stoomoven geblokkeerd.

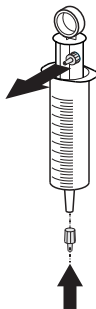
Wij raden u aan de stoomoven te ont-kalken voordat hij geblokkeerd wordt.

Het ontkalkingsprogramma kan alleen door het uitschakelen van de stoomoven worden afgebroken. Als u de stoomoven na het onderbreken van het ontkalkingsprogramma vervolgens weer inschakelt, wordt deze automatisch doorgespoeld (zie het hoofdstuk "Wat te doen, als ...", paragraaf "Meldingen op de display").

## Stoomoven ontkalken

Voor het ontkalken van de stoomoven, heeft u het volgende nodig:

- de meegeleverde doseerspuit;
  - de systeemontkalker van Miele;
  - een zuurbestendig schaalkje, bijv. van glas of porselein.
- Wacht tot de stoomoven is afgekoeld en de ovenruimte koud is.
  - Haal alle accessoires uit de ovenruimte.



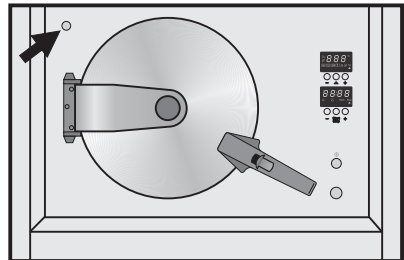
- Druk het opzetstukje uit de zuiger van de doseerspuit en plaats het op het tuitje.
- Sluit de deur en schakel de stoomoven in.

Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnen links het symbool  $\text{E}$ , de functie 'ontkalken'  $\text{E}$  en het aantal resterende bereidingen.

- Druk op de toets *Start/Stop*.

Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnt  $\text{E}$ , links verschijnt het symbool  $\text{E}$  en de functie Ontkalken  $\text{E}$  wordt weergegeven.

De stoomoven pompt het water weg. Na het wegpompen, knippert op de functie-/temperatuurdisplay  $\text{E}$ .



- Trek het afdekkapje van de vulopening voor de systeemontkalker (zie pijl).
- Vul de spuit met water. Steek de opening van de spuit in de vulopening en spuit 1 spuitvulling water langzaam en gelijkmatig in de opening. Houd de spuit daarbij recht.
- Giet 300 ml systeemontkalker in het zuurbestendige schaalkje.
- Vul de spuit met de systeemontkalker uit het schaalkje en doseer 1 spuitvulling in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

## Reiniging en onderhoud

---

Na korte tijd klinkt er een signaal en verschijnt  $E 2$  op de functie-/temperatuurdisplay. Het ontkalken wordt voorbereid.

Vul in geen geval water bij als het signaal geen geluid maakt. Wacht 5 minuten. Klinkt het signaal dan nog niet, schakel de stoomoven dan uit en weer in. Als na het opnieuw inschakelen op de display een melding verschijnt, raadpleeg dan het hoofdstuk "Wat te doen, als ...").

Als de voorbereiding klaar is, hoort u een signaal en knippert  $E 3$  op de functie-/temperatuurdisplay.

- Vul de spuit met de systeemontkalker uit het schaalpje en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

Er klinkt een signaal en  $E 4$  verschijnt op de functie-/temperatuurdisplay. Op de tijddisplay verschijnt de ontkalkingstijd van 30 minuten. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.

Het ontkalken begint. De afpomp- en spoelfasen na afloop van het ontkalkingsprogramma worden telkens weergegeven door de meldingen  $E 5$  tot en met  $E 7$ .

Als het ontkalkingsprogramma is beëindigd, hoort u een signaal en verschijnt  $E 8$  op de functie-/temperatuurdisplay. Op de tijddisplay ziet u 3 nullen en knippert het symbool .

- Schuif de bakplaat uit.
- Open de deur.
- Schakel de stoomoven uit.
- Maak de ovenruimte schoon met een sopje van afwasmiddel of een azijnoplossing.
- Droog daarna de ovenruimte en de binnenkant van deur.
- Maak de vulopening voor de systeemontkalker droog om aangekoekt vuil te voorkomen. Plaats het afdekcapje terug.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.
- Draai de watertoevoer kraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.
- Schuif de de bakplaat terug.
- Als er systeemontkalker is overgebleven: giet de overgebleven systeemontkalker uit het schaalpje terug in de fles. Dit gaat het eenvoudigst als u de resthoeveelheid met de spuit opzuigt en in de fles spuit.
- Spoel het gebruikte schaalpje daarna grondig af.



De meeste 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.

### Foutmeldingen FXX





U kunt zich verbranden aan de hete stoom.

Wanneer u de deur te vroeg opent, kunt u zich verbranden aan de stoom.


Voor alle foutmeldingen FXX geldt het volgende:

U mag de deur alleen dan openen als aan alle volgende voorwaarden is voldaan:

- De afkoelfase is beëindigd.
- Er klinkt geen signaal meer.
- Het symbool  op de tijddisplay knippert.

Probleem	Oorzaak en oplossing
F05	De temperatuuroeeler is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F12 	Er stroomt geen water in de stoomoven. De watertoevoer kraan is niet geopend. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open de kraan en start de ovenfunctie opnieuw.</li> </ul>
	De watertoevoerslang is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het toestel uit, sluit de watertoevoer kraan en neem contact op met de klantendienst van Miele.</li> </ul>
	De zeef in de watertoevoer is verstopt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinig de zeef.</li> <li>■ Neem contact op met een waterinstallateur of Miele als de foutmelding opnieuw verschijnt.</li> </ul>






## Nuttige tips

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<i>F94</i>	<p>Het ventiel in de watertoevoer is lek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het toestel uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met Miele.</li> </ul>
<i>F95</i>	<p>In het watersysteem van de stoomoven is een storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wacht totdat <i>F95</i> en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen. Druk dan op de toets <i>Start/Stop</i>.</li> <li>■ Als de foutmelding <i>F95</i> meerdere keren na elkaar optreedt, schakel de stoomoven dan uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met de klantendienst van Miele.</li> </ul>
<p><b>Op de display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.</b></p>	<p>Er is een storing opgetreden in de elektronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Onderbreek de stroomvoorziening van de stoomoven gedurende ca. 1 minuut.</li> <li>■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet verholpen is, neem dan contact op met de klantendienst van Miele.</li> </ul>

## Nuttige tips

### Meldingen in de indicaties/de display

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Na het inschakelen verschijnt op de functie-/temperatuurdisplay heel kort <i>den</i>; de stoomoven verwarmt niet.</b>	De demomodus is geactiveerd. ■ Schakel de demomodus uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”).
<b>Na de start van een programma hoort u een continu signaal en in het tijddisplay verschijnt “door”.</b>	De deur van het toestel is niet gesloten. ■ Sluit de toesteldeur.
<b>Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnen na het inschakelen links het symbool , de functie Ontkalken  en . Er klinkt een signaal.</b>	Het toestel moet ontkalkt worden. ■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
<b>Op de functie-/temperatuurdisplay verschijnen na het inschakelen  en <i>E 4</i>. Op de tijddisplay verschijnt <i>0:06</i>.</b>	Het ontkalkingsprogramma is door stroomuitval of uitschakelen onderbroken. Na het opnieuw inschakelen, wordt het toestel automatisch gespoeld om eventuele resten ontkalkingsmiddel te verwijderen. Dit proces kan niet worden afgebroken. ■ Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort en op de tijddisplay het symbool  knippert. ■ Start het ontkalkingsproces helemaal opnieuw of kies de gewenste werkwijze.

## Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Bij het deksel verzamelt zich water.</b>	Binnen een bepaald temperatuurbereik condenseert de stoom die tijdens de drukregeling wordt afgevoerd in het dubbelwandige deksel. Het water komt bij het deurscharnier vrij. Dit duidt niet op een defect.
<b>Er ontsnapt plotseling stoom uit de deur.</b>	De overdrukbeveiliging en/of het veiligheidsventiel is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel”.</li> </ul>
	Het rubber van de deurafdichting zit niet goed of is beschadigd (bijvoorbeeld scheurtjes). <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zorg dat het rubber goed zit of vervang het, indien nodig.</li> </ul>

## Geluiden

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>Na het inschakelen van het toestel, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</b>	Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.

## Nuttige tips

### Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>De stoomoven kan niet worden ingeschakeld.</b>	<p>De zekering is gesprongen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).</li></ul> <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maak de stoomoven ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt:<ul style="list-style-type: none"><li>– schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of</li><li>– schakel de verliesstroomschakelaar uit.</li></ul></li><li>■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met de Miele-Service.</li></ul>
<b>Tijdens een lopend programma valt de stroom uit. U wilt het gerecht uit de oven halen.</b>	<p>Pas op ! Het toestel is misschien nog heet en staat onder druk.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schuif de bakplaat uit.</li><li>■ Om de druk en de hoeveelheid stoom in de ovenruimte te verminderen, schuift u met de duim van uw rechterhand de deurontgrendeling <b>langzaam, en stukje per stukje</b> naar voren. Pas op. Boven en onder het deurfitting komt stoom vrij.</li><li>■ Open de deur voorzichtig. Er bestaat gevaar voor verbranding door heet water.</li></ul>

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.

### **Kookgerei**

Miele heeft een omvangrijk assortiment kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele-stoomoven afgestemd voor wat betreft de functie en afmetingen. Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de Miele-website.

- ovenpannen met gaatjes in verschillende groottes
- ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes
- deksel voor ovenpannen

### **Overig**

- Siliconenschijfjes voor overdrukbeveiliging
- Set deurafdichting/veiligheidsventiel

### **Reinigings- en onderhoudsmiddelen**

- Miele-systeemontkalker, een speciaal op de hogedrukstoomoven afgestemd product, voor het ontkalken
- Doseerspuit voor systeemontkalker
- Microvezeldoekje, voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

# Klantendienst

---

## Contact bij storingen

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

De klantendienst van Miele kunt u online boeken op [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). 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 voor dit toestel 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.

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting op het stroomnet bestaat er kans op een elektrische schok.

Laat de stoomoven uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

- ▶ De stoomoven mag alleen in een hoge kast worden ingebouwd.
- ▶ Het toestel moet zo hoog worden ingebouwd dat kleine kinderen geen gevaar lopen (hete deur, heet water, etc.).
- ▶ De stoomoven moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan verbranding door overlopende hete voedingsmiddelen worden voorkomen.
- ▶ Het toestel mag uitsluitend door een vakman worden geplaatst en geïnstalleerd met inachtneming van alle van toepassing zijnde voorschriften.
- ▶ Alle aansluitingen moeten volgens de voorschriften door een erkend vakman worden gerealiseerd.

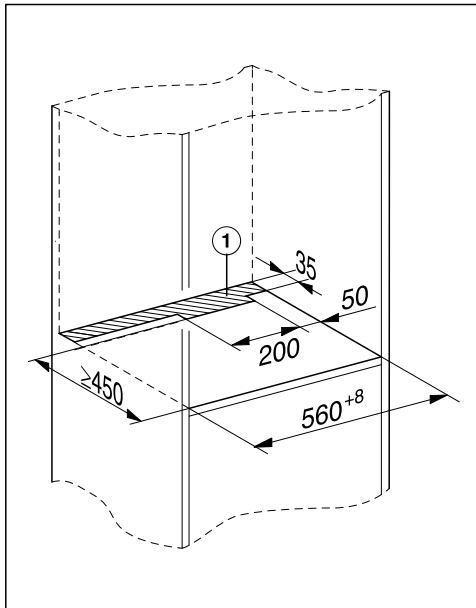
# Installatie

## Aanwijzingen voor het inbouwen

Alle maten zijn in mm weergegeven.

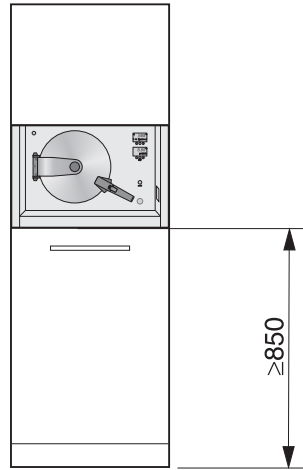
## Uitsparing voor het leggen van de waterslangen

Om waterschade door beschadigde aansluitslangen te voorkomen, moet een uitsparing in de tussenbodem van de ombouwkast worden gemaakt.



- Maak een uitsparing ① in de tussenbodem, waarop de stoomoven wordt geplaatst.

## Inbouwhoogte

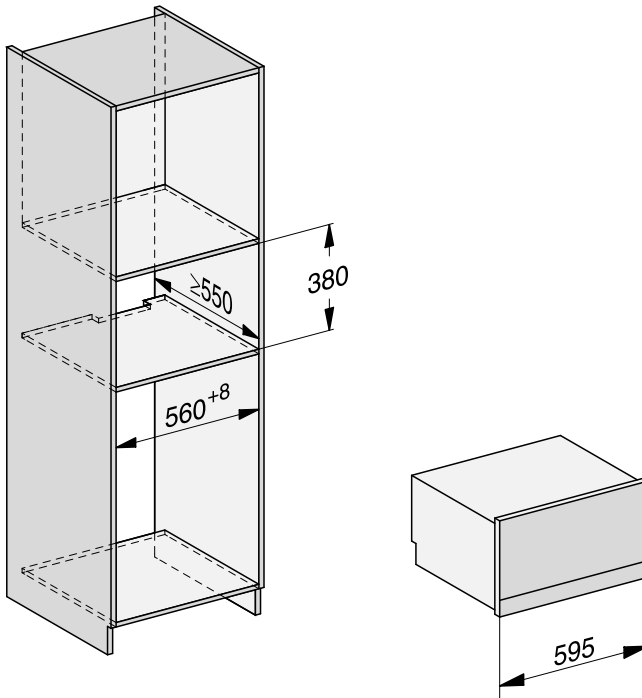


- Houd, de in de afbeelding getoonde minimummaat, aan.

## Inbouwmaten

### Inbouwnis 380 mm

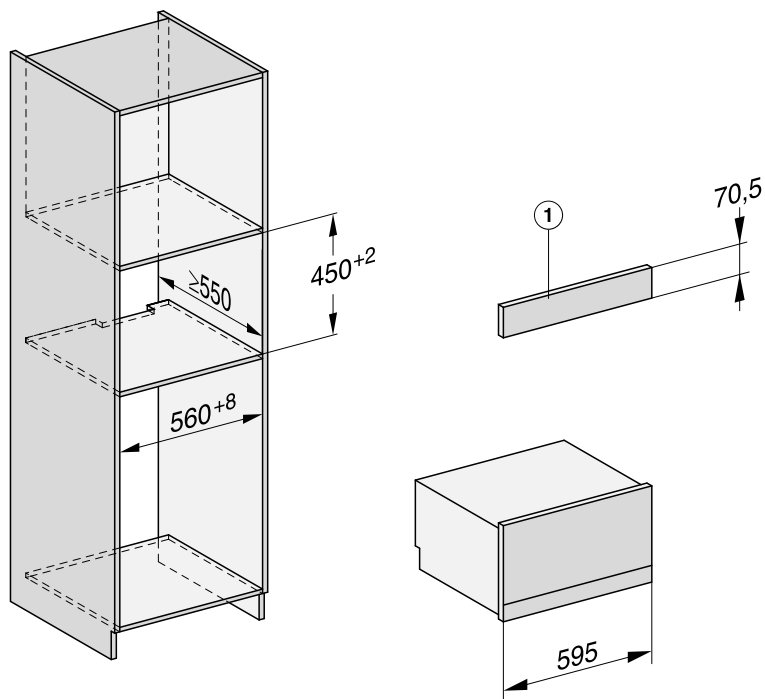
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



# Installatie

## Inbouwnis 450 mm

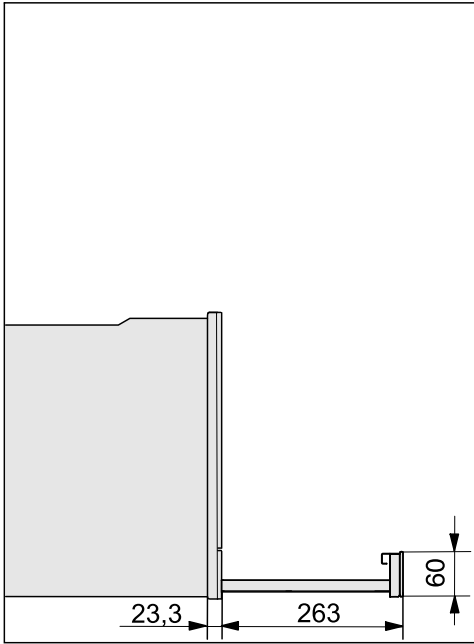
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



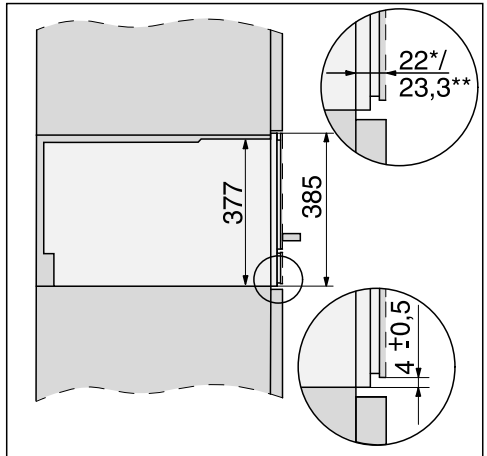
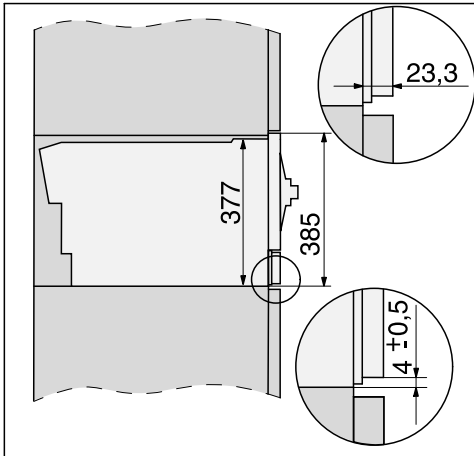
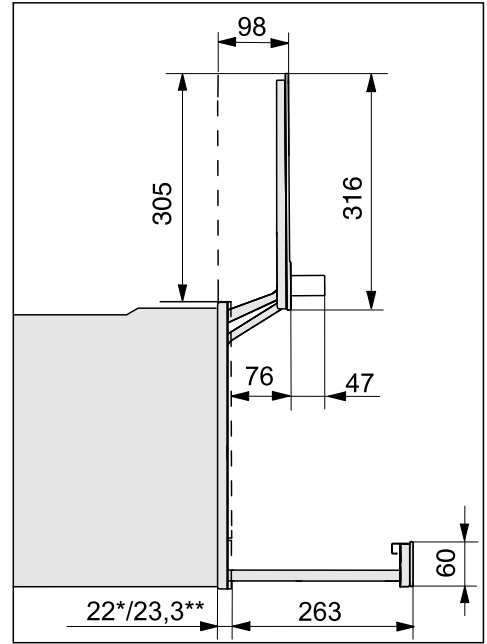
① Opvulpaneel AB 45-7 L

## Zijaanzichten

### Zonder liftdeur



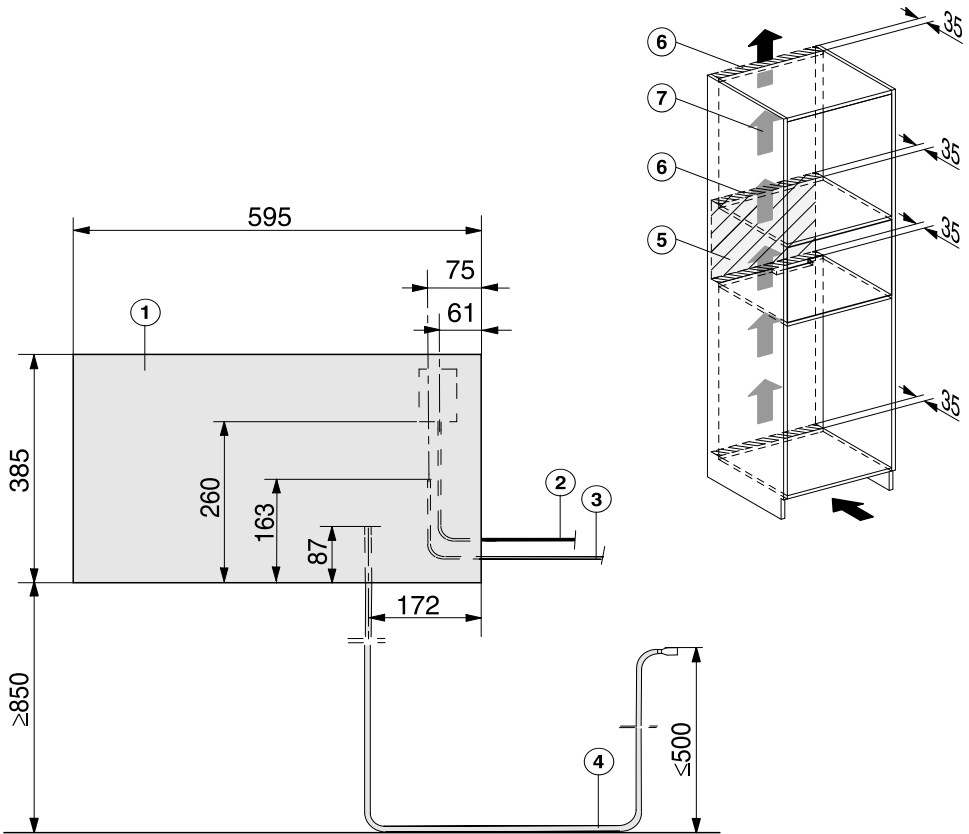
### Met liftdeur



\* Glazen front/\*\* metalen front

# Installatie

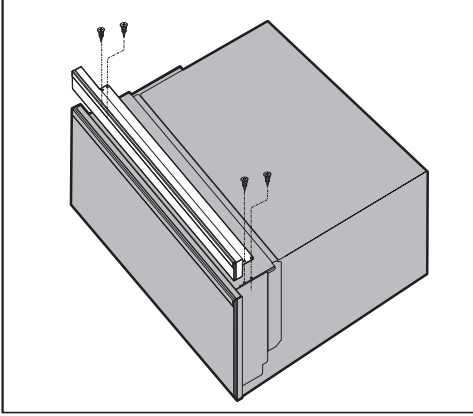
## Aansluitingen en ventilatie



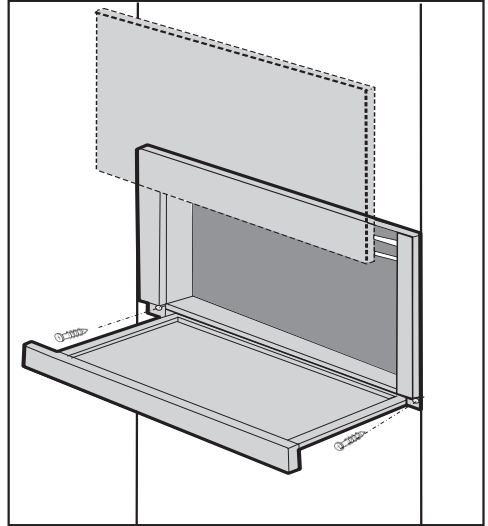
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte= 2.000 mm
- ③ Watertoevoerslang (roestvrij staal), lengte = 2.000 mm
- ④ Waterafvoerslang (kunststof), lengte = 2.500 mm  
Het omhoog lopende uiteinde van de waterafvoerslang tot aan de aansluiting op de sifon mag niet hoger zijn dan 500 mm.
- ⑤ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ⑥ Ventilatieopening min. 200 mm<sup>2</sup>
- ⑦ Ventilatie

## Stoomoven inbouwen

Lees altijd eerst het hoofdstuk “installatie”, de paragrafen “Wateraansluiting” en “Waterafvoer” voordat u de stoomoven inbouwt en aansluit.




- Inbouwnis 450 mm: bevestig het opvulpaneel met de vier bijgeleverde schroeven (CM 4x10) op de stoomoven.
- Leid de waterslangen door de uitsparing in de tussenbodem van de kast.
- Schuif de stoomoven in de keukenkast en stel deze bij. De aansluitkabel en de waterslangen mogen niet geklemd zitten of beschadigd raken.



- Bevestig de stoomoven met de bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) aan de zijwanden van de kast.
- Sluit de stoomoven aan op de water toevoer en -afvoer (zie het hoofdstuk “Installatie”, de onderdelen “Wateraansluiting” en “Waterafvoer”).
- Sluit de stoomoven aan op het elektriciteitsnet (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- Controleer alle schroefverbindingen van de waterslangen op lekkage voordat u het toestel in gebruik neemt.
- Controleer alle functies van de stoomoven aan de hand van de gebruiksaanwijzing.


# Installatie

## Aansluiting op vaste waterleiding

 Kans op letsel en beschadiging door ondeskundige aansluiting.

Een ondeskundige aansluiting kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

De aansluiting op de vaste waterleiding mag alleen door gekwalificeerde vakmensen worden uitgevoerd.

 Gevaar voor de gezondheid en kans op beschadiging door verontreinigd water.

De kwaliteit van het toegevoerde water dient te voldoen aan alle voorschriften m.b.t. het drinkwater, die in het land van opstelling van de stoomoven, van kracht zijn.


Sluit de stoomoven aan op drinkwater.

De aansluiting op het drinkwaternet moet voldoen aan de nationale voorschriften die in het land van opstelling van kracht zijn. Alle toestellen en systemen die voor de toevoer van het water naar de stoomoven worden gebruikt, moeten voldoen aan de nationale voorschriften die van kracht zijn.

De stoomoven voldoet aan de eisen van IEC 61770 en EN 61770.

De stoomoven mag uitsluitend op een koudwaterleiding worden aangesloten.

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

 Waterschade door verontreinigingen.

Verontreinigingen in de waterleiding kunnen zich afzetten in de klep van de stoomoven. De klep sluit niet meer en er loopt water uit.

Spoel de waterleidingen door, voordat u de stoomoven aansluit of als er werkzaamheden aan de waterleiding zijn uitgevoerd.

Een terugslagklep is niet vereist. De stoomoven voldoet aan de betreffende DIN-normen.

De waterdruk moet tussen 100 kPa (1 bar) en 600 kPa (6 bar) liggen. Als de druk hoger is dan 600 kPa, moet u een reduceerventiel inbouwen.

Tussen de roestvrijstalen slang en de wateraansluiting van het huis, moet een kraan zitten waarmee de watertoevoer, indien nodig, kan worden onderbroken. Zorg ervoor dat deze kraan ook goed toegankelijk blijft nadat de stoomoven werd geïnstalleerd.



## Roestvrijstalen slang op de stoomoven bevestigen

Gebruik alleen de meegeleverde roestvrijstalen slang. De roestvrijstalen slang mag niet worden ingekort, verlengd of door een andere slang worden vervangen.

Vervang een defecte roestvrijstalen slang uitsluitend door een origineel reserveonderdeel van Miele. De, voor voedingsmiddelen geschikte roestvrijstalen slang, is verkrijgbaar in de webshop van Miele, bij de klantendienst van Miele en de vakhandel.

De bijgeleverde roestvrijstalen slang heeft een lengte van 2 000 mm.

- Verwijder de afdekkap voor de wateraansluiting aan de achterkant van de stoomoven.
- Pak de kant van de slang met de **bocht** en controleer of er een afdichtingsring aanwezig is. Plaats deze indien nodig.
- Draai de schroefkoppeling van de roestvrijstalen slang op het schroefdraad van de wateraansluiting.
- Let erop dat de schroefkoppeling stevig vastzit en goed afsluit.

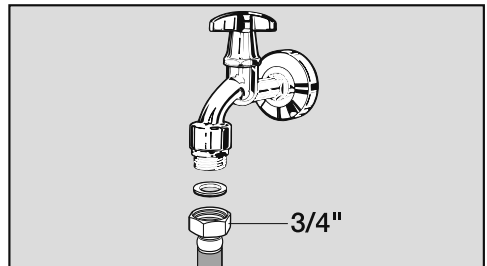
## Watertoevoer aansluiten

⚠ Koppel de stoomoven los van het elektriciteitsnet, voordat u het toestel op de waterleiding aansluit. Sluit de watertoevoer af, voordat u de stoomoven aansluit op de waterleiding.

De kraan moet ook bereikbaar zijn als de stoomoven is ingebouwd.

Voor de aansluiting van de stoomoven op de watertoevoer is een kraan met een 3/4"-schroefkoppeling vereist.


- Controleer of de afdichtingsring aanwezig is. Plaats een afdichtingsring als deze ontbreekt.



- Sluit de roestvrijstalen slang aan op de waterkraan.
- Let erop dat de schroefkoppeling stevig vastzit.
- Open langzaam de kraan van de watertoevoer en controleer de aansluiting op lekkage. Corrigeer zo nodig de positie van de afdichting en de schroefkoppeling.

# Installatie

## Waterafvoer

 Gevaar voor letsel door ondeskundige aansluiting.

Als de waterafvoer niet deskundig is uitgevoerd, dan kan dit leiden tot verbrandingen door hete stoom.

De afvoerslang mag uitsluitend op een aparte sifon worden aangesloten, in geen geval op de aansluiting van de spoelsifon.

Om te waarborgen dat het afvoerwater volledig wordt afgevoerd, mag de afvoersifon niet hoger worden geplaatst dan de aansluiting voor het afvoerwater van de stoomoven.

Het omhoog lopende uiteinde van de waterafvoerslang tot aan de aansluiting op de sifon mag niet hoger zijn dan 500 mm.

De waterafvoerslang mag niet worden ingekort.

De stoomoven is voorzien van een ca. 2 500 mm lange, flexibele kunststof afvoerslang (aansluiting sifon  $\varnothing$  binnen 21 mm).

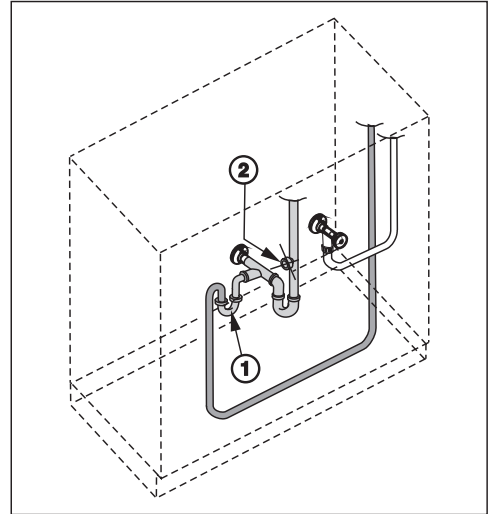
De waterafvoer kan worden aangesloten op een sifon op of in de wand met een vaste slangaansluiting.


De temperatuur van het afvoerwater bedraagt 80–90 °C.

Wij adviseren om alleen originele aansluitslangen van de fabrikant te gebruiken.


## Waterafvoer aansluiten

Sluit de waterafvoerslang in geen geval aan op de spoelsifon .



- Sluit de waterafvoerslang met het slangtuitje aan op de aparte sifon .
- Bevestig de waterafvoerslang met de slangklem.

## Elektrische aansluiting

 Schade door ondeskundige aansluiting.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden, herstellingen of een ontbrekende of onderbroken aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Laat de stoomoven uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten.

De elektricien moet op de hoogte zijn van de toepasselijke nationale en lokale voorschriften voor elektriciteitsvoorziening en deze ook in acht nemen.

Er moet na het inbouwen worden gegarandeerd dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

## Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

## Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

## Aardlekschakelaar

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


## Scheidingssystemen

De stoomoven moet via schakelaars met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactafstand in uitgeschakelde toestand moet ten minste 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en verliesstromschakelaars.

# Installatie

---

## Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens herstellingen en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok. Zorg dat de netspanning niet per ongeluk kan worden ingeschakeld.

Als de stoomoven spanningsvrij moet worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk :

### Zekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

### Zekeringautomaten

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

### Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, van het type BofC) tuimelschakelaar: tuimelaarschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

### Aardlekschakelaar

- (verliesstroomschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.


## Aansluitsnoer

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

De aansluitmogelijkheden vindt u in het aansluitschema.

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

## Aansluitkabel vervangen

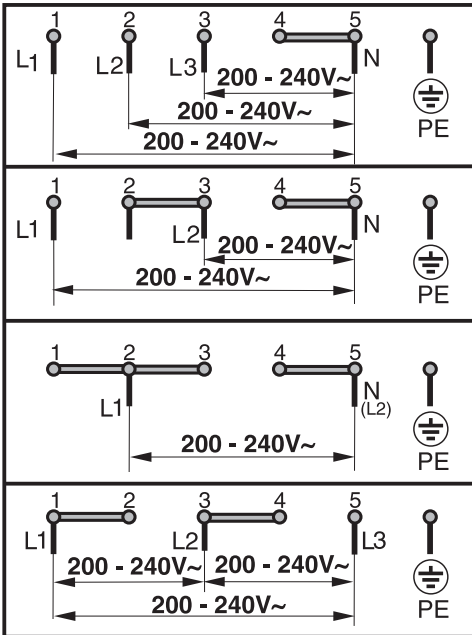
 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde aansluiting bestaat er kans op een elektrische schok.

Laat de aansluitkabel uitsluitend vervangen door een gekwalificeerd elektricien.

Gebruik bij de vervanging van de aansluitkabel uitsluitend het kabeltype H 05 VV-F met de juiste doorsnede. De aansluitkabel is verkrijgbaar via de fabrikant of de Miele Service.

## Aansluitschema





**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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Duitsland****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

DGD 7035, DGD 7635

nl-BE

M.-Nr. 11 228 710 / 02