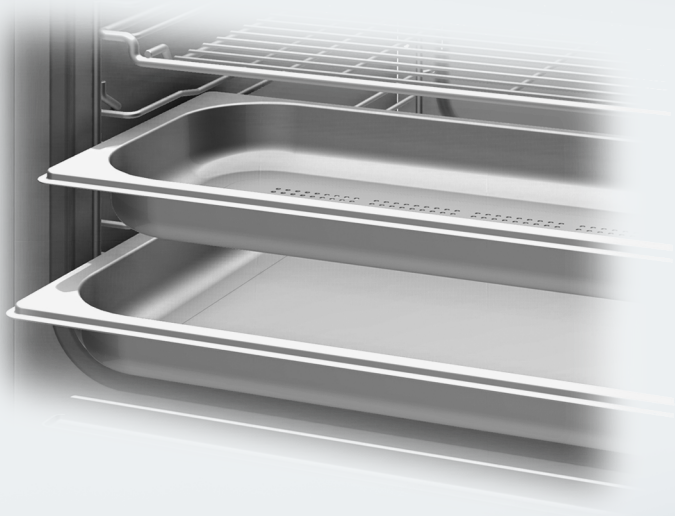


Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven



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

Inhoud

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

Datum	33
Verlichting	33
Display	33
Volume	34
Eenheden	34
Warmhouden	35
Stoomreductie	35
Vorgeprogr. temperaturen	35
Waterhardheid	36
Veiligheid	37
Miele@home	38
Afstandsbesturing	39
MobileStart activeren	39
Remote Update	39
Softwareversie	40
Handelaar	40
Fabrieksinstellingen	41
Kookwekker	42
Hoofd- en submenu's	43
Bediening	44
Waarden en instellingen voor een bereidingsproces wijzigen	45
Temperatuur wijzigen	46
Bereidingstijden instellen	46
Ingestelde bereidingstijden wijzigen	48
Ingestelde bereidingstijden wissen	48
Bereidingsproces onderbreken	49
Bereiding afbreken	50
Belangrijke opmerkingen en informatie	51
Het bijzondere van koken met stoom	51
Kookgerei	51
Opvangschaal	51
Niveau	52
Diepvriesproducten	52
Temperatuur	52
Bereidingstijd	52
Bereiden met vloeistoffen	52
Eigen recepten	52
Stomen	53
ECO - Koken met stoom	53

Inhoud

Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	53
Groente.....	54
Vis.....	57
Vlees.....	60
Rijst.....	62
Graan.....	63
Pasta/deegwaren	64
Knoedels	65
Peulvruchten, gedroogd	66
Kippeneieren	68
Fruit	69
Worstwaren	69
Schaaldieren.....	70
Zoetwatermosselen	71
Menugaren	72
Sous-vidé	74
Nog meer toepassingen	82
Verwarmen	82
Ontdooien.....	85
Blancheren	88
Inmaken.....	88
Steriliseren	91
Gistdeeg laten rijzen.....	91
Vochtige handdoekjes verwarmen	92
Gelatine smelten.....	92
Honing vloeibaar maken.....	93
Chocolade smelten	93
Yoghurt bereiden	94
Spek uitsmelten.....	95
Uien fruiten/stoven	95
Sap bereiden	96
Voedingsmiddelen pellen	97
Appels conserveren	97
Eierstich (ei voor soep).....	97
Automatische programma's	98
Categorieën	98
Automatische programma's gebruiken	98
Eigen programma's	99
Gegevens voor testinstellingen	102

Reiniging en onderhoud	103
Voorkant stoomoven reinigen.....	104
Ovenruimte reinigen	105
Waterreservoir reinigen.....	106
Accessoires	106
Geleiderails reinigen	106
Stoomoven ontkalken.....	107
Nuttige tips	109
Bij te bestellen accessoires	112
Klantendienst	113
Contact bij storingen	113
Garantie.....	113
Installatie	114
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	114
Inbouwmaten.....	115
Inbouw in een hoge kast	115
Inbouw in een onderkast	116
Zijaanzicht	117
Aansluiting en ventilatie.....	118
Stoomoven inbouwen	119
Elektrische aansluiting.....	120
Verklaring van overeenstemming	122

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

Verantwoord gebruik

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen in het huishouden

- ▶ Maak gebruik van de blokkering om te vermijden dat kinderen de stoomoven per ongeluk 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. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.
- ▶ Gevaar voor letsel door 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 dampuitlaat. 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 toestel 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 deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Controleer voordat de stoomoven wordt geplaatst, of hij zichtbaar beschadigd is. Een beschadigde oven mag niet worden geplaatst en niet in gebruik worden genomen.
- ▶ De stoomoven kan alleen betrouwbaar en veilig functioneren, als hij op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van de stoomoven is uitsluitend gegarandeerd, als deze wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van de stoomoven te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor de aansluiting. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Dit in verband met gevaar voor oververhitting.
- ▶ Gebruik de stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gegarandeerd.
- ▶ Deze stoomoven mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de stoomoven leiden.
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ Het recht op garantie vervalt wanneer de stoomoven door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie hoofdstuk “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de stoomoven volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ 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 de stoomoven, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als de stoomoven volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik

- ▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. De stoomoven wordt bij gebruik heet. U kunt zich verbranden aan de stoom, ovenruimte, accessoires en het voedsel
Draag altijd ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen in de oven plaatst of eruit haalt of wanneer u in de oven bezig bent.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete voedingsmiddelen.
Als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, kan men morsen met de gerechten. U kunt zich aan het gerecht verbranden.
Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat u niet morst..
- ▶ 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 gesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en opwarmen een overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen. Gebruik de stoomoven niet voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.
- ▶ Kunststof servies dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de stoomoven beschadigen.
Gebruik alleen hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig kunststof servies. Neem de aanwijzingen van de fabrikant van het servies, in acht.
- ▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.
- ▶ Letselrisico door de geopende deur. U kunt zich aan de open deur verwonden of erover struikelen. Laat de deur daarom niet onnodig open staan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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 stoomoven kan anders beschadigd raken.
- ▶ Als u een elektrisch toestel (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het toestel gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het toestel beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.
- ▶ 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 voedingsmiddelen of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen als deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

Accessoires

- ▶ Gebruik uitsluitend Miele-accessoires om te voorkomen dat garantieaanspraken vervallen. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

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

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

Uw toestel afdanken

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



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

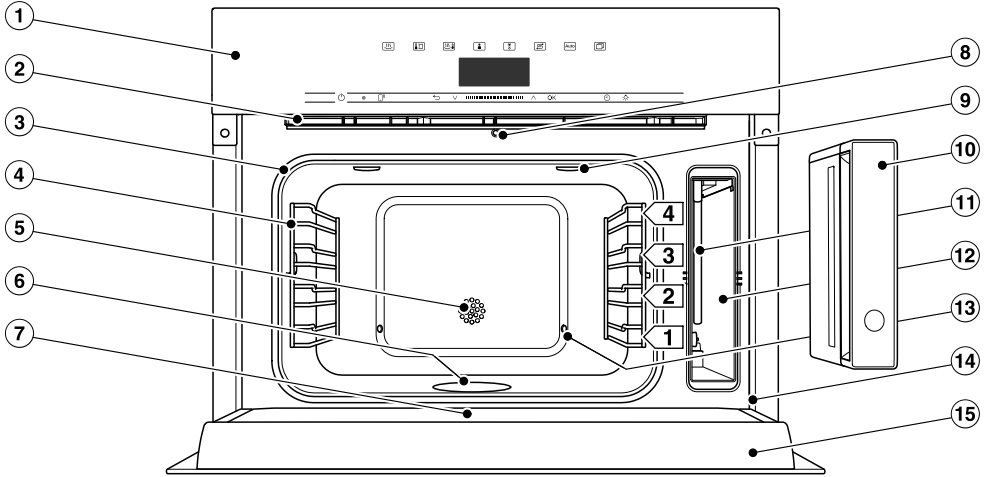
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

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

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

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

Stoomoven



- ① Bedieningselementen
- ② Dampkap
- ③ Deurafdichting
- ④ Geleiderails met 4 niveaus
- ⑤ Temperatuurvoeler
- ⑥ Bodemverwarmingselement
- ⑦ Opvanggoot
- ⑧ Automatische deuropener voor de stoomreductie
- ⑨ Led-ovenverlichting
- ⑩ Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging
- ⑪ Aanzuigbuis
- ⑫ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑬ Stoomtoevoer
- ⑭ Frontgedeelte 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.

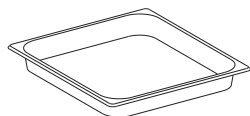
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverde accessoires

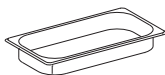
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 1/1-40 L



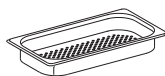
1 opvangschaal voor het opvangen van vocht. U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.
375 x 394 x 40 mm (bxdxh)

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



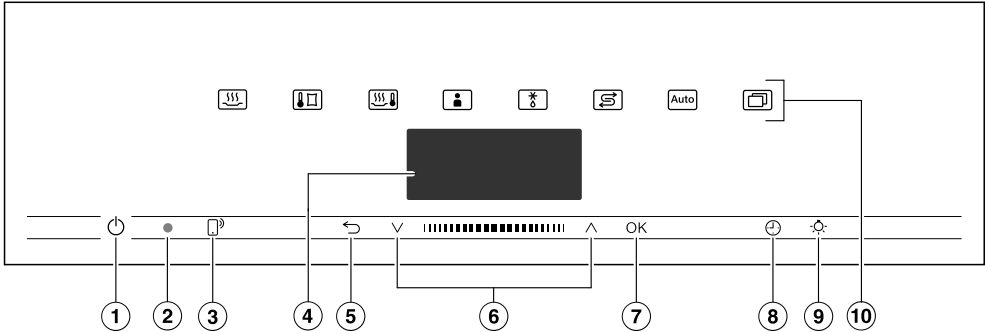
1 rooster om eigen servies op te zetten







Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Miele-kookboek "Stomen"


De beste recepten uit de Miele-testkeuken



- ① Aan- en uittoets , verzonken
Met deze toets kunt u de stoomoven in- en uitschakelen
- ② Optische interface
(alleen voor Miele-technici)
- ③ Sensortoets 
Voor het bedienen van uw stoomoven via uw mobiel toestel
- ④ Display
Voor de weergave van de dagtijd en van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoets 
Voor stapsgewijs terugspringen en wijzigen van menupunten 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 ovenfuncties, automatische programma's en instellingen

Bedieningselementen

Aan- en uittoets

De aan- en uittoets  is ingedrukt en reageert op aanraking met uw vinger.

Met deze toets schakelt u de stoomoven in en uit.

Display

Op de display wordt de dagtijd weergegeven en kunt u informatie aflezen over de functies, de temperaturen, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen.

Na het inschakelen van de stoomoven met de aan- en uittoets  verschijnt het hoofdmenu met het verzoek Kies de gewenste functie.

Sensortoetsen




De sensortoetsen reageren op een lichte aanraking van uw vingers. Elke aanraking wordt met een toetssignaal bevestigd. Dit signaal kunt u ook uitzetten, door de instelling **Volume | Toetsgeluid | Uit** te kiezen.

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

Sensortoetsen boven de display

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

Sensortoetsen onder de display





Sensortoets	Functie
	<p>Als u de stoomoven wilt bedienen via uw mobiele toestel, hebt u het systeem Miele@home nodig en dient u de instelling <i>Afstandsbesturing</i> 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 toestel bedienen (zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Miele@home”).</p>
	<p>Afhankelijk van het menu waarin u zich bevindt, komt u in het hogere menu terecht 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 op de 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 op OK drukt, worden de wijzigingen opgeslagen.</p> <p>Als op de display een informatievenster verschijnt, bevestigt u de melding met de OK-toets.</p>

Bedieningselementen

Sensortoets	Functie
	Als er geen bereiding afloopt, kunt u met deze sensortoets op elk moment een kookwekker instellen (bijvoorbeeld om eieren te koken). Tijdens een bereiding kunt u een kookwekker, een bereidingstijd 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 hij blijft continu aan of uit.

Symbolen

Op de 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. Deze informatievensters bedient u met de sensortoets <i>OK</i> .
	Kookwekker
	Het vinkje geeft de actuele instelling aan.
	Instellingen, zoals de lichtsterkte van de 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 of 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 veeg 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 veeg 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 in het hogere menu terecht.

Wijzig de instelling met een segmentbalkje

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

Als geen enkel segment gevuld is, is de minimale waarde ingesteld of is de instelling uitgeschakeld (bijvoorbeeld bij de geluidssterkte).


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

- Bevestig uw keuze met *OK*.

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


Principe van de bediening

Functie kiezen

De sensortoetsen voor functies (bijvoorbeeld Meer ) bevinden zich boven de display (zie hoofdstuk “Bediening” en “Instellingen”).

- Raak de sensortoets van de gewenste functie aan.

De sensortoets op het bedieningspaneel licht oranje op.

- Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt gemarkeerd is.
- Stel de waarden voor het bereidingsproces in.
- Bevestig met *OK*.

Een andere ovenfunctie kiezen


U kunt de ovenfunctie tijdens een bereiding wijzigen.

De sensortoets van het gekozen programma licht oranje op.

- Raak de sensortoets van de nieuwe functie aan.
- Kies Van functie veranderen? | Ja en bevestig met *OK*, indien nodig.

Op de display verschijnen de gewijzigde ovenfunctie en de bijbehorende voorgeprogrammeerde waarden.

De sensortoets van het gewijzigde programma licht oranje op.

Blader in de keuzelijsten onder Meer , totdat het gewenste menupunt verschijnt.

Cijfers invoeren

De gemarkeerde cijfers kunnen gewijzigd worden.

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg 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 in het hogere menu terecht.

Letters invoeren

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

- Raak de pijltoets \wedge of \vee aan of veeg 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 programmanaam hebt ingevoerd, kiest u \checkmark .
- Bevestig met **OK**.

De naam wordt opgeslagen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets \square^{p} aan om MobileStart te activeren.

De sensortoets \square^{p} brandt. Met de Miele@mobile-app kunt u de stoomoven op afstand bedienen.

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

Zolang de sensortoets \square^{p} brandt, kan 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 enkel geval worden overschreden.

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

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 voor de opvangschaal niveau 1 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 één enkele bereiding, een bereidingsstap of definitief 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 de stoomoven, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid. Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan de stoomoven. 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 op de display *Opwarmfase*, én de oplopende temperatuur weergegeven.

Bij het stomen is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen 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

Wanneer u met een temperatuur vanaf 80 °C hebt gewerkt, wordt de deur van de stoomoven vlak voor het einde van de bereiding automatisch een beetje geopend, zodat de stoom kan ontsnappen. Op de 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 bereiding 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.

Eerste ingebruikneming

Miele@home

Uw stoomoven heeft een geïntegreerde wifi-module.

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

- een wifi-netwerk
- de Miele@mobile-app
- een Miele-gebruikersaccount. De gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele@mobile-app.

De Miele@mobile-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 toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingfouten optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele@mobile-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@mobile-app

De Miele@mobile-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 heet oppervlak.


De stoomoven wordt heet bij gebruik.

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 ”.

Land instellen

- Kies het gewenste land.
- Bevestig met *OK*.

Miele@home instellen

Op de display verschijnt Miele@home inst..

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

De display en de Miele@mobile-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*.

Eerste ingebruikneming

Waterhardheid instellen

De watermaatschappij kan u informatie over de waterhardheid in uw regio verschaffen.

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

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

Eerste ingebruikneming afsluiten

- Volg eventuele verdere aanwijzingen op de display.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Stoomoven voor de eerste keer reinigen

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

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

Waterreservoir reinigen

- Neem het waterreservoir uit het toestel.
- Verwijder de overloopbeveiliging.
- Spoel het waterreservoir met de hand.

Accessoires/ovenruimte reinigen

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.

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


Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst voedsel bereidt, moet u het toestel instellen op het kookpunt van het water. Het kookpunt is afhankelijk van de hoogte van de plaats van installatie. Tijdens dit proces, worden ook de watervoerende delen doorgespoeld.

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

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 toestel en vul het tot aan de markering “max”.
- Schuif het waterreservoir erin.
- Zet de stoomoven gedurende 15 minuten aan met de functie *Koken met stoom*  (100 °C). Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

Kookpunt aanpassen (na verhuizing)


Als u de stoomoven verplaatst, moet u deze instellen op de kooktemperatuur van het water 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 van de instellingen

Menupunt	Mogelijke instellingen
Taal 	... deutsch english ... Land
Tijd	Weergave Aan* Uit Nachtuitschakeling Tijdsformaat 12 uur 24 uur* Instellen
Datum	
Verlichting	Aan 15 seconden "Aan"* Uit
Display	Lichtsterkte  QuickTouch Aan Uit*
Volume	Geluidssignalen Melodie*  Solo toon  Toetsgeluid  Melodie Aan* Uit
Eenheden	Gewicht g* lb/oz lb Temperatuur °C* °F
Warmhouden	Aan Uit*
Stoomreductie	Aan* Uit
Voorgeprogr. temperaturen	
Waterhardheid	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH


* Fabrieksinstelling

Menupunt	Mogelijke instellingen
Veiligheid	Toetsenvergrendeling Aan Uit* Vergrendeling  Aan Uit*
Miele@home	Activeren Deactiveren Verbindingsstatus Opnieuw instellen herstellen Instellen
Afstandsbesturing	Aan* Uit
Remote Update	Aan* Uit
Softwareversie	
Handelaar	Demo-functie Aan Uit*
Fabrieksinstellingen	Instellingen toestel Eigen programma's Voorgeprogr. temp.

* Fabrieksinstelling

Instellingen

Menu “Instellingen” oproepen

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

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




U kunt nu de instellingen controleren of wijzigen.

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

Taal

U kunt uw eigen taal en land instellen.

Nadat u uw keuze hebt gemaakt en bevestigd, verschijnt meteen de gekozen taal op de display.

Tip: Als u per ongeluk een taal hebt gekozen die u niet beheerst, kies dan de sensortoets . Richt u op het symbool  om weer terug in het submenu Taal  terecht te komen.

Tijd

Weergave

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

- Aan
De dagtijd wordt altijd op de display weergegeven.
Als u bijkomend 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
De display blijft donker om energie te besparen. U moet de stoomoven inschakelen voordat u deze kunt bedienen.
- Nachtuitschakeling
Om energie te besparen, verschijnt de dagtijd alleen van 5:00 tot 23:00 uur op de display. De rest van de tijd is de display donker.

Tijdsformaat

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 stroomuitval verschijnt de huidige dagtijd opnieuw. De dagtijd wordt voor zo'n 150 uren bewaard.

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

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.

Display

Lichtsterkte

De lichtsterkte van de display wordt weergegeven met behulp 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 Tijd | Weergave | Aan of Nachtuitschakeling gekozen hebt, reageren de sensortoetsen ook als de stoomoven uitgeschakeld is.
- Uit
Onafhankelijk van de instelling Tijd | Weergave reageren de sensortoetsen alleen wanneer de stoomoven ingeschakeld is en nog een bepaalde tijd na het uitschakelen van de oven.

Instellingen

Volume

Geluidssignalen

Wanneer geluidssignalen zijn 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 met behulp van een segmentbalkje.

– ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte

– □□□□□□
De 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 op een segmentbalkje.

– ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
maximale toonhoogte

– □□□□□□□□□□□□□□
minimale toonhoogte

Toetsgeluid

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

– ■■■■■■■■
maximale geluidssterkte

– □□□□□□
Het toetsignaal is uitgeschakeld

Melodie

U kunt de melodie die u bij aanraking van de aan-uittoets ① hoort, uit- of inschakelen.

Eenheden

Gewicht

Bij de automatische programma's kunt u het gewicht van de voedingsmiddelen in gram (g), pond/ons (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 de etenswaren na de bereiding warmhouden. Het voedsel wordt op een vooraf ingestelde temperatuur gedurende maximaal 15 minuten warm gehouden. Door de deur te openen of de sensoroetsen aan te raken, kunt u de warmhoudfase afbreken.

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

- Aan
De functie Warmhouden is ingeschakeld. Als u kookt met een temperatuur vanaf ca. 80 °C, dan start deze functie na ca. 5 minuten. Het voedsel wordt op een temperatuur van 70 °C warm gehouden.
- Uit
De functie Warmhouden is uitgeschakeld.

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.

Voorgeprogr. temperaturen

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

Zodra u het menupunt hebt opgeroepen, verschijnt de keuzelijst met de ovenfuncties.

- Kies de gewenste ovenfunctie.

De voorgeprogrammeerde temperatuur licht op en het temperatuurbereik waaruit u kunt kiezen verschijnt.

- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Bevestig met *OK*.

Instellingen

Waterhardheid

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

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 op het etiket van de fles in mg/l Ca²⁺ of ppm (mg Ca²⁺/l) vermeld.

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

Veiligheid

Toetsenvergrendeling

De toetsenvergrendeling voorkomt dat een bereidingsproces onbedoeld wordt uitgeschakeld of dat instellingen worden gewijzigd. Als de toetsenvergrendeling actief is, worden de sensortoetsen en de velden op de display enkele seconden na de start van een bereiding vergrendeld, behalve de aan-uit-toets .

- Aan
De toetsenvergrendeling is actief. Houd de sensortoets *OK* minimaal 6 seconden ingedrukt om de toetsenvergrendeling voor korte tijd te deactiveren.
- Uit
De toetsenvergrendeling is niet actief. Alle sensortoetsen reageren meteen wanneer deze worden aangeraakt.

Vergrendeling

De ingebruiknamebeveiliging voorkomt dat de stoomoven onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

De ingebruiknamebeveiliging blijft ook na een stroomuitval actief.

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

Instellingen

Miele@home

De stoomoven hoort bij de huishoudtoestellen 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@mobile-app of via WPS met uw wifi-netwerk te verbinden.

Als u de Miele@mobile-app op een mobiel apparaat hebt geïnstalleerd, kunt u het volgende:


- Uw huishoudelijke toestel op afstand bedienen
 - Informatie over de status van uw huishoudelijke toestel opvragen
 - Aanwijzingen voor het programma-verloop van uw huishoudelijke toestel oproepen
 - Een Miele@home-netwerk inrichten met meer Wi-Fi-geschikte huishoudelijke toestellen van Miele
- Activeren
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is uitgeschakeld. De wifi-functie wordt opnieuw ingeschakeld.
 - Deactiveren
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Miele@home blijft ingesteld, de wifi-functie wordt uitgeschakeld.
 - Verbindingsstatus
Deze instelling is enkel zichtbaar als Miele@home is ingeschakeld. Op de display verschijnt informatie zoals de kwaliteit van de wifi-ontvangst, netwerknaam en IP-adres.
 - Opnieuw instellen
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. Zet de netwerkinstellingen terug en breng een nieuwe netwerkverbinding tot stand.
 - herstellen
De instelling is alleen zichtbaar als er al een wifi-netwerk is ingesteld. De wifi-functie wordt uitgeschakeld en de verbinding met het wifi-netwerk wordt teruggezet naar de fabrieksinstellingen. U dient de verbinding met het wifi-netwerk opnieuw in te stellen om Miele@home te kunnen gebruiken.
 - 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.

Afstandsbesturing

Als u de Miele@mobile-app op uw mobiele toestel geïnstalleerd hebt, over het systeem Miele@home beschikt en de afstandsbediening geactiveerd hebt (Aan), kunt u gebruik maken van de functie MobileStart en bijv. instructies over lopende bereidingsprocessen van uw stoomoven oproepen of een lopend bereidingsproces beëindigen.

MobileStart activeren

- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

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

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

Zolang de sensortoets  brandt, kan u MobileStart gebruiken.

Remote Update

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

De software van uw stoomoven kan met de Remote update 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 hem handmatig starten.

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

Inschakelen/uitschakelen

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

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

Instellingen

Verloop van de Remote updates

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

Als er een update beschikbaar is, wordt op de 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 Remote update uit.

De update kan enkele minuten duren.

Let op het volgende bij de Remote update:

- 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.
- Sommige software-updates kunnen alleen door Miele-technici worden uitgevoerd.

Softwareversie

Het menupunt “Softwareversie” is bestemd voor Miele-technici. Voor particulier gebruik is deze informatie niet relevant.

Handelaar

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

Demo-functie

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


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

Fabrieksinstellingen

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

Kookwekker

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 moet toevoegen of het gerecht moet begieten).

- 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 kookwekker in te stellen. De aflopende kookwekker wordt dan weergegeven terwijl de stoomoven uitgeschakeld is.


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


- Kies de toets .
- Kies **Kookwekker** wanneer de bereiding al actief is.

Op de display verschijnt **Instellen 00:00 min.**


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


De kookwekker wordt opgeslagen.

Als de stoomoven uitgeschakeld is, verschijnen de aflopende kookwekker en het symbool  in plaats van het tijdstip van de dag.

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


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

Als de kookwekker is afgelopen, knippert , de tijd wordt bijgeteld en er klinkt een geluidssignaal.

- Kies de toets .
- Bevestig met **OK**, indien nodig.

De akoestische en optische signalen worden uitgeschakeld.

Kookwekker wijzigen


- Kies de toets .
- Kies **Kookwekker** wanneer de bereiding al actief is.
- Kies **Wijzigen**.
- Bevestig met **OK**.

De kookwekkertijd verschijnt.

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










De gewijzigde tijd wordt opgeslagen.

Kookwekker wissen

- Kies de toets .
- Kies **Kookwekker** wanneer de bereiding al actief is.
- Kies **Wissen**.
- Bevestig met **OK**.

De kookwekkertijd wordt gewist.

Hoofd- en submenu's

Menu	Voorgeprogrammeerde waarde	Gebied
Ovenfuncties		
Koken met stoom 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Opwarmen 	100 °C	80–100 °C
Eigen programma's 		
Ontdooien 	60 °C	50–60 °C
Ontkalken 		
Automat. programma's 		
Meer 		
Blancheren	–	–
Inmaken	90 °C	80–100 °C
Steriliseren	–	–
Deeg laten rijzen	–	–
ECO - Koken met stoom	100 °C	40–100 °C
Instellingen 		

Bediening

- Schakel het toestel 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 voor de opvangschaal niveau 1 als u in ovenpannen met gaatjes kookt.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Kies de gewenste functie.

De functie 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 op de display volgen. Als de ingestelde temperatuur voor het eerst wordt bereikt, klinkt er een signaal.

- Gebruik na de bereiding de sensortoets van de gekozen ovenfunctie om de bereiding 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 verbranden.

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

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

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 verbranden.

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

- Neem het waterreservoir uit het toestel.
- 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 wanneer 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 op de display het verzoek water bij te vullen.

- Haal 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 ovenfunctie de waarden of instellingen voor dit bereidingsproces wijzigen via de sensortoets ↵.

- Kies de toets ↵.

Naargelang de ovenfunctie 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.

Bediening

Temperatuur wijzigen

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

- Kies de toets .
- 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.

Bereidingstijden instellen

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

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

U hebt het voedingsmiddel in de oven gezet, een ovenfunctie gekozen en de nodige instellingen gekozen, zoals bijvoorbeeld een temperatuur.

Als u een waarde invoert bij **Bereidingstijd**, **Klaar 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 een bereiding nodig is. Als deze tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld. De maximale bereidingstijd die u kunt instellen, is afhankelijk van de gekozen ovenfunctie.
 - Klaar 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 Klaar om hebt ingesteld. Met Start om bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.
- Kies de toets .
 - Stel de gewenste tijden in.
 - Bevestig met *OK*.
 - Kies de sensortoets  om terug te keren naar het menu van de gekozen ovenfunctie.

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 u met een temperatuur vanaf ca. 80 °C hebt gewerkt, 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 de etenswaren uit de oven haalt.

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

Bediening

Ingestelde bereidingstijden wijzigen

- Kies de toets .
- 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 ovenfunctie.

Bij een stroomuitval worden de instellingen gewist.

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

Ingestelde bereidingstijden wissen

Bij de functies *Koken met stoom* , *Sous-vide*  en *ECO - Koken met stoom* kunt u *Bereidingstijd wissen*.

- Kies de toets .
- 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 ovenfunctie.


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

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

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


Bereidingsproces onderbreken

De bereiding 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 verbranden.

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete voedingsmiddelen.

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

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

Let erop als u de ovenpan in de oven schuift of eruit haalt, dat de hete etenswaren niet overlopen.

De bereiding wordt voortgezet als u de deur sluit.

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

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

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

Bediening

Bereiding afbreken

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

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

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

Bereiding zonder ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Het hoofdmenu verschijnt.

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

Bereiding met ingestelde bereidingstijd afbreken

- Kies de sensortoets van de gekozen ovenfunctie.

Bereiding afbreken? verschijnt.

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

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Ovenpannen

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

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

Eigen servies

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

- Het servies moet hitte- (tot 100 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof servies wilt gebruiken, informeer dan bij de fabrikant of het materiaal geschikt is voor het beoogde gebruik.
- Kookgerei met dikke wanden (bijvoorbeeld van porselein, keramiek of aardewerk) is minder geschikt voor stomen. Dikke wanden geleiden de warmte slecht waardoor de aangegeven bereidingstijden aanzienlijk kunnen toenemen.
- Zet het servies op de 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 voedingsmiddel kan.

Opvangschaal

Gebruik voor de opvangschaal niveau 1 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 op meerdere niveaus tegelijkertijd koken. De bereidingstijd verandert daardoor niet.

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

Schuif de ovenpannen en de rooster altijd tussen de spijlen van een niveau in, zodat de kantelbeveiliging gewaarborgd is.

Diepvriesproducten

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

Temperatuur

Bij het stomen wordt maximaal 100 °C bereikt. Op deze temperatuur kunt u bijna alle voedingsmiddelen bereiden. Sommige gevoelige voedingsmiddelen, zoals bessen, moet u op een lagere temperatuur bereiden, omdat de voedingsmiddelen anders uiteenspatten. 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 voedingsmiddelen. De bereidingstijd voor bijvoorbeeld 1 kg aardappelen is gelijk aan die voor 500 g.

Bereiden met vloeistoffen

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

Eigen recepten


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

ECO - Koken met stoom


Gebruik voor het energiebesparend stomen de functie ECO - Koken met stoom. Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden van groenten 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 voedingsmiddelen bereidt die veel zetmeel bevatten, zoals aardappelen, rijst en deegwaren, gebruik dan bij voorkeur de functie Koken met stoom .

Instelling

Meer  | ECO - Koken met stoom

Aanwijzingen 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.

Stomen

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

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


vastkokende aardappelen, in vier stukken

:ca. 17 minuten


vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Automat. programma's  | Groenten | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Groenten	🕒 [min]
Artisjokken	32–38
Bloemkool, heel	27–28
Bloemkool, roosjes	8
Sperziebonen	10–12
Broccoli, roosjes	3–4
Zomerwortels, heel	7–8
Zomerwortels, gehalveerd	6–7
Zomerwortels, kleingesneden	4
Witloof, gehalveerd	4–5
Chinese kool, gesneden	3
Erwten	3
Venkel, gehalveerd	10–12
Venkel, in reepjes	4–5
Boerenkool, gesneden	23–26
Aardappelen, vastkokend, geschild heel	27–29
gehalveerd	21–22
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 reepjes gesneden	6–7
Pompoen, in blokjes	2–4
Maïskolven	30–35
Snijbiet, gesneden	2–3

Stomen

Groenten	🕒 [min]
Paprika, in blokjes of reepjes	2
Aardappelen in de schil, vastkokend	30–32
Champignons	2
Prei, gesneden	4–5
Prei, 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 in zijn geheel🍷; 🍷duimbreed dik.	9–10
Knolselder, in reepjes gesneden	6–7
Groene asperges	7
Dikke witte asperges	9–10
Winterwortels, kleingesneden	6
Spinazie	1–2
Spitskool, gesneden	10–11
Bleekselder, gesneden	4–5
Knolrapen, gesneden	6–7
Witte kool, gesneden	12
Savooikool, gesneden	10–11
Courgette, schijven	2–3
Peulerwtten	5–7

🕒 Bereidingstijd

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in ovenpannen met gaatjes vis bereidt en tegelijk in andere ovenpannen andere voedingsmiddelen wilt bereiden, kunt u smaakbeïnvloeding (door omlaag druppelend vocht) vermijden. Plaats de vis boven de opvang- of glazen schaal (afhankelijk van het model) in de oven.

Temperatuur

85 - 90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

100 °C

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

Bereidingstijd

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

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

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

Stomen

Tips

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

Instellingen

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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Stomen

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi ingevroren vlees voordat u het bereidt (zie het hoofdstuk “Speciale toepassingen”, paragraaf “Ontdooien”).

Vorbereiding

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

Bereidingstijd


De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte en de hoedanigheid van het vlees, niet van het gewicht. Hoe dikker het vlees des te langer de bereidingstijd.

Een stuk vlees van 500 g dat 10 cm dik is, heeft een langere bereidingstijd dan een stuk van 500 g dat 5 cm dik is.


Tips

- Als 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, soepgroenten en koud water, in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.

Instellingen

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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 bereidingstijd


Stomen

Rijst

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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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


 Bereidingstijd

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  | Granen | ... |

of

Koken met stoom 

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

Stomen

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten


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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Knoedels


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

Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen moeten niet worden geweekt.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Droge peulvruchten | ... |

of

Koken met stoom 

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

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

Stomen

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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

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

Instellingen


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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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


 Bereidingstijd

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

Koken met stoom 

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  | Worsten | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd


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

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

Instellingen



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

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel


Bereidingstijd: zie tabel

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

 temperatuur,  bereidingstijd

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

Zet verse mosselen voor de bereiding enkele uren in water om eventuele zandresten te verwijderen. Borstel de mosselen daarna goed schoon om draadjes te verwijderen.


Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.


Bereidingstijd

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

Instellingen



Automat. programma's  | Mosselen | ... |

of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Menugaren

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

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

De etenswaren 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.

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”)

Voorgekookte 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 (3) bereidingstijd:
broccoli)

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

Een maaltijd bereiden

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

Sous-vide

Bij deze methode van toebereiding worden uw levensmiddelen in een vacuümverpakking langzaam en bij een lage, constante temperatuur bereid.

Dankzij het getrokken vacuüm verdamppt tijdens het garen geen vocht en blijven alle voedingsstoffen en smaken behouden.

Het resultaat is een smaakintensief en gelijkmatig toebereid levensmiddel.

Vries uitsluitend verse levensmiddelen in perfecte staat in!

Let er op dat u hygiënisch verantwoord te werk gaat en zorg dat de levensmiddelen gekoeld blijven.

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 vacumeertoestel.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Voor een optimaal bereidingsresultaat moet u de volgende aanwijzingen in acht nemen:


- Gebruik minder specerijen en kruiden dan u bij gewoon koken zou doen, omdat het effect op de voeding intenser is.
U kunt de etenswaren ook ongekruid bereiden en pas na de bereiding kruiden toevoegen.
- Door zout, suiker of vloeistoffen toe te voegen kunt u de bereidingstijd verkorten.
- De te bereiden gerechten krijgen sterkere smaak door zuurhoudende levensmiddelen, zoals citroen of azijn, toe te voegen.
- Gebruik geen alcohol of knoflook, omdat hierdoor een onaangename bijmaak kan ontstaan.
- Gebruik alleen vacuümzakken die overeenkomen met de grootte van het voedingsmiddel. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven.
- Als u meerdere voedingsmiddelen in één vacuümzak wilt bereiden, legt u de voedingsmiddelen naast elkaar in de zak.
- Als u voedingsmiddelen in meerdere vacuümzakken tegelijkertijd wilt bereiden, legt u de zakken naast elkaar op de rooster.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de dikte van het voedingsmiddel.
- Bij hoge temperaturen en/of een lange bereidingstijd kan er een watertekort optreden. Controleer daarom af en toe de weergave op de display.
- Open de deur niet tijdens een bereiding. Als u de deur opent, neemt de bereidingstijd toe en kan het resultaat worden beïnvloed.
- 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.
- De temperaturen en bereidingstijden uit recepten voor sous-vide kunt u niet altijd volledig overnemen. Pas deze instellingen aan de door u gewenste gaarheid aan.

Sous-vide

Tips

- Om de voorbereidingstijd te verkorten, kunt u voedingsmiddelen 1–2 dagen voor de bereiding vacumeren. Bewaar de gevacumeerde voedingsmiddelen in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 5 °C. Om de kwaliteit en smaak te behouden, moeten de voedingsmiddelen uiterlijk na 2 dagen worden bereid.
- Vries vloeistoffen, zoals een marinade, voor het vacumeren in, zodat het vocht niet kan uitlopen.
- Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De lasnaad blijft dan schoon en intact.
- Als u de etenswaren niet meteen na de bereiding wilt eten, leg het dan in ijswater en laat het volledig afkoelen. Bewaar de voedingsmiddelen 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 voedingsmiddel 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.
- Gebruik het kooknat of de marinade van groenten, vis of vlees voor het bereiden van saus.
- Serveer het gerecht op voorverwarmde borden.

Ovenfunctie Sous-vide gebruiken

- Spoel het voedingsmiddel met koud water af en dep het weer droog.
- Doe het voedingsmiddel in een vacuümzak en voeg eventueel kruiden of vocht toe.
- Vacumeer het voedingsmiddel met een vacumeertoestel.
- Gebruik voor de opvangschaal niveau 1.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat schuift u het rooster in niveau 2.
- Leg de gevacumeerde etenswaren (in geval van meerdere zakjes), naast elkaar op de rooster.
- 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 sealnaad was niet schoon of sterk genoeg en is opengegaan.
- Het zakje is door een scherp botje beschadigd.

Het gerecht had een onaangename bij smaak of een vreemde smaak:

- Het voedingsmiddel is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken.
- Het voedingsmiddel bevatte al voor het vacumeren te veel bacteriën.
- Er zijn teveel ingrediënten (bijv. specerijen) toegevoegd.
- Het zakje of de sealnaad waren niet in goede staat.
- Het vacuüm was ontoereikend.
- Het gerecht werd niet direct na de bereiding genuttigd of gekoeld.

Sous-vide

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

Voedingsmiddel	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
Groenten				
Bloemkoolrosjes, middelgroot tot groot		x	85	40
Hokkaido-pompoen, in stukken		x	85	15
Koolrabi, in schijfjes		x	85	30
Witte asperges in zijn geheel	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
Overige				
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)		x	90	240
Garnalen, gepeld en zonder darmkanaal		x	56	19–21
Kippenei, heel			65–66	60
Sint-jacobsvruchten.			52	25
Sjalot in zijn geheel	x	x	85	45–60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Voedingsmiddel	Vooraf toevoegen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Suiker	Zout	à point*	bien cuit*	
Vlees					
Eendenborst in zijn geheel		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; volledig		x	63	67	60

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

* Gaarheid

Bij de gaarheidsgraad “bien cuit” is de kerntemperatuur hoger dan bij “à point”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

Sous-vide

Opwarmen

Warm koolsoorten, zoals koolrabi en bloemkool, alleen samen met een saus op. Zonder saus krijgen koolsoorten bij het opwarmen veelal een onaangename bijmaak en een grijs-bruine kleur.

Etenswaren met een korte bereidings-tijd en voedsel waarbij de gaarheid tijdens het opwarmen verandert (zoals vis), zijn niet geschikt om te worden opgewarmd.

Vorbereiding

Leg de bereide voedingsmiddelen met- een na afloop circa 1 uur in ijswater. Het snelle afkoelen voorkomt dat de voe- dingsmiddelen 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 kwa- liteit van voedingsmiddelen afneemt, naarmate u ze langer bewaart.

Wij adviseren u voedingsmiddelen niet langer dan 5 dagen in de koel- kast te bewaren, voordat u ze op- nieuw verwarmt.

Instellingen

Sous-vide 

Temperatuur: zie tabel

Tijd: zie tabel

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.

Voedingsmiddelen	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	à point ¹	bien cuit ¹	
Vlees			
Lamsrug met bot	58	62	30
Runderfiletsteak, 4 cm dik	56	61	30
Rundersteak (heup), 2,5 cm dik	56	–	30
Varkensfilet; volledig	63	67	30
Groenten			
Bloemkoolrosjes, middelgroot tot groot ³	85		15
Koolraap, in schijfjes ³	85		10
Fruit			
Ananas, in stukken	85		10
Overige			
Bonen, wit, ingeweekt in de verhouding 1 : 2 (bonen : vocht)	90		10
Sjalot in zijn geheel	85		10

🌡️ temperatuur, ⌚ tijd

1 Gaarheid


Bij de gaarheidsgraad “bien cuit” is de kerntemperatuur hoger dan bij “à point”. In de klassieke zin is het vlees niet doorbakken.

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

3 Alleen in saus opwarmen.

Nog meer toepassingen

Verwarmen

Gebruik voor het opwarmen van sous-vide bereide voedingsmiddelen de functie Sous-vide  (zie het hoofdstuk “Sous-vide”, paragraaf “Opwarmen”).

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

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

Kookgerei

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

Tijd

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

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

Tips

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

Voedingsmiddelen verwarmen

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

Instellingen

Opwarmen 

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

Nog meer 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.

Voedingsmiddelen	🕒* [min]
Groenten	
Wortels Bloemkool Koolrabi Bonen	6–7
Bijgerechten	
Pasta Rijst	3–4
Aardappelen, in de lengte gehalveerd	12–14
Dumplings	15–17
Vlees en gevogelte	
Braadvlees in sneetjes van 1,5 cm dik Rollade, in sneetjes 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, groenten	12–14
Gevulde paprika (gehalveerd), rijst	13–15
Kippenragout, rijst	7–8
Groentensoep	2–3
Crèmesoep	3–4

Nog meer toepassingen

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

🕒 tijd

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

Ontdooien

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



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen zoals salmonella kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging. Let bij het ontdooien van vis en vlees (met name gevogelte) extra op de hygiëne.

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

Ovenpannen

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

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

Tips

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

Instellingen

Ontdooien

of

Koken met stoom

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

Nog meer toepassingen

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

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Zuivelproducten				
Kaas in sneetjes	125 g	60	15	10
Kwark	250 g	60	20–25	10–15
Room	250 g	60	20–25	10–15
Zachte kaas	100 g	60	15	10–15
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
Groenten				
Als blok ingevroren	300 g	60	20–25	10–15
Vis				
Visfilets	400 g	60	15	10–15
Forellen	500 g	60	15–18	10–15
Kreeft	300 g	60	25–30	10–15
Krabben	300 g	60	4–6	5
Kant-en-klaargerechten				
Vlees, groente, bijgerecht/ eenpansgerecht/soepen	480 g	60	20–25	10–15
Vlees				
Braadvlees in sneetjes	elk 125–150 g	60	8–10	15–20

Nog meer toepassingen

Diepvriesproduct	Hoeveelheid	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Gehakt	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hazenrug	500 g	50	30–40	10–15
Reerug	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotelet/braadworst	800 g	60	25–35	15–20
Gevogelte				
Kip	1000 g	60	40	15–20
Kippenbout	150 g	60	20–25	10–15
Kipschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkoenbout	500 g	60	40–45	10–15
Gebak				
Blader-/gistdeeg	–	60	10–12	10–15
Roerdeeg	400 g	60	15	10–15
Brood/broodjes				
Broodjes	–	60	30	2
Tarwe-roggebrood, gesneden	250 g	60	40	15
Volkorenbrood, gesneden	250 g	60	65	15
Wit brood, gesneden	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, ⌚ ontdooitijd, ⌛ doorwarmtijd

Nog meer toepassingen

Blancheren

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


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

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

Instellingen

Meer  | Blancheren

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Blancheertijd: 1 minuut

Inmaken

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

Glazen

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

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

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

Fruit

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

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

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

Groenten

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

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

Hoeveelheid/Systeeminhoud

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

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

Vlees en worst

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

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

Tips


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

Voedingsmiddelen inmaken

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

Instellingen

Meer  | Inmaken
of

Koken met stoom 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

Nog meer toepassingen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

Steriliseren

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

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


- Leg alle voorwerpen zo op de 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 delen bereiken.

Instellingen

Meer  | Steriliseren

Tijd: 1 minuut tot 10 uur

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

Gistdeeg laten rijzen


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

Instellingen

Meer  | Deeg laten rijzen

Tijd: zie recept

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 40 °C


Tijd: zie recept

Nog meer toepassingen

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Vochtige handdoekjes

of

Koken met stoom 


Temperatuur: 70 °C

Bereidingstijd: 2 minuten

Gelatine smelten

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Gelatine laten smelten

of

Koken met stoom 


Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: 1 minuut


Honing vloeibaar maken

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Honing vloeibaar maken

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 60 °C

Bereidingstijd: 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.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Chocolade laten smelten

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 65 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Nog meer toepassingen

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.


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

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


Tip: Bij gebruik van yoghurtferment kunt u de yoghurt met een mengsel van melk en room bereiden. Meng 3/4 liter melk met 1/4 liter room.

- Roer 100 g yoghurt door 1 liter melk of maak het mengsel met yoghurtferment volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet het melkmengsel in glazen en sluit de glazen af.
- Zet de afgesloten glazen in een ovenpan met gaatjes of op de 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  | Speciale toepassingen | Yoghurt bereiden

of

Koken met stoom 

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 sneetjes) in een ovenpan zonder gaten.
- Dek de ovenpan af met een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie.

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Spek laten uitzweten

of

Koken met stoom 

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.

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

Instellingen

Automat. programma's  | Speciale toepassingen | Uien smoren

of

Koken met stoom 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Nog meer toepassingen

Sap bereiden

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

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

Vorbereiding

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

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

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


Tips

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

Sap maken van fruit

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

Instellingen

Koken met stoom 


Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Voedingsmiddelen pellen


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

Instellingen

Koken met stoom 

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

Koken met stoom 


Temperatuur: 50 °C

Tijd: 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 gaten.

Instellingen

Koken met stoom 


Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten


Automatische programma's

Met de vele automatische programma's bekomt u comfortabel en veilig een optimaal bereidingsresultaat.

Categorieën

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

Automatische programma's gebruiken

- Kies Automat. programma's .

De keuzelijst verschijnt.

- Kies de gewenste categorie (bijvoorbeeld Vis).


De automatische programma's die beschikbaar zijn in de geselecteerde categorie, verschijnen.

- Kies het gewenste automatische programma.
- Volg de instructies op de display.

Tip: Via **i** Info kunt u afhankelijk van de bereiding bijvoorbeeld informatie oproepen over het plaatsen of omkeren van gerechten.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

- De gaarheid kunt u aflezen op een balkje met zeven segmenten. U kunt de gewenste gaarheid via het navigatiegedeelte instellen.

- De gewichtsaanduidingen zijn gebaseerd op het gewicht per stuk. U kunt dus één moot zalm van 250 g bereiden, maar ook tien moten zalm van 250 g tegelijkertijd.
- Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.
- Als u het voedingsmiddel in de hete ovenruimte schuift, wees dan voorzichtig bij het openen van de deur. Er kan hete stoom vrijkomen. Doe een stap terug en wacht totdat de stoom is verdampt. Let erop dat u niet met de hete stoom noch met de hete wanden van de ovenruimte in aanraking komt. U kunt zich verbranden.
- Bij sommige automatische programma's kan de starttijd via Start om of Klaar om worden verschoven.
- Om een automatisch programma af te breken, kiest u de sensortoets . Proces afbreken? verschijnt. Kies Ja en bevestig met OK.
- Als een voedingsmiddel na een automatisch programma nog niet helemaal gaar is, kiest u Nakoken.
- Automatische programma's kunnen ook als Eigen programma's worden opgeslagen. Selecteer de sensortoets na afloop van een automatisch programma. 

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

- U kunt maximaal 9 bereidingsstappen combineren om het bereidingsproces 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 instructies op de display op:

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

Alle instellingen voor de eerste bereidingsstap zijn vastgelegd.

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

- Als er nog meer bereidingsstappen nodig zijn, kiest u Bereidingsstap toevoegen en gaat u verder te werk zoals beschreven voor de eerste bereidingsstap.

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

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


Op de 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

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 verwarming wordt meteen ingeschakeld.
 - Klaar 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 Start het proces.
- Als u alle instellingen hebt gewijzigd, kiest u Opslaan.

Op de 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.

Naam wijzigen


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

Op de 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.

Gegevens voor testinstellingen




Testgerechten volgens EN 60350-1 (functie Stomen)

Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40 L	300	willekeurig	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40 L	max.	willekeurig ³	100	3
Capaciteit toestel					
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) in niveau 1.
- 2 Plaats het testgerecht in de koude oven (voordat de opwarmfase begint).
- 3 Plaats 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar in het niveau.
- 4 Plaats steeds 2x DGGL 1/2-40 L achter elkaar in 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	 [°C]	Hoogte [cm]	 [min]
Aardappelen, vast-kokend, in 4 stukken ³	1x 1/2 DG-GL-40 L	800	4	100	–	17
Zalmfilet, uit de diepvries, niet ontdooid	1x 1/2 DG-GL-40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoliroosjes	1x 1/2 DG-GL-40 L	600	3	100	–	4


⁴ niveau, ² temperatuur,  bereidingstijd

- 1 Bereiding zie 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).

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

 Gevaar voor letsel door elektrische schok.

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

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

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

Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

U verwijdert verontreinigingen het best direct.

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

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

Reiniging en onderhoud

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

Voorkant stoomoven reinigen

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

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

Ovenruimte reinigen

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

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

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

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

Automatische deuropener reinigen

De deuropener mag niet met etenswaren 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.

Reiniging en onderhoud

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

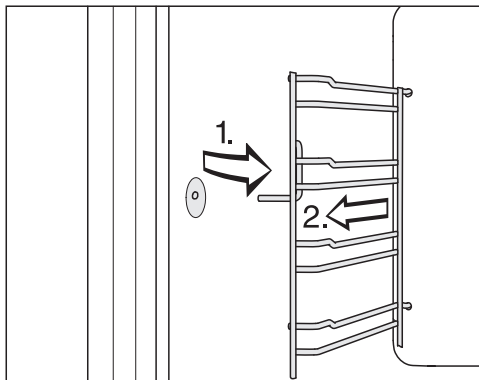
Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opvangschaal, rooster en ovenpan reinigen

- Reinig de opvangschaal, de 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 proper water af.

Geleiderails reinigen

De geleiderails zijn vaatwasbestendig.



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

Het **monteren** gebeurt in omgekeerde volgorde.

- Plaats de geleiderails weer correct terug.

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

Stoomoven ontkalken

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

Een ontkalkingsmiddel is zuurhoudend.

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


Veeg ontkalkingsmiddel direct weg.

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


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

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

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

- Schakel de stoomoven in en kies Ontkalken .

Op de display verschijnt de melding Even wachten a.u.b.. Het ontkalken 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 erin.
- Bevestig met OK.

De resttijd verschijnt. Het ontkalken begint.

Zet de stoomoven 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 op de display.
- Bevestig steeds met OK.

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

Reiniging en onderhoud

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

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

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

Probleem	Oorzaak en oplossing
De stoomoven kan niet worden ingeschakeld.	De zekering is gesprongen. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak de stoomoven ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: <ul style="list-style-type: none"> – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de verliesstroomschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met de Miele-Service.
De oven wordt niet heet.	De demofunctie is ingeschakeld. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demofunctie uit (zie hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Handelaar”).
	De oven is verwarmd door de werking van een ingebouwde warmhoudlade. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>De sensortoetsen reageren niet.</p>	<p>U hebt de instelling Display QuickTouch Uit gekozen. Daardoor reageren de sensortoetsen niet als de stoomoven is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zodra u de stoomoven inschakelt, reageren de sensortoetsen. Als u wilt dat de sensortoetsen ook altijd bij een uitgeschakelde stoomoven reageren, kiest u de instelling Display QuickTouch Aan. <p>De oven is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.</p> <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 is doorgeslagen. Neem contact op met een elektricien of met Miele-technici. <p>Er is een probleem met de besturing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Raak de aan-uittoets  aan totdat de display wordt uitgeschakeld en de stoomoven opnieuw wordt gestart.
<p>Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.</p>	<p>De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het toestel uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.</p>
<p>Na het inschakelen van het toestel, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.</p>
<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”).

Probleem	Oorzaak en oplossing
Bij het koken komt on-gebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	De deur is niet goed gesloten. ■ Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed. ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	De deurdichting is beschadigd. ■ Vervang de deurdichting. U kunt de deurdichting bij Miele bestellen (zie achter in deze gebruiksaanwijzing).
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.
De functies Start om en Klaar om verschijnen niet op de display.	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, bijvoorbeeld na een bereiding. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
	Bij Ontkalken worden deze functies niet aangeboden.
De ovenverlichting functioneert niet.	De lamp is defect. ■ Neem contact op met Miele als de lamp moet worden vervangen.
F44	Communicatiefout ■ Schakel het toestel uit. Wacht enkele minuten en schakel het weer in. ■ Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met Miele.
F en andere cijfers	Een technisch defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

Bij te bestellen accessoires

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

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

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

Kookgerei

Miele heeft een omvangrijk assortiment kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele-toestellen 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 groottes
- ovenpannen zonder gaatjes in verschillende groottes

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

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

Contact bij storingen

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

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

De Miele Klantendienst heeft het type toestel en het fabricagenummer nodig. 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 toestel 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.

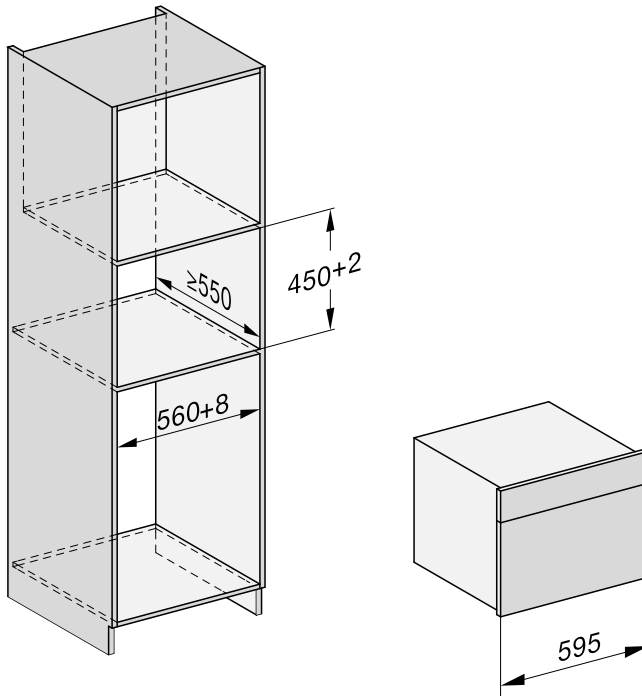
- ▶ De aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje van de stoomoven moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van de stoomoven te voorkomen.
Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Stopcontactblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheids garanties (gevaar voor brand). Sluit de stoomoven daarmee niet aan op het elektriciteitsnet.
- ▶ Het stopcontact moet ook na het inbouwen van het toestel, gemakkelijk toegankelijk zijn.
- ▶ De stoomoven 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 voedingsmiddelen 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.

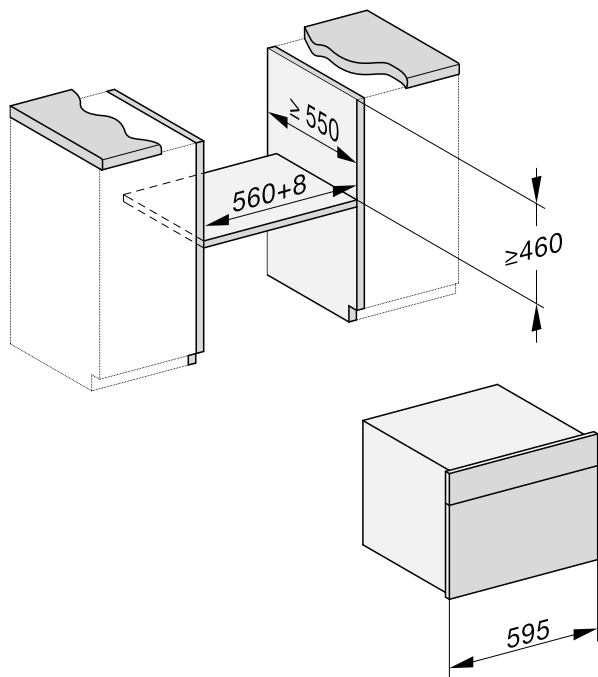


Installatie

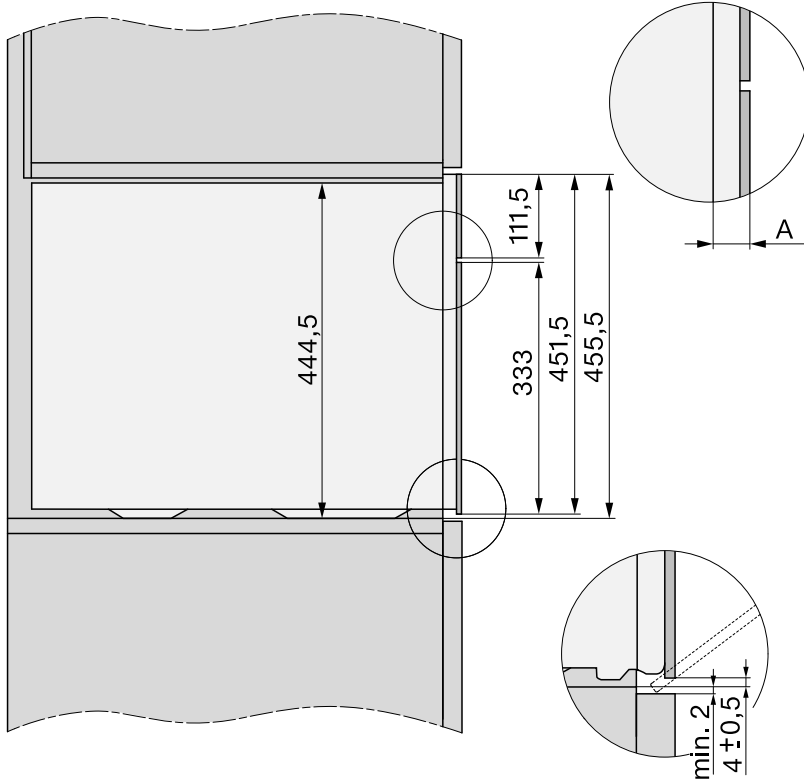
Inbouw in een onderkast

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

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



Zijaanzicht

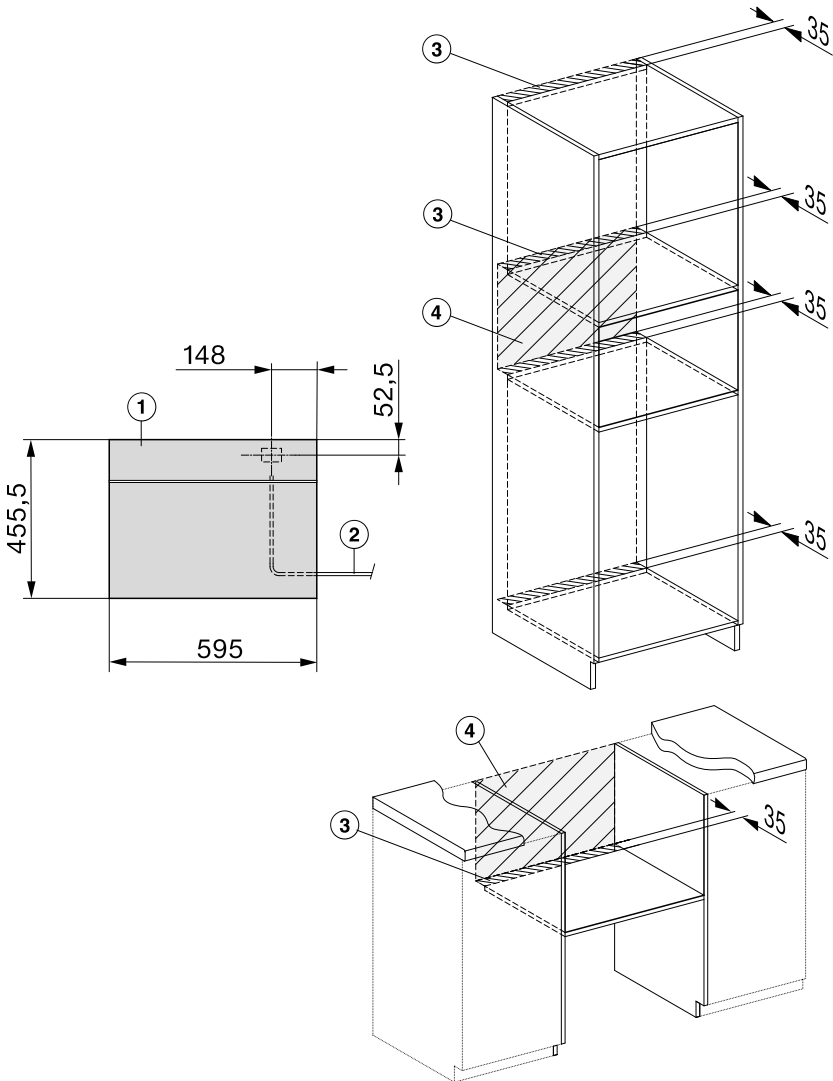


A Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

Installatie

Aansluiting en ventilatie



- ① Aanzicht van voren
- ② Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ③ Ventilatieopening ten minste 180 cm²
- ④ Geen aansluiting binnen dit bereik

Stoomoven inbouwen

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

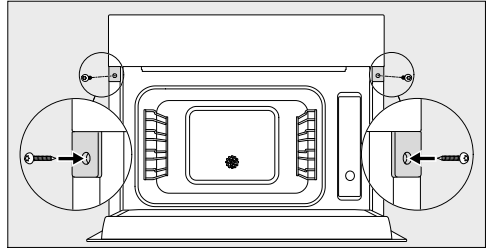
Schade door ondeskundig transport. De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

Gebruik voor het optillen, de handgrepen aan de zijkant.

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 deze bij. 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 toestel aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

Installatie

Elektrische aansluiting

Wij adviseren om de stoomoven via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet na de inbouw van de stoomoven goed toegankelijk zijn.

 Schade door ondeskundige aansluiting.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag de stoomoven uitsluitend door een electricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is of als er sprake is van een vaste aansluiting, dan moet er een schakelaar voor het loskoppelen van de netspanning voor elke pool worden geïnstalleerd. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais. De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluitgegevens

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


Aardlekschakelaar

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

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een kabel van het type H 05 VV-F met de juiste doorsnede worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

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

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

Zekeringen

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

Zekeringautomaten

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

Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, van het typeBofC)tuimelschakelaar:tuimelaarschakelaar-van1 (Aan)op0 (Uit).

Aardlekschakelaar

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

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Miele dat deze stoomoven voldoet aan de Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op www.miele.de
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

Frequentieband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------	----------------------------

Maximaal zendvermogen	< 100 mW
-----------------------	----------



nv Miele België

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DG 7440

nl-BE

M.-Nr. 11 245 080 / 00