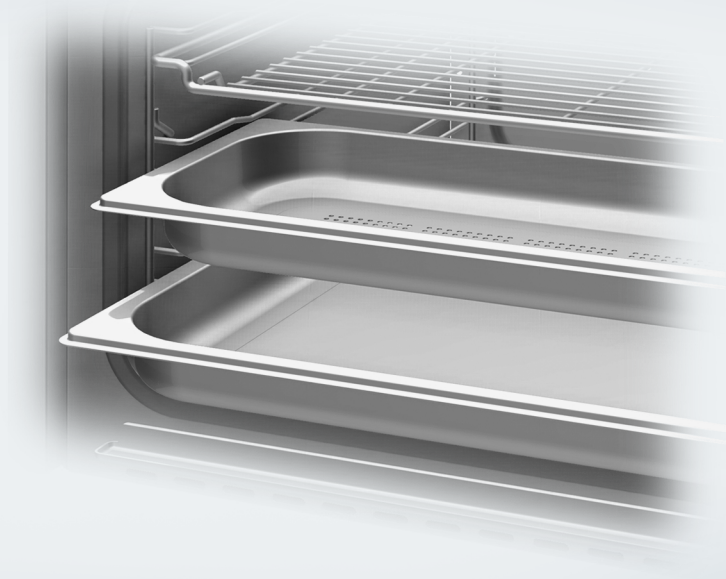



Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	14
Overzicht	15
Stoomoven	15
Bijgeleverde accessoires	16
Bedieningselementen	17
Aan/Uit-toets	18
Display	18
Sensortoetsen	18
Symbolen	20
Principe van de bediening	21
Menupunt kiezen	21
Instelling in een keuzelijst wijzigen	21
Instelling met een segmentbalkje wijzigen	21
Functie kiezen.....	22
Cijfers invoeren.....	22
Letters invoeren.....	22
MobileStart activeren	23
Functiebeschrijving	24
Waterreservoir	24
Opvangschaal	24
Temperatuur	24
Bereidingstijd.....	24
Geluiden	24
Opwarmfase	25
Bereidingsfase.....	25
Stoomreductie	25
Ovenverlichting.....	25
Ingebruikneming van het apparaat	26
Miele@home	26
Basisinstellingen.....	27
Apparaat voor de eerste keer reinigen	28
Kookpunt aanpassen	29
Instellingen	30
Overzicht instellingen	30
Menu “Instellingen” oproepen.....	32
Taal 	32
Dagtijd	32

Datum	33
Verlichting	33
Display	34
Volume	34
Eenheden	35
Warmhouden	35
Stoomreductie	36
Vorgeprogramme. temperaturen	36
Waterhardheid	37
Veiligheid	38
Miele@home	39
Afstandsbediening.....	40
MobileStart activeren	40
RemoteUpdate	40
Softwareversie	41
Handelaar	41
Fabrieksinstellingen	42
Kookwekker	43
Hoofd- en submenu's.....	44
Bediening	45
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen.....	47
Temperatuur wijzigen	47
Bereidingstijden instellen	48
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	49
Ingestelde bereidingstijden wissen	49
Bereidingsproces onderbreken	50
Bereiding afbreken	51
Belangrijke opmerkingen en informatie	52
Het bijzondere van koken met stoom.....	52
Kookgerei	52
Opvangschaal	52
Niveau	53
Diepvriesproducten	53
Temperatuur	53
Bereidingstijd.....	53
Koken met vloeistoffen.....	53
Eigen recepten	53
Stomen	54
Eco-stomen	54

Inhoud

Opmerkingen bij de bereidingstabellen.....	54
Groente.....	55
Vis.....	58
Vlees.....	61
Rijst.....	63
Graan.....	64
Pasta/deegwaren.....	65
Knoedels.....	66
Peulvruchten, gedroogd.....	67
Kippeneieren.....	69
Fruit.....	70
Worstwaren.....	70
Schaaldieren.....	71
Zoetwatermosselen.....	72
Koken menu – handmatig.....	73
Sous-vide.....	75
Overige toepassingen.....	83
Verwarmen.....	83
Ontdooien.....	86
Blancheren.....	89
Koken menu – automatisch.....	89
Inmaken.....	90
Steriliseren.....	93
Gistdeeg laten rijzen.....	93
Vochtige handdoekjes verwarmen.....	94
Gelatine weken of oplossen.....	94
Honing vloeibaar maken.....	95
Chocolade smelten.....	95
Yoghurt bereiden.....	96
Spek uitsmelten.....	97
Uien fruiten/stoven.....	97
Sap bereiden.....	98
Levensmiddelen pellen.....	99
Appels conserveren.....	99
Eierstich (ei voor soep).....	99
Bedrijfsuren.....	99
Automatische programma's.....	100
Categorieën.....	100
Automatische programma's gebruiken.....	100
Aanwijzingen voor het gebruik.....	100

Eigen programma's	102
Aanwijzingen voor keuringsinstituten	105
Reiniging en onderhoud	106
Ongeschikte reinigingsmiddelen	107
Front reinigen.....	107
Ovenruimte reinigen	108
Waterreservoir reinigen.....	109
Accessoires reinigen	109
Geleiderails reinigen	109
Stoomoven ontkalken.....	110
Nuttige tips	112
Meldingen in de indicaties/het display	112
Ongewoon gedrag.....	113
Geluiden	114
Algemene problemen of technische storingen.....	115
Bij te bestellen accessoires	116
Service	117
Contact bij storingen	117
Garantie.....	117
Installatie	118
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	118
Inbouwmaten.....	119
Inbouw in een hoge kast	119
Inbouw in een onderkast.....	120
Zijkant.....	121
Aansluiting en ventilatie.....	122
Stoomoven inbouwen	123
Elektrische aansluiting.....	124
Conformiteitsverklaring	125
Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule	126

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het stomen, ontdooien en verwarmen van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Dit apparaat heeft vanwege speciale eisen (ten aanzien van onder meer de temperatuur, de vochtigheid, de chemische bestendigheid, de slijtvastheid en vibraties) een speciale lamp. Deze lamp mag alleen voor deze toepassing worden gebruikt. De lamp is niet geschikt voor normale verlichtingsdoeleinden. De lamp mag alleen worden vervangen door een door Miele geautoriseerde vakman of door Miele.
- ▶ Deze stoomoven heeft 2 lichtbronnen met energie-efficiëntieklasse E.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door stoom en hete oppervlakken. De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Tijdens het gebruik komt er stoom uit de wasemafvoer. De glasplaat van de deur en het bedieningspaneel van de stoomoven worden warm.
Zorg ervoor dat kinderen de stoomoven niet aanraken tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand van de stoomoven, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen letselgevaar meer bestaat.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur.
De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Kinderen kunnen zich aan de geopende deur verwonden.
Voorkom dat kinderen op de geopende deur gaan staan of zitten of eraan gaan hangen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.

▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de plaatsing op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.

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

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

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

▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

Veilig gebruik

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

▶ Gevaar voor letsel door hete gerechten. Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan het gerecht overlopen. U kunt zich eraan branden. Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

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

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

▶ Kunststof serviesgoed dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de stoomoven beschadigen. Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof serviesgoed. Neem de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.
- ▶ De deur mag met maximaal 8 kg worden belast. Ga nooit op de geopende deur staan of zitten. Plaats er ook geen zware voorwerpen op. Er mag ook niets tussen de deur en de ovenruimte vastgeklemd raken. De oven kan anders beschadigd raken.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

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

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen.
- ▶ Miele geeft u na afloop van de serieproductie van de stoomoven een leveringsgarantie van maximaal 15 jaar en minimaal 10 jaar voor essentiële onderdelen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Afdanken van de verpakking

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

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

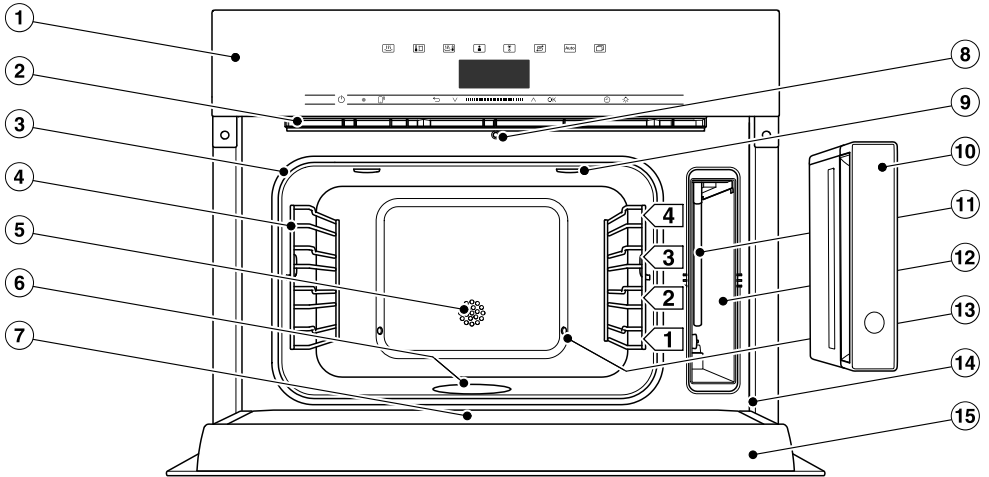
Afdanken van het apparaat

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



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

Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Wasemafoer
- ③ Deurdichting
- ④ Geleiderails met 4 niveaus
- ⑤ Temperatuurvoeler
- ⑥ Bodemverwarmingselement
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Automatische deuropener voor de stoomreductie
- ⑨ LED-binnenverlichting
- ⑩ Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging
- ⑪ Aanzuigbuis
- ⑫ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑬ Stoomtoevoer
- ⑭ Frontlijst met typeplaatje
- ⑮ Deur

Overzicht

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

Typeplaatje

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

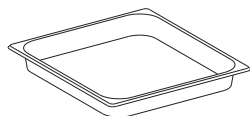
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (netspanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverde accessoires

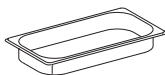
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 1/1-40L



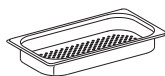
1 opvangschaal voor het opvangen van vocht. U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.
375 x 394 x 40 mm (bxdxh)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1 L



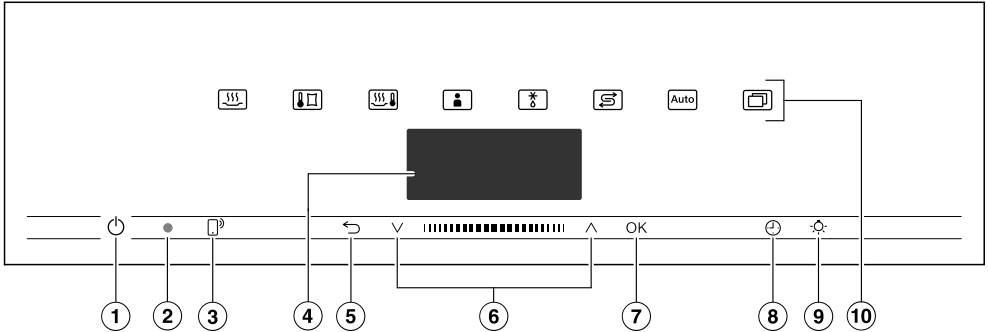
1 rooster om eigen serviesgoed op te zetten








Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Miele-kookboek "Stomen"


De beste recepten uit de Miele-testkeuken



- ① Aan/Uit-toets , verzonken
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele technici)
- ③ Sensortoets 
Voor het aansturen van uw stoomoven via uw mobiel apparaat
- ④ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen in het menu en het wijzigen van menu-punten tijdens een bereiding
- ⑥ Navigatiegedeelte met pijltoetsen  en 
Voor het “bladeren” in de keuzelijsten en het wijzigen van waarden
- ⑦ Sensortoets OK
Voor het oproepen van functies en het opslaan van instellingen
- ⑧ Sensortoets 
Voor het instellen van een kookwekker, een bereidingstijd of een start- of eindtijd voor het bereidingsproces
- ⑨ Sensortoets 
Voor het in- en uitschakelen van de verlichting
- ⑩ Sensortoetsen
Voor het kiezen van functies, automatische programma's en instellingen

Bedieningselementen


Aan/Uit-toets

De Aan/Uit-toets  is verzonken en reageert op aanraking van uw vinger.

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

Display

In het display wordt de tijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, temperaturen, bereidings-tijden, automatische programma's en instellingen.

Na het inschakelen van de stoomoven met de Aan/Uit-toets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Ovenfunctie kiezen.

Sensortoetsen




De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt door een toetssignaal bevestigd. Dit toetssignaal kunt u via Meer  | Instellingen | Volume | Toetssignaal uitschakelen.

Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling Display | QuickTouch | Aan.



Sensortoetsen boven het display

U vindt meer informatie over de functies en verdere functies in de hoofdstukken “Hoofd- en submenu's”, “Instellingen”, “Automat. programma's” en “Overige toepassingen”.

Sensortoetsen onder het display





Sensortoets	Functie
	<p>Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele apparaat, hebt u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling Afstandsbediening in te schakelen en deze sensortoets aan te raken. Daarna licht deze sensortoets oranje op en is de functie MobileStart beschikbaar.</p> <p>Zolang deze sensortoets brandt, kunt u de stoomoven via uw mobiele apparaat aansturen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, gaat u met deze toets naar het hogere menu of gaat u terug naar het hoofdmenu.</p> <p>Met behulp van deze sensortoets kunt u tijdens een bereiding waarden en instellingen wijzigen, zoals de temperatuur of de bereidingstijd van het bereidingsproces. Ook kunt u de lopende bereiding afbreken.</p>
	<p>In het navigatiegedeelte bladert u met de pijltoetsen of met het gedeelte daartussen in de keuzelijsten naar boven en naar beneden. Tijdens het bladeren worden de menupunten achtereenvolgens gemarkeerd. Het menupunt dat u wilt kiezen moet gemarkeerd zijn.</p> <p>Met behulp van de pijltoetsen of het gedeelte daartussen kunt u de gemarkeerde waarden en instellingen wijzigen.</p>
OK	<p>Als functies in het display gemarkeerd zijn, kunt u deze oproepen door op de OK-toets te drukken. Aansluitend kunt u de gekozen functie wijzigen.</p> <p>Als u met OK bevestigt, worden de wijzigingen opgeslagen.</p> <p>Als in het display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met OK.</p>

Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
	Als er geen bereiding actief is, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekkertijd instellen (bijv. om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekkertijd, een bereidings-tijd of een start- of eindtijd voor de bereiding instellen.
	U kunt met deze sensortoets de ovenverlichting in- en uitschakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling dooft de verlichting bij een bereiding na 15 seconden of blijft deze continu aan of uit.

Symbolen

In het display kunnen ook de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	Betekenis
	Dit symbool geeft aan dat er extra informatie is of dat er aanwijzingen zijn voor de bediening. Bevestig dergelijke informatievensters met <i>OK</i> .
	Kookwekker
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van het display en het volume van de geluidssignalen, stelt u met behulp van een balkje in.

U bedient de stoomoven via het navigatiegedeelte met de pijltoetsen \wedge en \vee en met het gedeelte daartussen **||||**.

Zodra een waarde, aanwijzing of instelling verschijnt die u moet bevestigen, gaat de sensortoets *OK* oranje branden.

Menupunt kiezen

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **||||** naar links of rechts tot het gewenste menupunt gemarkeerd is.

Tip: Als u de pijltoets ingedrukt houdt, loopt de keuzelijst automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

Instelling in een keuzelijst wijzigen

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **||||** naar links of rechts tot de gewenste waarde verschijnt of de gewenste instelling gemarkeerd is.

Tip: De huidige instelling wordt met een vinkje \checkmark aangegeven.

- Bevestig met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Instelling met een segmentbalkje wijzigen

Sommige instellingen worden weergegeven door middel van een segmentbalkje **■■■■□□□□**. Als alle segmenten gevuld zijn, is de maximale waarde ingesteld.

Als er geen of slechts één segment gevuld is, is de minimale waarde ingesteld of is de instelling uitgeschakeld (bijv. bij de geluidssterkte).


- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **||||** naar links of rechts tot de gewenste instelling verschijnt.

- Bevestig uw keuze met *OK*.

De instelling wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Principe van de bediening

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijv. Meer ) bevinden zich boven het display (zie de hoofdstukken “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Blader onder Meer  in de keuzemenu's, totdat het gewenste menu-punt gemarkeerd is.
- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.
- Bevestig met *OK*.

Een andere functie kiezen


U kunt de functie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.

In het display verschijnen de gewijzigde functie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menu-punt verschijnt.

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **|||||** naar links of rechts tot het gewenste cijfer gemarkeerd is.

Tip: Als u de pijltoets ingedrukt houdt, lopen de waarden automatisch verder tot u de pijltoets weer loslaat.

- Bevestig met *OK*.

Het gewijzigde cijfer wordt opgeslagen. U komt terug in het hogere menu.

Letters invoeren

In het navigatiegedeelte kunt u letters invoeren. Kies korte, betekenisvolle namen.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of swipe in het veld **|||||** naar links of rechts tot het gewenste teken gemarkeerd is.

Het geselecteerde teken verschijnt in de bovenste regel.

Tip: Er zijn maximaal 10 tekens beschikbaar.

Met \leftarrow kunt u de tekens één voor één wissen.

- Kies op dezelfde wijze de overige tekens.
- Als u de programmaam hebt ingevoerd, kiest u \checkmark .
- Bevestig met *OK*.


De naam wordt opgeslagen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met de Miele-app kunt u de stoomoven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening van de stoomoven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

Funcatiebeschrijving

Waterreservoir

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

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

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

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

Opvangschaal

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

Indien nodig kunt u de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Temperatuur

Sommige functies hebben een voorgeprogrammeerde temperatuur. U kunt deze voorgeprogrammeerde temperatuur voor een enkele bereiding, een bereidingsstap of permanent binnen het aangegeven bereik wijzigen. U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur in stappen van 5 °C wijzigen, bij het sous-vide bereiden in stappen van 1 °C (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Voorgeprogrammeerde temperaturen”).

Bereidingstijd

U kunt een bereidingstijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 10 uur (10:00). Als de bereidingstijd langer is dan 59 minuten, moet u deze in uren en minuten invoeren. Voorbeeld: bereidingstijd 80 minuten = 1:20.

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


Geluiden

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

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

Opwarmfase

Terwijl de stoomoven tot de ingestelde temperatuur wordt opgewarmd, worden in het display **Opwarmen** en de oplopende temperatuur weergegeven.

Bij het stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van het gerecht. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren levensmiddelen bereidt, neemt de tijd toe. Ook bij lage bereidingstemperaturen en bij gebruik van de functie **Sous-vide**  kan de opwarmfase langer duren.

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

Als u met een temperatuur vanaf 80 °C hebt gewerkt, wordt de deur van de stoomoven vlak voor het einde van de bereiding automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontwijken. In het display verschijnt **Stoomreductie**. De deur sluit weer automatisch.


De stoomreductie kan worden uitgeschakeld (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Stoomreductie”). Als de functie is uitgeschakeld, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Ovenverlichting

Om energie te besparen, is de stoomoven standaard zo ingesteld dat de ovenverlichting na de start uitgaat.

Als u wilt dat de ovenruimte tijdens het gebruik continu wordt verlicht, moet u de standaardinstelling wijzigen (zie “Instellingen”, paragraaf “Verlichting”).

Als de deur na afloop van een bereidingsproces geopend blijft, wordt de verlichting na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

Als u de toets  op het bedieningspaneel aanraakt, wordt de verlichting gedurende 15 seconden ingeschakeld.

Ingebruikneming van het apparaat

Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om deze te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:

- een WiFi-netwerk
- de Miele-app
- een Miele-gebruikersaccount. Het gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele-app.

De Miele-app helpt u bij de verbinding tussen de stoomoven en uw eigen WiFi-netwerk.

Nadat u de stoomoven in uw WiFi-netwerk hebt opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren:

- Informatie over de status van uw stoomoven opvragen
- Aanwijzingen over lopende bereidingsprocessen van uw stoomoven opvragen
- Lopende bereidingsprocessen beëindigen

Door de stoomoven in uw WiFi-netwerk op te nemen, wordt het energieverbruik hoger, ook als de stoomoven is uitgeschakeld.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw stoomoven.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.


Miele app

De Miele app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store[®] of de Google Play Store[™].



Basisinstellingen

Volgende instellingen moeten gebeuren voor eerste gebruik. U kunt deze instellingen op een later tijdstip weer wijzigen (zie hoofdstuk “Instellingen”).

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.


De stoomoven wordt bij gebruik heet.

Gebruik de stoomoven alleen wanneer deze is ingebouwd. Alleen dan is veilig gebruik gegarandeerd.

Als de stoomoven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, wordt deze automatisch ingeschakeld.

Taal instellen

- Kies de gewenste taal.
- Bevestig met *OK*.

Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Taal ”.

Standplaats instellen

- Kies de gewenste standplaats.
- Bevestig met *OK*.

Miele@home installeren

In het display verschijnt Miele@home installeren.

- Als u Miele@home onmiddellijk wilt instellen, kiest u *Verder* en bevestigt u met *OK*.
- Als u dit later wilt installeren, kiest u *Over slaan* en bevestigt u met *OK*. Informatie om dit op een later tijdstip te installeren vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”.
- Kies de gewenste verbindingsmethode als u Miele@home onmiddellijk wilt installeren.

Het display en de Miele app leiden u door de verdere stappen.

Datum instellen

- Stel achtereenvolgens het jaar, de maand en de dag in.
- Bevestig met *OK*.

Tijd instellen

- Stel de dagtijd in uren en minuten in.
- Bevestig met *OK*.

Ingebruikneming van het apparaat

Waterhardheid instellen

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

Meer informatie over de waterhardheid vindt u in het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Waterhardheid”.

- Stel de plaatselijke waterhardheid in.
- Bevestig met OK.

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen in het display.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Apparaat voor de eerste keer reinigen

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

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

Waterreservoir reinigen

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

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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

Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst gerechten bereidt, moet u het apparaat aan het kookpunt van het water aanpassen. Het kookpunt is afhankelijk van de plaats waar het apparaat wordt opgesteld. Tijdens het aanpassen van het kookpunt worden ook de watergeleidende onderdelen doorgespoeld.

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

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

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






- Haal het waterreservoir uit het apparaat en vul het tot aan de markering “max”.
- Schuif het waterreservoir in de stoomoven.
- Zet de stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie Stomen  (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

Kookpunt na verhuizing aanpassen


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

Instellingen

Overzicht instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Standplaats
Dagtijd	Weergave Aan* Uit Nachtschakeling Tijdformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo-toon  Toetssignaal  Welkomstmelodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb:oz lb Temperatuur °C* °F
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogramm. temperaturen	
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH



* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Veiligheid	Toetsvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen Resetten Instellen
Afstandsbediening	Aan* Uit
RemoteUpdate	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen apparaat Eigen programma's Voorgeprogrammeerde temperaturen

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menu “Instellingen” oproepen

In het menu Meer  | Instellingen  kunt u de fabrieksinstellingen van uw stoomoven naar uw persoonlijke voorkeuren aanpassen.

- Kies Meer .
- Kies Instellingen .
- Kies de gewenste instelling.




U kunt de instellingen controleren of wijzigen.

U kunt instellingen alleen wijzigen als op dat moment geen bereiding plaatsvindt.

Taal

U kunt uw eigen taal en uw standplaats instellen.

Nadat u uw keuze heeft gemaakt en bevestigd, verschijnt in het display meteen de gekozen taal.

Tip: Als u per ongeluk een taal heeft gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets . Gebruik het symbool  om weer terug te keren naar het submenu Taal .

Dagtijd

Weergave

Kies de gewenste weergave van de tijd voor de uitgeschakelde stoomoven:

- Aan
De tijd wordt altijd in het display weergegeven.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Aan kiest, reageren alle sensortoetsen meteen wanneer deze worden aangeraakt.
Als u ook de instelling Display | QuickTouch | Uit kiest, moet u de stoomoven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Uit
Het display blijft donker om energie te besparen. U moet de stoomoven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtschakeling
Om energie te besparen verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 uur in het display. De rest van de tijd is het display donker.

Tijdformaat

U kunt de dagtijd in een 24- of 12-uursformaat (24 uur of 12 uur) laten weergeven.

Instellen

Met deze functie stelt u de uren en de minuten in.



Na een stroomstoring wordt de huidige dagtijd weer weergegeven. De dagtijd wordt ongeveer 150 uur bewaard.

Als de stoomoven met een wifi-netwerk is verbonden en in de Miele-app is aangemeld, wordt de tijd gesynchroniseerd aan de hand van de door u in de Miele-app ingestelde standplaats.

Datum

Met deze functie stelt u de datum in.

Verlichting



- Aan
De ovenverlichting blijft tijdens de hele bereiding ingeschakeld.
- 15 seconden "Aan"
De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.
- Uit
De ovenverlichting is uitgeschakeld. Met behulp van de sensortoets  schakelt u de ovenverlichting weer voor 15 seconden in.

Instellingen

Display

Lichtsterkte

De lichtsterkte van het display wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

-  maximale lichtsterkte
-  minimale lichtsterkte

QuickTouch

Kies hoe de sensortoetsen moeten reageren als de stoomoven uitgeschakeld is:

- Aan
Als u ook de instelling **Dagtijd | Weergave | Aan of Nachtschakeling** gekozen hebt, reageren de sensortoetsen ook als de stoomoven uitgeschakeld is.
- Uit
Onafhankelijk van de instelling **Dagtijd | Weergave** reageren de sensortoetsen alleen wanneer de stoomoven ingeschakeld is en nog een bepaalde tijd na het uitschakelen van de oven.

Volume



Geluidssignalen

Wanneer Geluidssignalen is ingeschakeld, klinkt na het bereiken van de ingestelde temperatuur en na afloop van een ingestelde tijd een geluidssignaal.

Melodie

Aan het einde van een bereiding klinkt met tussenpozen meermaals een melodie.



De geluidssterkte van deze melodie wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

-  maximale geluidssterkte
-  melodie is uitgeschakeld

Solo-toon

Aan het einde van een proces hoort u enige tijd een continu signaal.

De toonhoogte van dit signaal wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.


-  maximale toonhoogte
-  minimale toonhoogte

Toetssignaal

De geluidssterkte van de toetssignalen die u hoort als u een toets aanraakt, wordt weergegeven door middel van een segmentbalkje.

- ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte
- □□□□□□
toetssignaal is uitgeschakeld

Welkomstmelodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de Aan/Uit-toets  hoort, uit- of inschakelen.

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de voedingsmiddelen in gram (g), pond/ounce (lb:oz) of pond (lb) instellen.

Temperatuur

U kunt de temperatuur instellen in graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F).

Warmhouden

Met de functie Warmhouden kunt u het gerecht na het bereidingsproces warmhouden. Het gerecht wordt op een vooraf ingestelde temperatuur gedurende maximaal 15 minuten warmgehouden. Door de deur te openen of de sensor-toetsen aan te raken, kunt u de warmhoudfase onderbreken.

Houd er rekening mee dat kwetsbare gerechten, zoals vis, door het warmhouden nog na kunnen garen.

- Aan
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als het bereidingsproces plaatsvindt met een temperatuur vanaf circa 80 °C, start deze functie na circa 5 minuten. Het gerecht wordt op een temperatuur van 70 °C warmgehouden.
- Uit
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

Instellingen

Stoomreductie

- Aan
Als u met een temperatuur vanaf 80 °C hebt gewerkt, wordt de deur van de stoomoven vlak voor het einde van de bereiding automatisch iets geopend. Door deze functie ont-snapt er bij het openen van de deur niet zoveel stoom. De deur sluit weer automatisch.
- Uit
Als de stoomreductie uitgeschakeld is, wordt automatisch ook de functie Warmhouden uitgeschakeld. Als de functie is uitgeschakeld, komt er veel stoom vrij als u de deur opent.

Voorgeprogramm. temperatu-ren

Als u vaak met afwijkende temperaturen werkt, kan het zinvol zijn de voorgepro-grammeerde temperaturen te wijzigen.

Zodra u het menupunt heeft opgeroe-pen, verschijnt de keuzelijst met de functies.

- Kies de gewenste functie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op. Tegelijk verschijnt het bereik waaruit u kunt kiezen.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde tem-peratuur.
- Bevestig met OK.

Waterhardheid

Om ervoor te zorgen dat de stoomoven probleemloos functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het apparaat op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker moet het apparaat worden ontkalkt.

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

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

U kunt een hardheid instellen tussen 1 °dH en 70 °dH. Af fabriek is de hardheidsgraad 15 °dH ingesteld.

- Stel de plaatselijke waterhardheid in.
- Bevestig met OK.


Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instelling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Waterhardheid		Calciumgehalte mg/l Ca ²⁺ of ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Instelling
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Instellingen

Veiligheid

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen daarvoor worden gewijzigd. Als de toetsvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden in het display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de Aan/Uit-toets .

- Aan
De toetsvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit
De toetsvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren bij aanraking meteen.

Vergrendeling

De vergrendeling voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

Als de vergrendeling geactiveerd is, kunt u nog wel een kookwekkertijd instellen en de functie MobileStart gebruiken.

De vergrendeling blijft ook na een stroomstoring actief.

- Aan
De vergrendeling wordt geactiveerd. Voordat u de stoomoven kunt gebruiken, moet u de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt houden.
- Uit
De vergrendeling is gedeactiveerd. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

Miele@home

De stoomoven hoort bij de huishoudelijke apparaten die geschikt zijn voor Miele@home. Uw stoomoven is in de fabriek al voorzien van een WiFi-communicatiemodule en is geschikt voor draadloze communicatie.

U kunt uw stoomoven op verschillende manieren in uw WiFi-netwerk opnemen. Wij adviseren u om uw stoomoven met de Miele-app of via WPS met uw WiFi-netwerk te verbinden.

- Activeren
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De WiFi-functie wordt weer ingeschakeld.
- Deactiveren
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft geïnstalleerd, de WiFi-functie wordt uitgeschakeld.
- Verbindingsstatus
Deze instelling is alleen zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. In het display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de WiFi-ontvangst, de netwerknaam en het IP-adres.
- Opnieuw instellen
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is geïnstalleerd. Reset de netwerkinstellingen en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.

- Resetten
De instelling is alleen zichtbaar als er al een WiFi-netwerk is geïnstalleerd. De WiFi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het WiFi-netwerk wordt gereset naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.
Reset de netwerkinstellingen wanneer u de stoomoven afvoert, verkoopt of een gebruikte stoomoven gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de stoomoven.
- Instellen
Deze instelling is alleen zichtbaar als er nog geen verbinding met een WiFi-netwerk bestaat. U dient de verbinding met het WiFi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.

Instellingen


Afstandsbediening

Als u de Miele-app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd heeft, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd heeft (Aan), kunt u gebruikmaken van de functie MobileStart en bijv. aanwijzingen m.b.t. lopende bereidingsprocessen van uw stoomoven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.


In de netwerkgebonden stand-by heeft de stoomoven max. 2 W nodig.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets  brandt. Met de Miele-app kunt u de stoomoven op afstand bedienen.

De rechtstreekse bediening van de stoomoven heeft voorrang op de afstandsbediening via de app.

Zolang de sensortoets  brandt, kunt u MobileStart gebruiken.

RemoteUpdate

De menuoptie RemoteUpdate wordt alleen weergegeven en kan alleen worden gekozen als is voldaan aan de voorwaarden voor het gebruik van Miele@home (zie het hoofdstuk “Ingebruikneming van het apparaat”, paragraaf “Miele@home”).

De software van uw stoomoven kan met de RemoteUpdate worden bijgewerkt. Als er voor de stoomoven een update beschikbaar is, wordt deze automatisch door de stoomoven gedownload. De installatie van de update vindt echter niet automatisch plaats. U moet deze handmatig starten.

Als u een update niet installeert, kunt u de stoomoven gewoon gebruiken. Miele beveelt echter aan om updates te installeren.

Inschakelen/uitschakelen

RemoteUpdate is standaard ingeschakeld. Een beschikbare update wordt automatisch gedownload en moet handmatig door u worden gestart.

Schakel RemoteUpdate uit als u niet wilt dat updates automatisch worden gedownload.

Verloop van de Remote update

Informatie over de inhoud en omvang van een update is beschikbaar in de Miele-app.

Als er een update beschikbaar is, wordt in het display van de stoomoven een melding weergegeven.

U kunt de update meteen installeren of de installatie uitstellen. U wordt gevraagd dit te doen als u de stoomoven opnieuw inschakelt.

Als u de update niet wilt installeren, schakelt u RemoteUpdate uit.

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de RemoteUpdate:

- Zolang u geen melding ontvangt, is er geen update beschikbaar.
- De installatie van een update kan niet ongedaan worden gemaakt.
- Schakel de stoomoven tijdens de installatie van een update niet uit. De update wordt dan afgebroken en wordt niet geïnstalleerd.
- Enkele software-updates kunnen alleen door Miele worden uitgevoerd.

Softwareversie

Het menupunt "Softwareversie" is bestemd voor Miele Service. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

Met deze functie kan de vakhandel de stoomoven presenteren zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld. Voor particulier gebruik is deze instelling niet relevant.

Demo-functie

Als u de stoomoven bij geactiveerde demo-functie inschakelt, verschijnt de melding De demo-functie is ingeschakeld. De verwarming werkt niet.


- Aan
De demo-functie wordt geactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt.
- Uit
De demo-functie wordt gedeactiveerd als u de sensortoets *OK* minimaal 4 seconden ingedrukt houdt. U kunt de stoomoven gebruiken zoals u gewend bent.

Instellingen

Fabrieksinstellingen

- Instellingen apparaat
Alle instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.
- Eigen programma's
Alle eigen programma's worden gewist.
- Voorgeprogramm. temperaturen
De gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen gezet.

De functie Kookwekker gebruiken

De kookwekker  kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.


U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al tijden voor het automatisch in- of uitschakelen van de oven hebt ingesteld (bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde tijd kruiden of vocht moet toevoegen).

- U kunt de kookwekker voor maximaal 59 minuten en 59 seconden instellen.

Kookwekker instellen

Als u de instelling **Display | QuickTouch | Uit** hebt gekozen, schakelt u de stoomoven in om een kookwekkertijd in te stellen. De aflopende kookwekkertijd wordt dan weergegeven terwijl de stoomoven uitgeschakeld is.


Voorbeeld: u wilt eieren koken en stelt een kookwekkertijd in van 6 minuten en 20 seconden.


- Kies de sensortoets .
- Kies **Kookwekker** als de bereiding al actief is.

In het display verschijnt **Instellen 00:00 min.**


- Stel dit in op 06:20 met behulp van het navigatiegedeelte.
- Bevestig met **OK**.


De kookwekkertijd wordt opgeslagen.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  in plaats van de tijd.

Als op dat moment een bereiding actief is, verschijnen de aflopende kookwekkertijd en het symbool  op de onderste regel.

Wanneer u zich in een menu bevindt, loopt de kookwekker op de achtergrond verder.

Als de kookwekkertijd is afgelopen, knippert , de tijd begint op te lopen en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de sensortoets .
- Bevestig indien nodig met **OK**.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekkertijd wijzigen


- Kies de sensortoets .
- Kies **Kookwekker** als de bereiding al actief is.
- Kies **Wijzigen**.
- Bevestig met **OK**.

De kookwekkertijd verschijnt.

- Wijzig de kookwekkertijd.
- Bevestig met **OK**.










De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekkertijd wissen

- Kies de sensortoets .
- Kies **Kookwekker** als de bereiding al actief is.
- Kies **Wissen**.
- Bevestig met **OK**.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Bereik
Functies		
Stomen 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Verwarmen 	100 °C	80–100 °C
Eigen programma's 		
Ontdooien 	60 °C	50–60 °C
Ontkalken 		
Automat. programma's 		
Meer 		
Blancheren	–	–
Koken menu	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Steriliseren	–	–
Gistdeeg laten rijzen	–	–
Eco-stomen	100 °C	40–100 °C
Instellingen 		
Bedrijfsuren		

- Schakel het apparaat in.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

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

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

De ovenfunctie en de voorgeprogrammeerde temperatuur verschijnen.

- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.


De voorgeprogrammeerde temperatuur wordt na enkele seconden overgenomen. U kunt de temperatuur achteraf wijzigen met de sensortoets \leftarrow .

- Bevestig met *OK*.

De ingestelde en de werkelijke temperatuur verschijnen en de opwarmfase begint.

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

- Gebruik na het bereidingsproces de sensortoets van de gekozen functie om het bereidingsproces te beëindigen.

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

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

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

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

Bediening

Stoomoven reinigen

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



Gevaar voor letsel door heet water.

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

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

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

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

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

Water bijvullen

Als tijdens een bereiding het water opdraakt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt in het display het verzoek water bij te vullen.

- Neem het waterreservoir uit de stoomoven en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir erin.

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen

Zodra een bereidingsproces loopt, kunt u naargelang de functie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen via de sensortoets ↵.

- Kies de sensortoets ↵.

Naargelang de functie kunnen volgende instellingen verschijnen:

- Temperatuur
- Bereidingstijd

Waarden en instellingen wijzigen

- Kies de gewenste waarde of instelling en bevestig met *OK*.
- Wijzig de waarde of de instelling en bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde waarden en instellingen verder.

Temperatuur wijzigen

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur met Meer  | Instellingen  | Voorgeprogramm. temperaturen ook permanent aan uw persoonlijke wensen aanpassen.

- Kies de sensortoets ↵.
- Kies *Temperatuur* en bevestig met *OK*.
- Wijzig de ingestelde temperatuur via het navigatiegedeelte.
- Bevestig met *OK*.

Het bereidingsproces gaat met de gewijzigde ingestelde temperatuur verder.

Bediening

Bereidingstijden instellen

Het resultaat kan negatief worden beïnvloed als tussen het inschuiven van het gerecht en de starttijd veel tijd ligt. Verse levensmiddelen kunnen van kleur veranderen en zelfs bederven.

Kies een zo kort mogelijke tijd tot het starten van de bereiding.

U heeft het gerecht in de ovenruimte gezet, een functie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij *Bereidingstijd*, *Einde om* of *Start om* via de *sensor-toets* (⊕), kunt u het bereidingsproces automatisch laten uitschakelen of laten in- en uitschakelen.

- *Bereidingstijd*
Hier voert u de tijd in die voor de bereiding van een gerecht nodig is. Na afloop van deze tijd wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen functie.
- *Einde om*
Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet worden beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- *Start om*
Deze functie verschijnt pas in het menu als u *Bereidingstijd* of *Einde om* heeft ingesteld. Met *Start om* bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

- Kies de *sensor-toets* (⊕).
- Stel de gewenste tijden in.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de *sensor-toets* (↵) om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Tip: u kunt de bereidingstijd ook direct via het navigatiegedeelte instellen.



De bereidingstijd begint pas af te lopen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als de bereidingstemperatuur hoger was dan circa 80 °C, verschijnt vlak voor het einde van de bereidingstijd de melding *Stoomreductie* en wordt de deur automatisch iets geopend.

- Wacht tot de melding *Stoomreductie* verdwijnt, voordat u de deur opent en het gerecht uit de oven haalt.

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



Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de sensortoets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies zo nodig *Wijzigen*.
- Wijzig de ingestelde tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Bij een stroomstoring worden de instellingen gewist.

Tip: U kunt de bereidingstijd ook direct via het navigatiegedeelte wijzigen.

Ingestelde bereidingstijden wissen

Bij de functies *Stomen* , *Sous-vide*  en *Eco-stomen* kunt u *Bereidingstijd wissen*.

- Kies de sensortoets .
- Kies de gewenste tijd.
- Bevestig met *OK*.
- Kies *Wissen*.
- Bevestig met *OK*.
- Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen functie.

Als u *Bereidingstijd wist*, worden de ingestelde tijden voor *Einde om* en *Start om* ook gewist.


Als u *Einde om* of *Start om wist*, start de bereiding met de ingestelde bereidingstijd.

Tip: U kunt de bereidingstijd ook direct via het navigatiegedeelte wissen.

Bediening


Bereidingsproces onderbreken

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

 Gevaar voor letsel door hete stoom.

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

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

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

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

Het bereidingsproces wordt voortgezet als u de deur sluit.

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

De verwarming wordt weer ingeschakeld en de stijgende temperatuur is in het display te zien. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, loopt de overgebleven resttijd af.

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

Bereiding afbreken

U kunt een bereiding afbreken via de oranje opgelichte sensortoets van de functie of via de sensortoets ↵.

De verwarming en de verlichting worden aansluitend uitgeschakeld. De ingestelde bereidingstijden worden gewist.

Druk op de sensortoets van de functie om vervolgens terug te komen in het hoofdmenu.

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Het hoofdmenu verschijnt.

- **Of:** kies de toets ↵.
- Kies **Functie afbreken**.
- Bevestig met **OK**.

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen functie.

Functie afbreken? verschijnt.

- Kies **Ja**.
- Bevestig met **OK**.
- **Of:** kies de toets ↵.
- Kies **Functie afbreken**.
- Bevestig met **OK**.
- Kies **Ja**.
- Bevestig met **OK**.

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Ovenpannen

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

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

Eigen serviesgoed

U kunt ook eigen serviesgoed gebruiken. Neem daarbij het volgende in acht:

- Het serviesgoed moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof serviesgoed wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het beoogde gebruik.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht, waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Zet het servies op het ingeschoven rooster, niet op de bodem van de stoomoven.
- Houd voldoende afstand tussen de rand van het kookgerei en de bovenwand van de ovenruimte. Zo is gewaarborgd dat de stoom goed bij het gerecht kan.

Opvangschaal

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

U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.

Belangrijke opmerkingen en informatie

Niveau

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

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

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

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

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

Bereidingstijd

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

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

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

Koken met vloeistoffen

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

Eigen recepten

Voedingsmiddelen en gerechten die u in een pan bereidt, kunt u ook in de stoomoven bereiden. De bereidingstijden zijn ongeveer even lang. Houdt u er wel rekening mee dat gerechten bij stomen niet bruin worden.


Stomen

Eco-stomen

Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie Eco-stomen. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groente en vis.

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

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

Als u levensmiddelen bereidt die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren, gebruik dan bij voorkeur de functie Stomen .

Instelling

Meer  | Eco-stomen

Opmerkingen bij de bereidingstabellen

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

Bereidingstijd kiezen

De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden.

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

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld:


vastkokende aardappelen, in vier stukken:

ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Automat. programma's  | Groente | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

Groente	🕒 [min]
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkool, roosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoli, roosjes	3–4
Bospeentjes, heel	7–8
Bospeentjes, gehalveerd	6–7
Bospeentjes, kleingesneden	4
Witlof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel	27–29
gehalveerd	21–22
in 4 stukken	16–18
Aardappelen, redelijk vastkokend, geschild heel	25–27
gehalveerd	19–21
in 4 stukken	17–18
Aardappelen, kruimig, geschild heel	26–28
gehalveerd	19–20
in 4 stukken	15–16
Koolrabi, in stiften gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4
Maïskolven	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3

Groente	🕒 [min]
Paprika, blokjes of reepjes	2
Aardappelen in schil, vastkokend	30–32
Paddenstoelen	2
Prei (look), gesneden	4–5
Prei (look), stengel gehalveerd	6
Romanesco, heel	22–25
Romanesco, roosjes	5–7
Spruitjes	10–12
Rode biet, heel	53–57
Rode kool, gesneden	23–26
Schorseneren, heel, duimdik	9–10
Knolselderij, in stiften gesneden	6–7
Asperge, groen	7
Asperge, wit, duimdik	9–10
Winterwortels, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselderij, gesneden	4–5
Knolraap, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooiekool, gesneden	10–11
Courgette, plakken	2–3
Suikererwten	5–7

🕒 bereidingstijd

Stomen

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in geperforeerde ovenpannen vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere gerechten wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding vermijden (door druppelend vocht) door de vis meteen boven de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in de oven te plaatsen.

Temperatuur

85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

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

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

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


Tips

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

Instellingen

Automat. programma's  | Vis | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

Vis	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Paling	100	5–7
Baarsfilet	100	8–10
Doradefilet	85	3
Forel, 250 g	90	10–13
Heilbotfilet	85	4–6
Kabeljauwfilet	100	6
Karper, 1,5 kg	100	18–25
Zalmfilet	100	6–8
Zalmsteak	100	8–10
Zalmforel	90	14–17
Pangasiusfilet	85	3
Roodbaarsfilet	100	6–8
Schelvisfilet	100	4–6
Scholfilet	85	4–5
Zeeduivelfilet	85	8–10
Zeetongfilet	85	3
Tarbotfilet	85	5–8
Tonijnfilet	85	5–10
Snoekbaarsfilet	85	4

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Overige toepassingen”, paragraaf “Ontdooien”).

Vorbereiding

Vlees dat bruin moet worden en dat u vervolgens wilt smoren, zoals goulash, moet u eerst op de kookplaat aanbraden.


Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het vlees, niet van het gewicht. Hoe dikker het vlees des te langer de bereidingstijd. Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.

Tips

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

Instellingen

Automat. programma's  | Vlees | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

Vlees	🕒 [min]
Bout (stuk), bedekt met water	110–120
beenham	135–140
Kippenborstfilet	8–10
Schenkel	105–115
Dikke rib, bedekt met water	110–120
Kalfsvlees in reepjes	3–4
Casselerrib, plakken	6–8
Lamsragout	12–16
Poularde	60–70
Kalkoenrollade	12–15
Kalkoenschnitzel	4–6
Ribstuk, bedekt met water	130–140
Rundergoulash	105–115
Soepkip, bedekt met water	80–90
Rundvlees, gekookt	110–120

🕒 bereidingstijd

Rijst

Rijst welt tijdens de bereiding en moet daarom in vocht worden bereid. Afhankelijk van de rijstsoort is de vochtopname verschillend en daarmee ook de verhouding rijst/vocht.

De rijst neemt het vocht tijdens de bereiding compleet op, zodat er geen voedingsstoffen verloren gaan.

Stoomovenpan

Gebruik een stoomovenpan zonder gaatjes. Kleinere hoeveelheden rijst (maximaal een beker, ca. 50–150 g) kunt u ook in een geschikte roestvrijstalen schaal op het bak- en braadrooster bereiden.

Vorbereiding


Was de rijst voor de bereiding. Giet het water weer zorgvuldig af als u de rijst in de stoomovenpan wast.

Tip: De benodigde hoeveelheid vloeistof kunt u met een weegschaal of de “bekermethode” bepalen.


Voor de “bekermethode” doet u de gewenste hoeveelheid rijst eerst in een beker en daarna doet u de rijst in de stoomovenpan. Vervolgens meet u de benodigde hoeveelheid vloeistof (zie de tabel) met de beker af en voegt u deze aan de rijst toe.

Zorg dat de rijst gelijkmatig over de stoomovenpan is verdeeld.

Instellingen



Automat. programma's  | Rijst | ... |




of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

	 :	 [min]
Rijst met lange korrel		
Basmatirijst	1 : 1,5	15
Parboiled rijst	1 : 1,5	23–25
Volkoren rijst	1 : 1,5	26–29
Wilde rijst	1 : 1,5	26–29
Rijst met ronde korrel		
Rijstepap	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  verhouding tussen rijst en vocht,
 bereidingstijd


Stomen

Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Automat. programma's  | Graan | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

Droge pasta en droge deegwaren wellen tijdens de bereiding. Deze producten moeten dan ook in vocht worden bereid. Het vocht moet de pasta goed bedekken. Als u heet vocht gebruikt, wordt het bereidingsresultaat beter.

Verleng de door de producent aangegeven bereidingstijd met ca. $\frac{1}{3}$.

Verse producten

Verse pasta en verse deegwaren (bijvoorbeeld uit de koeling) hoeven niet te wellen. Bereid deze in een ingevette ovenpan met gaatjes.

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

Instellingen


Automat. programma's  | Deegwaren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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


Automat. programma's  | Deegwaren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen hoeft u niet te weken.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Peulvruchten | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen


Automat. programma's  | Kippeneieren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd


Stomen

Fruit

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

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

Instellingen


Automat. programma's  | Fruit | ... |

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	6–8
Rabarber, in stukjes	1–2
Kruisbessen	2–3

 Bereidingstijd

Worstwaren

Instellingen


Automat. programma's  | Worstwaren | ... |

of

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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

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

Instellingen



Automat. programma's  | Schaaldieren | ... |



of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


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

 Temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

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

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd

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

Instellingen



Automat. programma's  | Zoetwatermosselen | ... |



of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

Koken menu – handmatig

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

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

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

Niveau

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

Temperatuur

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

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

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

Bereidingstijd

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

Voorbeeld

Bereidingstijden van de voedingsmiddelen

(zie bereidingstabellen in het hoofdstuk “Stomen”)

Parboiled rijst	24 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten

Berekening van de in te stellen bereidingstijden:

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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

Stomen

Menu koken

- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste bereidingstijd in, dus 18 minuten.
- Zet na die 18 minuten de roodbaarsfilet in de stoomoven.
- Stel de tweede bereidingstijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten de broccoli in de stoomoven.
- Stel de derde bereidingstijd in, dus 4 minuten.

Bij deze behoedzame bereidingswijze worden de voedingsmiddelen in een vacuümverpakking langzaam bij lage, constante temperaturen bereid.

Door de vacuümverpakking gaat tijdens de bereiding geen vocht verloren en blijven alle voedings- en aromastoffen behouden.

Het resultaat is een intensieve smaak en een gelijkmatig gaar voedingsmiddel.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.

Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.

Gebruik alleen hittebestendige en kookvaste vacuümzakken.

Bereid geen voedingsmiddelen in de verkoopverpakking, zoals diepvriesproducten in een vacuümverpakking, omdat die verpakking mogelijk niet aan de eisen voldoet.

Gebruik een vacuümzak niet opnieuw.

Vacumeer het voedingsmiddel uitsluitend met een vacumeerapparaat.

Sous-vide

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Neem voor een optimaal bereidingsresultaat de volgende aanwijzingen in acht:

- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat de invloed op de smaak van het gerecht groter is.
U kunt het gerecht ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door toevoeging van zout, suiker en vloeistoffen neemt de bereidingstijd af.
- Door toevoeging van zuurhoudende ingrediënten zoals citroen en azijn, wordt het gerecht steviger.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijsmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die bij het formaat van het gerecht passen. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere levensmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u ze naast elkaar in de zak.
- Als u levensmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijk wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op het rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het gerecht.
- Houd de deur tijdens de bereiding gesloten. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd 1:1 overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.
- Als u met een lage temperatuur en een lange bereidingstijd werkt, kan zich meer water dan anders in de ovenruimte verzamelen. Het resultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de aanduiding in het display.

Tips

- Om de voorbereidingstijd te verkorten, kunt u levensmiddelen 1–2 dagen voor de bereiding vacumeren. Bewaar de gevacumeerde levensmiddelen in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Om de kwaliteit en smaak te behouden, moeten de levensmiddelen uiterlijk na 2 dagen worden bereid.
- Vries vloeistoffen, zoals een marinade, voor het vacumeren in, zodat het vocht niet uit de vacuümzak kan lopen.
- Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De sealnaad blijft dan schoon en goed.
- Als u het levensmiddel niet meteen na de bereiding wilt eten, leg het dan in ijswater en laat het volledig afkoelen. Bewaar de levensmiddelen daarna bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Zo blijven de kwaliteit en de smaak behouden en neemt de houdbaarheid toe.
Uitzondering: consumeer gevogelte direct na de bereiding.
- Snijd de vacuümzak na de bereiding aan alle kanten open, zodat u goed bij het levensmiddel kunt.
- Braad vlees en vaste vissoorten (zoals zalm) vóór het opdienen heel kort op een hoog vuur aan. Zo kunnen er zich verse braadaroma's ontwikkelen.
- Met het vocht of de marinade van groente, vis of vlees kunt u een sausje bereiden.
- Serveer het gerecht op voorverwarmde borden.

Sous-vide

Functie Sous-vide gebruiken

- Spoel het gerecht met koud water af en dep het weer droog.
- Doe het gerecht in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vocht toe.
- Vacumeer het gerecht met een vacuümmeerapparaat.
- Gebruik voor de opvangschaal niveau 1.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat schuift u het rooster in niveau 2.
- Leg het gevacumeerde gerecht op het rooster (indien u meerdere zakjes hebt, leg ze dan naast elkaar).
- Kies Sous-vide .
- Wijzig zo nodig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met OK.
- Voer eventuele verdere instellingen uit (zie het hoofdstuk “Bediening”).

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De vacuümzak is opengegaan:

- De lasnaad was niet schoon of sterk genoeg en is losgegaan.
- De zak is door een bot beschadigd.

Het voedingsmiddel heeft een onaangename bijmaak of een vreemde smaak:

- Het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- De verhouding van de ingrediënten klopt niet (er zijn bijvoorbeeld te veel kruiden gebruikt).
- De zak of de lasnaad was niet goed.
- Het vacuüm was ontoereikend.
- Het voedingsmiddel is na de bereiding niet meteen gegeten of gekoeld.

De in de tabellen genoemde tijden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen. U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Suiker	Zout		
Vis				
Kabeljauwfilet, 2,5 cm dik		x	54	35
Zalmfilet, 2-3 cm dik		x	52	30
Zeeduivelfilet		x	62	18
Snoekbaarsfilet, 2 cm dik		x	55	30
Groente				
Bloemkoolrosjes, gemiddeld tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Asperge, wit, heel	x	x	85	22-27
Zoete aardappel, in schijfjes		x	85	18
Fruit				
Ananas, in stukken	x		85	75
Appels, in schijfjes	x		80	20
Babybananen, heel			62	10
Perziken, gehalveerd	x		62	25-30
Rabarber, in stukjes			75	13
Pruimen, gehalveerd	x		70	10-12
Diversen				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darm		x	56	19-21
Kippenei, heel			65-66	60
Jakobsschelpen, losgehaald			52	25
Sjalot, heel	x	x	85	45-60

🌡️ temperatuur, ⌚ bereidingstijd

Sous-vide

Product	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Suiker	Zout	Medium*	Doorbakken*	
Vlees					
Eendenborst, heel		x	66	72	35
Lamsrug met bot			58	62	50
Runderfiletsteak, 4 cm dik			56	61	120
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik			56	–	120
Varkensfilet, heel		x	63	67	60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

* Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “doorbakken” is de kerntemperatuur hoger dan bij “medium”. In de klasieke zin is het vlees niet doorbakken.

Opwarmen

Warm koolsoorten, zoals koolrabi en bloemkool, alleen in combinatie met een saus op. Zonder saus krijgen koolsoorten bij het opwarmen veelal een onaangename bijmaak en een grijsbruine kleur.

Levensmiddelen met een korte bereidingstijd en levensmiddelen waarbij de gaarheid tijdens het opwarmen verandert (zoals vis), zijn niet geschikt om te worden opgewarmd.

Vorbereiding

Leg de bereide voedingsmiddelen meteen na afloop circa 1 uur in ijswater. Het snelle afkoelen voorkomt dat de voedingsmiddelen verder garen. Zo blijft de optimale gaarheid behouden.

Bewaar de voedingsmiddelen daarna in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C.

Houdt u er rekening mee dat de kwaliteit van voedingsmiddelen afneemt, naarmate u ze langer bewaart.

Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koelkast te bewaren, voordat u ze opnieuw verwarmt.

Instellingen

Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

Sous-vide

Opwarmen met de functie Sous-vide

De in de tabel genoemde tijden zijn richtwaarden. Verleng de tijd indien nodig. De bereidingstijd begint pas als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Levensmiddelen	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	Medium ¹	Doorbakken ¹	
Vlees			
Lamsrug met bot	58	62	30
Runderfiletsteak, 4 cm dik	56	61	30
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik	56	–	30
Varkensfilet, heel	63	67	30
Groente			
Bloemkoolrosjes, gemiddeld tot groot ³	85		15
Koolrabi, in schijfjes ³	85		10
Fruit			
Ananas, in stukken	85		10
Diversen			
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)	90		10
Sjalot, heel	85		10

🌡️ temperatuur, 🕒 tijd


¹ Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “doorbakken” is de kerntemperatuur hoger dan bij “medium”. In de klas-sieke zin is het vlees niet doorbakken.

² De tijden gelden voor gevacumeerde levensmiddelen met een begintemperatuur van ca. 5 °C (koelkasttemperatuur).

³ Alleen in saus opwarmen.

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-
vide bereide gerechten de func-
tie Sous-*vide*  (zie het hoofdstuk
“Sous-*vide*”, paragraaf “Opwarmen”).

Voedingsmiddelen kunnen in de stoom-
oven behoedzaam worden verwarmd.
Ze drogen niet uit en worden niet gaar-
der. Het product wordt gelijkmatig ver-
hit en hoeft niet te worden doorgeroerd.

U kunt bordmaaltijden (vlees, groente,
aardappelen) net zo verwarmen als af-
zonderlijke voedingsmiddelen.

Kookgerei

Kleine hoeveelheden kunt u op een
bord, grote hoeveelheden in een oven-
pan verwarmen.

Tijd

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

De in de tabel aangegeven tijd heeft be-
trekking op een gemiddelde portie per
bord. Verleng de tijd bij grotere hoeveel-
heden.

Tips

- Verwarm grote stukken (zoals braad-
vlees) niet als geheel, maar in porties
als bordmaaltijd.
- Halveer compacte voedingsmiddelen,
zoals gevulde paprika's, een rollade
of knoedels.
- Verwarm sauzen apart. Uitzondering:
levensmiddelen die in een saus wor-
den bereid (zoals goulash).
- Dek de levensmiddelen bij het ver-
warmen af. Zo voorkomt u dat de
stoom op het serviesgoed conden-
seert.
- Gepaneerde levensmiddelen, zoals
schnitzels, blijven niet krokant.

Gerechten verwarmen

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

Instellingen

Verwarmen 

of


Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

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

Overige toepassingen

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

🕒 Tijd

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

Overige toepassingen

Ontdooien

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen, zoals salmonella, kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

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

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

Ovenpannen

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

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

Tips

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

Instellingen

Ontdooien 

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

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

Overige toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 ontdooitijd, ⌚ doorwarmtijd

Blancheren

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

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

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

Instellingen

Meer  | Blancheren

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

Koken menu – automatisch

Bij het automatisch koken van een menu kunt u maximaal 3 verschillende levensmiddelen in één menu combineren, bijv. vis met rijst en groente.

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

U kunt de levensmiddelen in een willekeurige volgorde kiezen. De stoomoven sorteert namelijk automatisch op bereidingstijd en geeft aan wanneer welk levensmiddel in de oven moet worden geschoven.

De functies Einde om en Start om kunnen bij Koken menu niet gekozen worden.

Speciale toepassing Koken menu gebruiken

- Kies Meer  | Koken menu.
- Kies en bevestig het gewenste levensmiddel.

Afhankelijk van het levensmiddel wordt gevraagd naar de grootte, het gewicht en de mate van gaarheid.

- Kies en bevestig de gewenste waarden.
- Als u meer levensmiddelen wilt toevoegen, kiest u Gerecht toevoegen en gaat u net zo te werk als bij het eerste levensmiddel.
- Herhaal de procedure eventueel voor het derde levensmiddel.

Overige toepassingen

Na de bevestiging van *Koken menu* starten wordt u gevraagd om het levensmiddel met de langste bereidingstijd in de ovenruimte te schuiven.

- Als u druppelende of kleur afgevend levensmiddelen in stoomovenpannen met gaatjes bereidt, schuif deze dan direct boven de opvangschaal of glazen schaal (afhankelijk van het model) in het apparaat. U voorkomt zo smaakbeïnvloeding en verkleuringen door druppelend vocht.

Na afloop van de opwarmfase geeft de stoomoven aan op welk tijdstip het volgende levensmiddel in de oven moet worden geschoven. Als dit tijdstip is bereikt, hoort u een signaal.

Dit proces wordt eventueel herhaald voor het derde levensmiddel.

U kunt uiteraard ook een menu samenstellen van levensmiddelen die niet zijn genoemd. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Koken menu – handmatig”.

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groente

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

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

Hoeveelheid

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

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

Vlees en worst

Braad of kook het vlees voor het inmaken bijna gaar. Gebruik voor het opvullen van de glazen het braadvocht dat u met water kunt aanlengen of gebruik de bouillon waarin het vlees is gekookt. De rand van het glas moet vetvrij zijn.

Vul glazen met worst hooguit voor de helft, omdat de massa tijdens het inmaken nog toeneemt.

Tips

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

Levensmiddelen inmaken

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

Instellingen

Meer  | Inmaken

of

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Overige toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

Steriliseren

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

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

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

Instellingen

Meer  | Steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Stomen 


Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Gistdeeg laten rijzen


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

Instellingen

Meer  | Gistdeeg laten rijzen

Tijd: zie recept

of

Stomen 

Temperatuur: 40 °C


Tijd: zie recept

Overige toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Vochtige handdoekjes verwarmen

of

Stomen 


Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten

Gelatine weken of oplossen

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Gelatine smelten

of

Stomen 

Temperatuur: 90 °C


Bereidingstijd: 1 minuut

Honing vloeibaar maken

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

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal | Honing vloeibaar maken

of

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

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


Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

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

- Hak de chocolade fijn.
- Doe grotere hoeveelheden in een ovenpan zonder gaatjes en kleinere hoeveelheden in een kopje of schaal.
- Dek de ovenpan of het serviesgoed af met hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.
- Roer grotere hoeveelheden tussendoor een keer om.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal | Chocolade smelten

of

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Overige toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

■ Roer 100 g yoghurt door 1 liter melk of maak het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.

■ Giet het melkmengsel in glazen en sluit de glazen af.

■ Zet de afgesloten glazen in een ovenpan met gaatjes of op het rooster. De glazen mogen elkaar niet raken.

■ Zet de glazen meteen na afloop van de bereidingstijd in de koelkast. Beweeg de glazen daarbij niet onnodig.

Instellingen

Automat. programma's Auto | Speciaal |
Yoghurt bereiden

of

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.

Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Spek uitsmelten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C


Bereidingstijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven


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

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciaal |
Uien fruiten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Overige toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

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

Tips

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

Sap maken van fruit

- Doe het voorbereide fruit in een ovenpan met gaatjes.
- Schuif een ovenpan zonder gaatjes of de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) eronder om het vrijkomende vocht op te vangen.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Levensmiddelen pellen


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

Appels conserveren

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

Instellingen

Automat. programma's  | Fruit | Appels | Heel

of

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Conserveringstijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten


Bedrijfsuren

Door Meer  | Bedrijfsuren te kiezen, kunt u het totale aantal gebruiksuren van uw stoomoven opvragen.


Automatische programma's

Met de vele automatische programma's krijgt u op een comfortabele en veilige manier een optimaal bereidingsresultaat.

Categorieën

De automatische programma's  zijn voor een beter overzicht volgens categorie gesorteerd. U kiest gewoon het bij uw gerecht passende programma en volgt de aanwijzingen in het display.

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie (bijvoorbeeld Vis).

De bij de categorie behorende automatische programma's verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de aanwijzingen in het display.

Tip: Via  Info kunt u, afhankelijk van de bereiding, bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen van het gerecht.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- De gewichtsaanduidingen betreffen het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm à 250 g bereiden, maar ook tien moten à 250 g tegelijk.
- De gaarheid kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten. U kunt de gewenste gaarheid via het navigatiegedeelte instellen.
- In de categorie Rijst kunt u naast de programma's voor rijst met lange korrel en rijst met ronde korrel Algemeen kiezen. Gebruik dit automatische programma als u rijstsoorten met lange korrel of met ronde korrel wilt bereiden, die geen eigen automatisch programma hebben.
- Bij sommige automatische programma's kunt u de start- of eindtijd via Start om of Einde om wijzigen.
- Onder Bereidingsstappen weergegeven in het menu staan de afzonderlijke stappen van het automatische programma. Bij sommige automatische programma's staat ook Acties weergegeven in het menu. Noodzakelijke acties, zoals het gerecht in de oven schuiven of ingrediënten toevoegen, kunt u met dit menupunt oproepen. Tijdens de bereiding kunt u de acties via  Info laten weergegeven.

- Als u het gerecht in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Neem afstand en wacht totdat de stoom is vervluchtigd. Let erop dat u niet met de hete stoom en niet met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich branden.
- Als een gerecht na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u *Nakoken*.
- Automatische programma's kunnen ook als *Eigen programma's* worden opgeslagen. Kies hiervoor na afloop van een automatisch programma de sensortoets ↵.

Eigen programma's

U kunt maximaal 20 eigen programma's samenstellen en opslaan.

- U kunt maximaal 9 bereidingsstappen combineren om het verloop van de bereiding van uw lievelingsrecepten of vaak gebruikte recepten vast te leggen. Voor elke bereidingsstap kiest u daarvoor instellingen zoals een functie, temperatuur en bereidingstijd.
- Ten slotte kunt u voor uw recept een programmaam invoeren.


Als u uw programma opnieuw oproept en start, wordt het automatisch uitgevoerd.

Andere mogelijkheden om eigen programma's samen te stellen:

- Sla na afloop een automatisch programma of een speciale toepassing op als eigen programma.
- Sla na afloop een bereiding met de ingestelde bereidingstijd op.

Voer vervolgens een programmaam in.

Eigen programma's samenstellen

- Kies Eigen programma's .
- Kies Programma samenstellen.

U kunt nu de instellingen voor de eerste bereidingsstap vastleggen.

Volg de aanwijzingen in het display:

- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Kies Bereidingsstap afsluiten.

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

U kunt nog meer bereidingsstappen toevoegen, bijvoorbeeld omdat u na de eerste functie nog een andere functie wilt gebruiken.

- Als er meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven in de 1e bereidingsstap.

Als u de instellingen wilt controleren of nadien wilt wijzigen, kies dan de huidige bereidingsstap.


- Zodra u alle bereidingsstappen hebt vastgelegd, kiest u Opslaan.
- Voer de programmaam in.
- Kies ✓.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.

- Bevestig met *OK*.

U kunt het opgeslagen programma meteen of uitgesteld starten of de bereidingsstappen wijzigen.

Eigen programma's starten

- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies Eigen programma's .
- Kies het gewenste programma.
- Kies Uitvoeren.

Afhankelijk van de programma-instellingen verschijnen volgende menu-punten:

- Meteen starten
Het programma wordt meteen gestart. De ovenverwarming wordt direct ingeschakeld.
 - Einde om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet eindigen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
 - Start om
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop het programma moet beginnen. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
 - Bereidingsstappen weergeven
Er verschijnt een samenvatting van uw instellingen.
- Kies het gewenste menupunt.

Het programma start meteen of op het ingestelde tijdstip.

- Kies de toets  wanneer het programma ten einde is.

Bereidingsstappen wijzigen

De bereidingsstappen van automatische programma's die u onder een eigen naam hebt opgeslagen, kunt u niet wijzigen.

- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Programma wijzigen.
- Kies de bereidingsstap die u wilt wijzigen of Bereidingsstap toevoegen om een bereidingsstap toe te voegen.
- Kies en bevestig de gewenste instellingen.
- Als u het gewijzigde programma wilt starten zonder het te wijzigen, kies dan Programma starten.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.


In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmaam is opgeslagen.

- Bevestig met *OK*.

Het opgeslagen programma is gewijzigd en u kunt het meteen of uitgesteld starten.

Eigen programma's

Naam wijzigen


- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wijzigen.
- Kies Naam wijzigen.
- Wijzig de programmanaam.
- Kies ✓.

In het display verschijnt de bevestiging dat uw programmanaam is opgeslagen.



- Bevestig met *OK*.

De naam van het programma is gewijzigd.

Eigen programma's wissen




- Kies Eigen programma's .
- Kies het programma dat u wilt wissen.
- Kies Programma wissen.
- Bevestig de vraag met Ja.

Het programma is gewist.

Met Meer  | Instellingen  | Fabrieksinstellingen | Eigen programma's kunt u alle eigen programma's tegelijk wissen.

Aanwijzingen voor keuringsinstituten




Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Stomen)


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

⁴ niveau(s), ² temperatuur,  bereidingstijd

- 1 Schuif de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) op niveau 1 in het apparaat.
- 2 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 3 Plaats 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar op het niveau.
- 4 Plaats steeds 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar op de niveaus.
- 5 De test is beëindigd als de temperatuur op de koudste plek 85 °C is.


Testgerechten menu koken¹ (functie Stomen)

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

⁴ Niveau,  Temperatuur,  Bereidingstijd

- 1 Zie voor de bereiding het hoofdstuk “Stomen”, paragraaf “Menu koken”.
- 2 Schuif de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in niveau 1.
- 3 Schuif het eerste testgerecht (aardappelen) in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

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

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

 Kans op letsel door elektrische schok.

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

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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

Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

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

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

Front reinigen

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

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

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte reinigen

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

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

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

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

Automatische deuropener reinigen

De deuropener mag niet verontreinigd zijn.

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

Waterreservoir reinigen

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

Accessoires reinigen

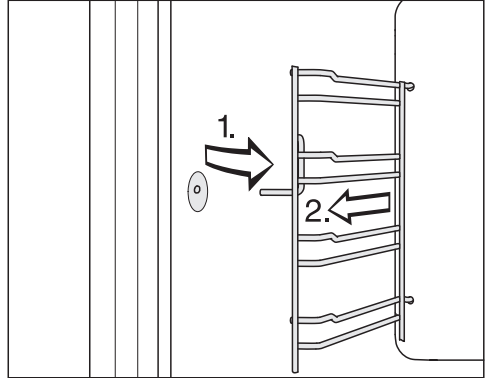
Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Opvangschaal, rooster en ovenpan reinigen

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

Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn geschikt voor de vaatwasser.



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

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

- Bouw de geleiderails weer zorgvuldig in.

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

Reiniging en onderhoud

Stoomoven ontkalken

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

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


Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

De stoomoven moet na een bepaalde gebruiksduur worden ontkalkt. Als het tijdstip voor het ontkalken bereikt is, verschijnt het resterende aantal bereidingen in het display. Na het laatste bereidingsproces wordt de stoomoven geblokkeerd.


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

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

De functies Start om en Einde om worden bij Ontkalken niet aangeboden.

- Schakel de stoomoven in en kies Ontkalken .

In het display verschijnt de melding Even wachten a.u.b.. Het ontkalkingsprogramma wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren. Als de voorbereiding afgesloten is, wordt u verzocht het waterreservoir te vullen.

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

De resttijd verschijnt. Het ontkalken begint.

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

Tijdens het programma moet u het waterreservoir twee keer omspoelen en met vers water vullen.

- Volg de aanwijzingen in het display.
- Bevestig steeds met OK.

Na afloop van de resttijd verschijnt Einde en hoort u een signaal.

- Schakel de stoomoven uit.
- Neem het waterreservoir eruit en verwijder de overloopbeveiliging.
- Giet het waterreservoir leeg en maak het droog.
- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Maak de ovenruimte daarna droog.
- Sluit de deur pas als de ovenruimte helemaal droog is.

Nuttige tips

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

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

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


Meldingen in de indicaties/het display

Probleem	Oorzaak en oplossing
F44	Er is een technische storing opgetreden. <ul style="list-style-type: none">■ Schakel de stoomoven uit en na enkele minuten weer in.■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
In het display verschijnt een melding die niet in deze tabel wordt genoemd.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none">■ Onderbreek de stroomvoorziening van de stoomoven gedurende ca. 1 minuut.■ Als het probleem na het herstellen van de stroomvoorziening nog niet is verholpen, neem dan contact op met Miele.

Ongewoon gedrag

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De ovenruimte wordt niet heet.</p>	<p>De demo-functie is geactiveerd. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de demo-functie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”).
	<p>De ovenruimte is door het gebruik van een warmhoudlade warm geworden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
<p>De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.</p>	<p>Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
<p>Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.</p>	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).
<p>De functies Start om en Einde om verschijnen niet in het display.</p>	<p>De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereidingsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen. <p>Bij Ontkalken worden deze functies niet aangeboden.</p>

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
De sensortoetsen reageren niet.	U heeft de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de stoomoven is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan.
	De stoomoven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. <ul style="list-style-type: none">■ Controleer of de stekker van de stoomoven in het stopcontact zit.■ Controleer of de zekering van de elektrische installatie doorgeslagen is. Neem contact op met een elektricien of met Miele.
	Er is een probleem met de besturing. <ul style="list-style-type: none">■ Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat het display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.

Geluiden

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

Algemene problemen of technische storingen

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>U kunt de stoomoven niet inschakelen.</p>	<p>De zekering heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). <p>Er is mogelijk sprake van een technische storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
<p>De ovenverlichting functioneert niet.</p>	<p>De lamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.

Bij te bestellen accessoires

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

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

Kookgerei

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

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

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

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

Contact bij storingen

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

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

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

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

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

Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Installatie

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

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

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

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

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

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

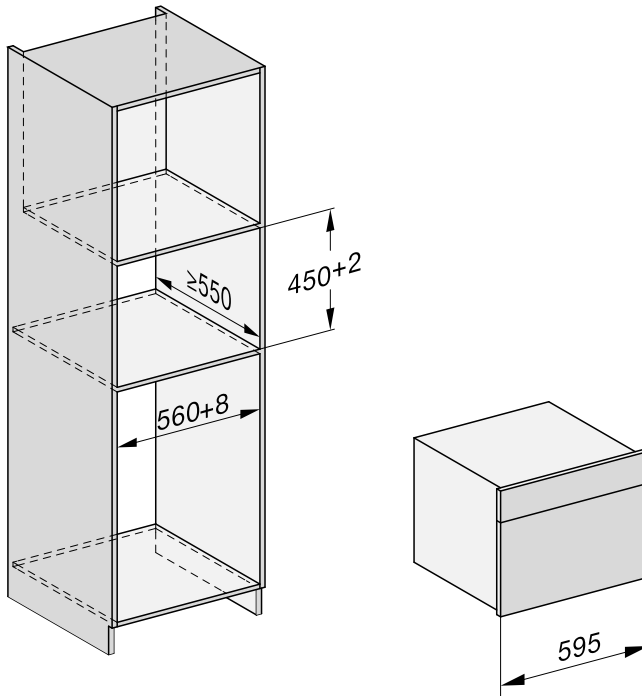
▶ Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de gebruiker de inhoud van de ovenpannen op het bovenste niveau kan zien. Alleen zo kan letsel door overlopende hete gerechten worden voorkomen.

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast

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

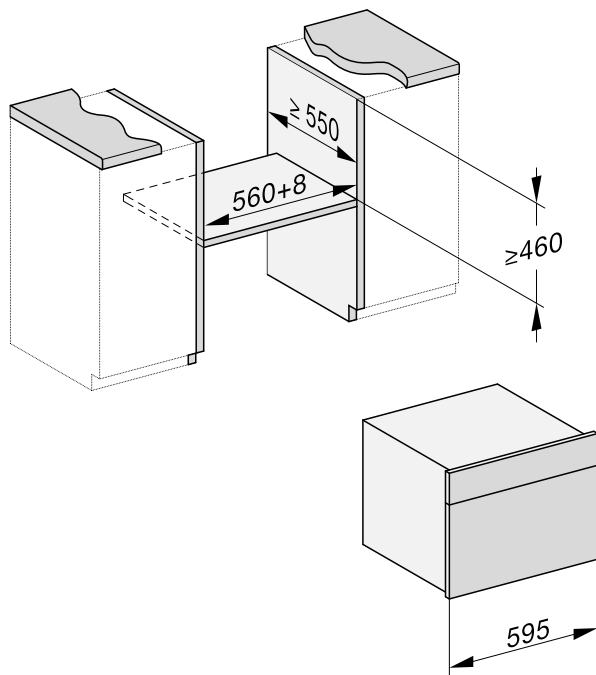


Installatie

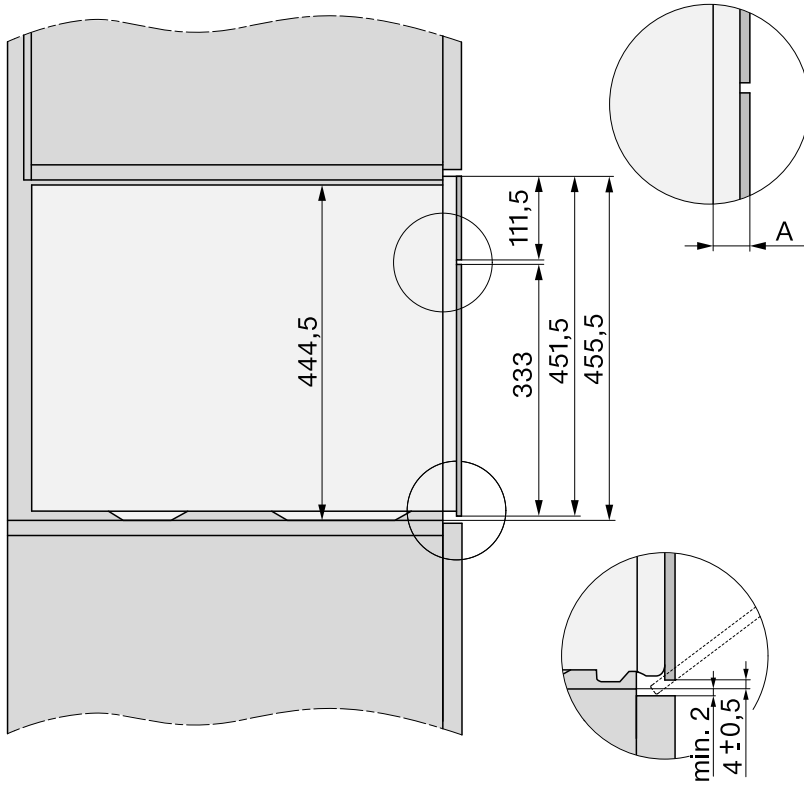
Inbouw in een onderkast

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

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



Zijkant

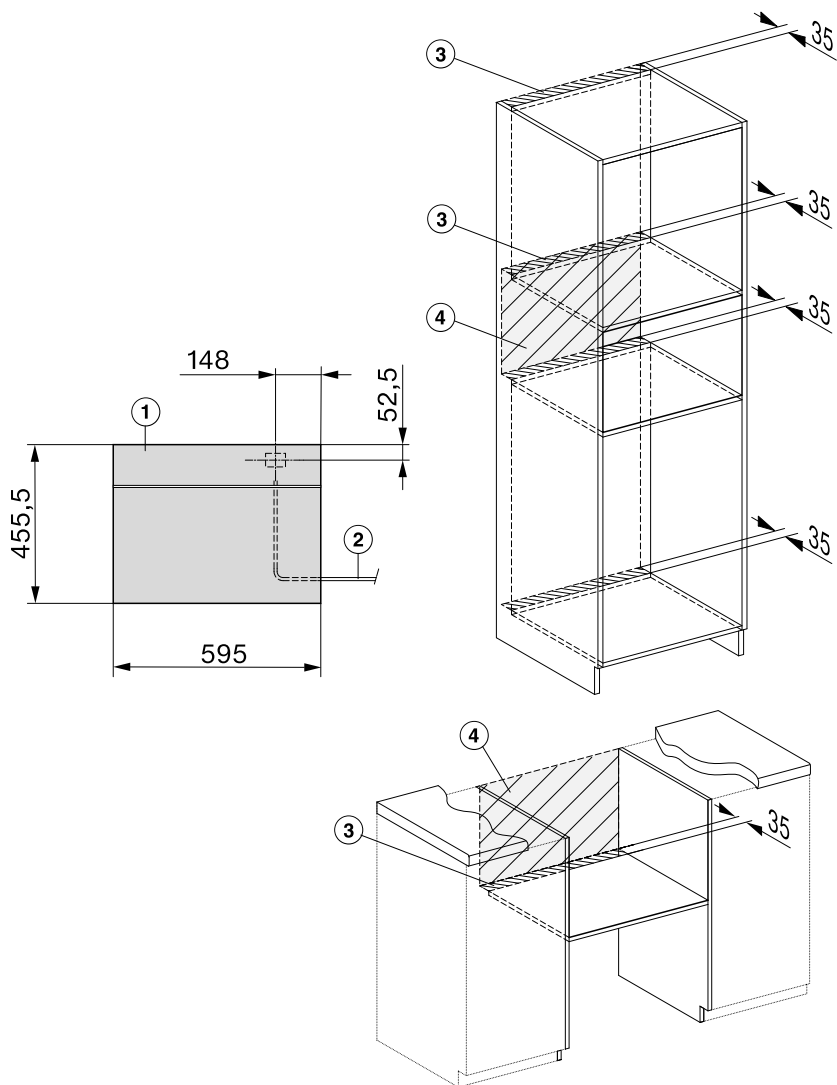


A Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

Installatie

Aansluiting en ventilatie



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

Stoomoven inbouwen

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

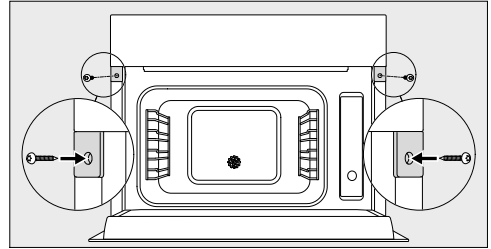
Schade door ondeskundig transport. De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

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

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

De afwijking mag niet meer dan 2° bedragen.

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




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

Installatie


Elektrische aansluiting

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

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

 **Brandgevaar door oververhitting.**
Het gebruik van de stoomoven via verdeelstekkers en verlengsnoeren kan tot overbelasting van de kabels leiden.
Gebruik om veiligheidsredenen geen verdeelstekkers en verlengkabels.

De elektrische installatie moet conform VDE 0100 zijn uitgevoerd.

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

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

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

Raadpleeg bij twijfel een electricien.

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

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

Hiermee verklaart Miele, dat deze stoomoven voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads) of [www.miele.be/nl Downloads](http://www.miele.be/nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm of www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm

Frequentieband van de wifi-module	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Maximaal zendvermogen van de wifi-module	< 100 mW
--	----------

Auteursrechten en licenties voor de communicatiemodule

Voor de bediening en besturing van de communicatiemodule gebruikt Miele eigen software of software van derden waarvoor geen opensource-licentievoorwaarde geldt. Deze software/softwarecomponenten zijn auteursrechtelijk beschermd. De auteursrechten van Miele en derden dienen in acht te worden genomen.

Bovendien bevat deze communicatiemodule softwarecomponenten die onder opensource-licentievoorwaarden worden verspreid. U kunt deze opensource-componenten en de bijbehorende verwijzingen naar auteursrechten, kopieën van de betreffende toepasselijke licentievoorwaarden en eventueel overige informatie lokaal per IP via een webbrowser (*https://<ip adresse>/Licenses*) oproepen. De daar beschreven aansprakelijkheids- en garantieregelingen van de opensource-licentievoorwaarden zijn alleen van toepassing op de betreffende rechthebbenden.

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

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

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

Miele Nederland B.V.

**Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88**

Bezoek het Miele Experience Center:

**De Limiet 2
4131 NR VIANEN**

nv Miele België

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

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

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

DG 7440

nl-NL, BE

M.-Nr. 11 250 090 / 04