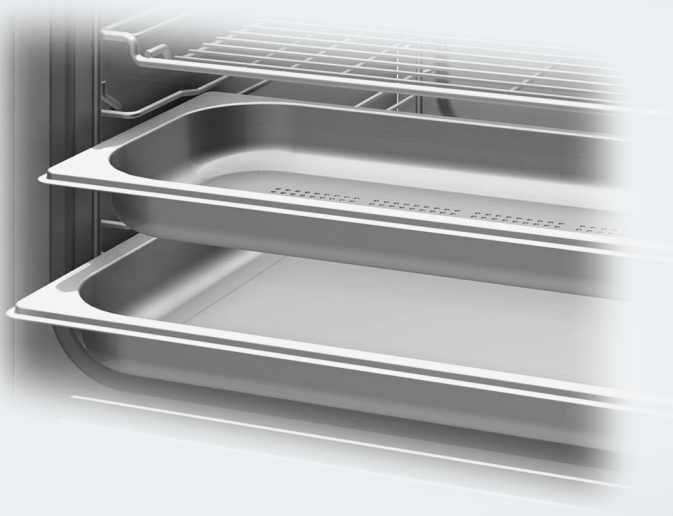


Gebruiks- en montagehandleiding Stoomoven



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

Bereiden met vloeistoffen.....	31
Eigen recepten	31
Stomen	32
Eco-stomen	32
Aanwijzingen bij de bereidingstabellen	32
Groente.....	33
Vis.....	36
Vlees	39
Rijst.....	41
Graan	42
Pasta/deegwaren	43
Knoedels	44
Peulvruchten, gedroogd	45
Kippeneieren	47
Fruit	48
Worstwaren	48
Schaaldieren.....	49
Zoetwatermosselen	50
Menugaren	51
Nog meer toepassingen	53
Verwarmen	53
Ontdooien.....	56
Blancheren	59
Inmaken.....	59
Steriliseren	62
Gistdeeg laten rijzen.....	62
Vochtige handdoekjes verwarmen	63
Gelatine smelten.....	63
Honing vloeibaar maken.....	64
Chocolade smelten	64
Yoghurt bereiden	65
Spek uitsmelten.....	66
Uien fruiten/stoven	66
Sap bereiden	67
Voedingsmiddelen pellen	68
Appels conserveren	68
Eierstich (ei voor soep).....	68
Gegevens voor testinstellingen	69
Reiniging en onderhoud	70
Voorkant stoomoven reinigen.....	71

Inhoud

Ovenruimte reinigen	72
Waterreservoir reinigen.....	73
Accessoires	73
Geleiderails reinigen	73
Stoomoven ontkalken.....	74
Nuttige tips	76
Bij te bestellen accessoires	79
Klantendienst	80
Contact bij storingen	80
Garantie.....	80
Installatie	81
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	81
Inbouwmaten.....	82
Inbouw in een hoge kast	82
Inbouw in een onderkast	83
Zijaanzicht	84
Aansluiting en ventilatie.....	85
Stoomoven inbouwen	86
Elektrische aansluiting.....	87

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verantwoord gebruik

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

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar 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. In 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.
- ▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik 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.

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**.

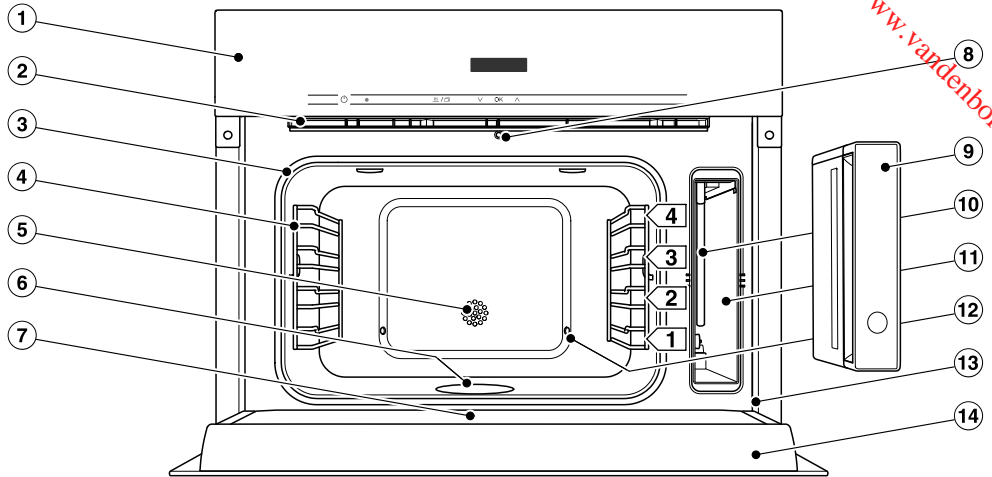
Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- 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.

Overzicht

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 Waterreservoir met afneembare overloopbeveiliging
- ⑩ Aanzuigbuis
- ⑪ Ruimte voor het waterreservoir
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Frontgedeelte met typeplaatje
- ⑭ Deur

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

Typeplaatje

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

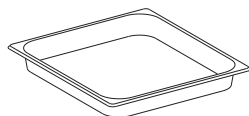
Hier vindt u de type-aanduiding, het serienummer en de aansluitgegevens (spanning/frequentie/maximale aansluitwaarde).

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

Bijgeleverde accessoires

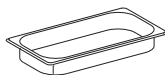
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

DGG 1/1-40 L



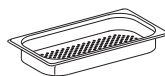
1 opvangschaal voor het opvangen van vocht. U kunt de opvangschaal ook als ovenpan gebruiken.
375 x 394 x 40 mm (bxdxh)

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

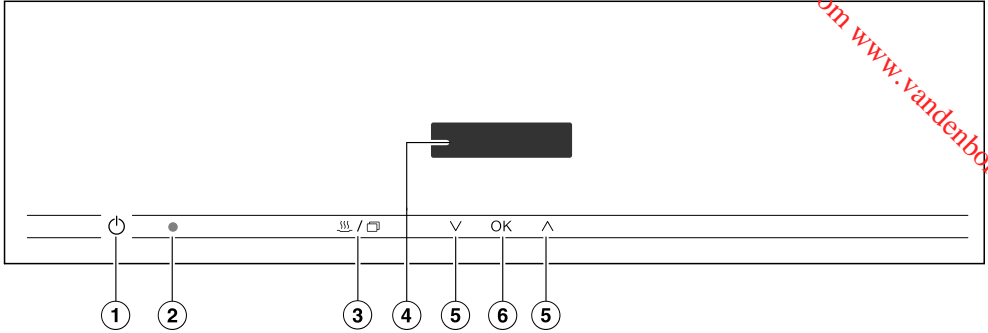







1 rooster om eigen servies op te zetten

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de stoomoven

Bedieningselementen



- 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 wisselen tussen stomen, *ECC*-stomen en automatische programma's
- ④ Display
Voor de weergave van informatie voor de bediening
- ⑤ Sensortoetsen / 
Voor het wijzigen van waarden en instellingen en scrollen in de keuzelijsten
- ⑥ Sensortoets *OK*
Voor het bevestigen van de invoer of selectie en het opslaan van instellingen

Display




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

Sensortoetsen

De sensortoetsen reageren op aanraking met uw vinger. Telkens als u een toets aanraakt, hoort u een akoestisch signaal. U kunt dit signaal uitzetten (zie "Instellingen – Volume – Toetssignaal").

Symbolen

Op de display kunnen tijdens de werking ook de volgende symbolen en indicaties worden weergegeven:

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

Functiebeschrijving

Waterreservoir

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

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

Temperatuuradvies

Temperatuur	Toepassing
100 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Voor het bereiden van alle voedingsmiddelen - Verwarmen - Menu's klaarmaken - Inmaken - Sap bereiden
85 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Voor het behoedzaam bereiden van vis
50-60 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Ontdooien
40 °C	<ul style="list-style-type: none"> - Gistdeeg laten rijzen - Yoghurt maken

Bereidingstijd

U kunt een bereidingstijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59). Als de bereidingstijd langer is dan 59 minuten, moet u deze in uren en minuten invoeren.

Voorbeeld: bereidingstijd 80 minuten = 1:20.

Geluiden

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

Tijdens de opwarmfase wordt de ovenruimte tot de ingestelde temperatuur opgewarmd. Het oplopen van de temperatuur kunt u op de display volgen.

De duur van de opwarmfase is afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddel en de temperatuur ervan. In het algemeen duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. De tijd neemt toe als u gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen bereidt alsook bij een lage bereidingstemperatuur.

Bereidingsfase

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

Stoomreductie

Wanneer u kookt met een temperatuur van ongeveer 80° C wordt vlak voor het einde van de bereiding wordt de oven deur automatisch iets geopend, zodat de stoom kan ontwijken. In het display verschijnt. De deur gaat daarna automatisch weer dicht.

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

Eerste ingebruikneming

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.

Waterhardheid instellen

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.

Standaard is de hardheidsgraad 15 °dH ingesteld.

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

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


Kookpunt aanpassen

Voordat u voor het eerst voedsel bereidt, moet u het toestel instellen op het kookpunt van het water dat varieert afhankelijk van de hoogte van plaats van installatie. Tijdens het aanpassen van het kookpunt worden ook de watervoevende 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 vervolgens met Stomen  (100 °C) gedurende 15 minuten aan. 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

Instellingen wijzigen en opslaan

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

Het toestel is **uitgeschakeld**.

- Houd de sensortoets ∇ ingedrukt.
- Terwijl u de sensortoets ∇ ingedrukt houdt, drukt u 1 keer kort op de Aan/Uit-toets $\textcircled{1}$.

P1 verschijnt.

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

S en een cijfer verschijnen.

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

De gekozen status wordt opgeslagen.

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

De fabrieksinstelling wordt **vetgedrukt** weergegeven.

Programma		Status/waterhardheid	Mogelijke instellingen
P1	Waterhardheid	15 °	Zie het hoofdstuk “Instellingen”, paragraaf “Waterhardheid”
P2	Volume van de geluidssignalen	S1 S2 S3 S4	heel zacht stil hard Zeer hard
P3	Toetssignaal	S0 S1	uit aan
P4	Stoomreductie	S0 S1	uit aan
P5	Eenheid temperatuur	S1 S2	°C °F
P6	Demofunctie	S0 S1	Uit, de stoomoven wordt verwarmd Aan, de stoomoven wordt niet verwarmd

Instellingen

Waterhardheid

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

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

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

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

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

Downloaded from www.kandenborre.be

Stoomoven bedienen

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

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

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



☺ 1:00 °C verschijnt. 1:00 knippert.

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

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



☺ 0:00 h verschijnt.

Het symbool **h** voor de uren knippert.

- Als u een bereidingstijd
 - als u minder dan 1 uur wilt instellen, bevestigt u deze waarde met **OK**.
 - Voor meer dan 1 uur stelt u de gewenste uren in door de sensortoets **∧** (**h** en hoger) of **∇** (**g** en lager) aan te raken. Bevestig uw keuze met **OK**.
- Stel met de sensortoets **∧** (**hh** en hoger) of **∇** (**gg** en lager) het gewenste aantal minuten in.
- 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.

De bereidingstijd begint af te lopen.

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

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een signaal.


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

U kunt een 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

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

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

De bereiding wordt voortgezet.

Waarden voor een bereidingsproces wijzigen

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

Temperatuur wijzigen

- Raak 1 keer *OK* aan.

Op de display verschijnt de temperatuurinstelling en knippert de temperatuur.

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

Bereidingstijd wijzigen


- Raak 2 keer *OK* aan.

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

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


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.



Automatische programma's

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

Laat de ovenruimte na een bereiding eerst tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u een automatisch programma start.




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

Automatische programma's gebruiken

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

ECD verschijnt.

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

- Stel met de sensortoets \vee of \wedge het gewenste programma in, bijvoorbeeld A15.
- Bevestig met *OK*.
- Stel met de sensortoets \vee of \wedge de gewenste gaarheid in:
 - beetgaar 
 - gemiddeld 
 - zacht 
- Bevestig met *OK*.

Programma-overzicht

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

Belangrijke opmerkingen en informatie

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

Het bijzondere van koken met stoom

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

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

Kookgerei

Ovenpannen

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

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

Eigen servies

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

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

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.



Stomen

Eco-stomen

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

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

U kunt de bereidingstijd indien nodig nog verlengen.

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

Op de display verschijnt *ECD*.

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

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.

Groente

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

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

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

Stoomovenpannen

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

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

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

Niveau

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

Bereidingstijd

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

vastkokende aardappelen, in vier stukken

:ca. 17 minuten

vastkokende aardappelen, gehalveerd:

ca. 20 minuten

Instellingen

Stomen SSS

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

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

Stomen

Vis

Verse producten

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

Diepvriesproducten

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

Vorbereiding

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

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Niveau

Als u in 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.

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

Stomen SSS

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

🌡️ temperatuur, 🕒 bereidingstijd

Vlees

Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

Diepvriesproducten

Ontdooi 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

Stomen SSS

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

Stomen

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

Downloaded from www.kinderborre.be

Rijst

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


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Graan

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


Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Pasta/deegwaren

Droge pasta/deegwaren

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

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

Verse producten

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


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

Instellingen

Stomen SS

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Knoedels

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


Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Downloaded from www.vandenberghe.be

Peulvruchten, gedroogd

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

Linzen moeten niet worden geweekt.

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Downloaded from www.vandenborre.be

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

🕒 Bereidingstijd

Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Stomen

Fruit

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


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 bereidingstijd


Worstwaren

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Duur: zie tabel

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

 Bereidingstijd

Schaaldieren

Vorbereiding

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

Bereidingstijd

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



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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel


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

 temperatuur,  bereidingstijd

Stomen

Zoetwatermosselen

Verse producten

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

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

Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

Bereidingstijd



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

Instellingen

Stomen 

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

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

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.

Stomen

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.

Verwarmen

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

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

Kookgerei

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

Tijd

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

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

Tips

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

Voedingsmiddelen verwarmen

- Dek de 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

Stomen SSS

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.

Nog meer toepassingen

Ontdooien

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



Besmettingsgevaar door kiemvorming.

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

Gebruik het dooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

Uitzonderingen: Gehakt en wild: 50 °C.

Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

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

Ovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende voedingsmiddelen (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder 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

Stomen SSS

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

Blancheren

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

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

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

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

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

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

Nog meer toepassingen

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

Stomen SS

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.

Nog meer toepassingen

Steriliseren

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

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

- Leg alle 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

Stomen SS

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

Stomen SS

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie recept

Vochtige handdoekjes verwarmen

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

Instellingen

Stomen SS

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 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

Stomen SS

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

Nog meer toepassingen

Honing vloeibaar maken

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

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

Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in de stoomoven smelten.

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

- 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

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

Stomen SSS

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

De yoghurt is niet stevig genoeg:

De startyoghurt is niet goed bewaard, de koelketen is onderbroken, de verpakking was beschadigd, de melk is niet voldoende verhit.

Er is vocht afgezet:

De glazen zijn bewogen, de yoghurt is niet snel genoeg afgekoeld.

De yoghurt is korrelig:

De melk is te heet gemaakt, de kwaliteit van de melk was niet optimaal, de melk en de startyoghurt zijn niet goed gemengd.

Nog meer toepassingen

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

Uien fruiten/stoven

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

- 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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

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

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 40–70 minuten

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddelen pellen


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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

Appels conserveren

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

Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Conserveringstijd: 5 minuten

Eierstich (ei voor soep)

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

Instellingen




Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

Gegevens voor testinstellingen




Testgerechten volgens EN 60350-1 (Stomen)




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

⁴ niveau(s),  temperatuur,  bereidingstijd

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


Testgerechten menu koken¹ (Stomen)

Testgerecht	Ovenpannen	Hoeveelheid [g]	 ⁴ ₁	 [°C]	Hoogte [cm]	 [min]
Aardappelen, vastkokend, 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
Broccoli, roosjes	1x 1/2 DG-GL-40 L	600	3	100	–	4

⁴ niveau,  temperatuur,  bereidingstijd

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

Reiniging en onderhoud

 Gevaar voor letsel door heet oppervlak.

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

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

 Gevaar voor letsel door elektrische schok.

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

Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

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

Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

U verwijdert verontreinigingen het best direct.

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

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen mogen de volgende middelen niet 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.

Reiniging en onderhoud

Ovenruimte reinigen

Reinig en droog de ovenruimte, deur-dichting, 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.

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

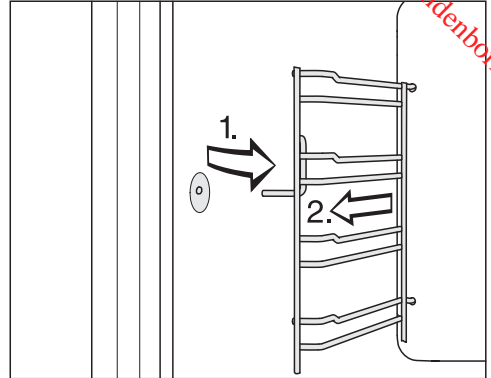
Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

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, verschijnen na het inschakelen van de stoomoven het symbool  en het resterende aantal bereidingen :



Na de laatste bereiding wordt de stoomoven geblokkeerd.


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


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


- Raak de Aan/Uit-toets  aan totdat op de display het knipperende symbool  en de ontkalkingstijd verschijnen.
- 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.

Het ontkalken begint.

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

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

- Haal het waterreservoir eruit en verwijder de overloopbeveiliging.
- Ledig het waterreservoir en spoel het grondig uit.
- Vul het waterreservoir tot de markering  met water en schuif het in de stoomoven.
- Bevestig met OK.

Het symbool  gaat uit. Het ontkalkingsprogramma wordt voortgezet.

Nadat u het waterreservoir voor de tweede keer hebt uitgespoeld en met vers water hebt gevuld, klinkt enkele minuten later een signaal. Het ont-kalkingsprogramma is beëindigd.




- 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.

Nuttige tips

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: – 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. <i>flES</i> verschijnt. De stoomoven kan worden bediend, maar de verwarming van de ovenruimte werkt niet. ■ Schakel de demofunctie uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”).
	De oven is verwarmd door de werking van een ingebouwde warmhoudlade. ■ Open de deur en laat de ovenruimte afkoelen.
Na het uitschakelen van de oven hoort u nog een ventilatorgeluid.	De ventilator heeft een nalooptijd. De oven heeft een ventilator die de wasem uit de ovenruimte afvoert. Als u het toestel uitschakelt, draait de ventilator nog enige tijd door. De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
Na het inschakelen van het toestel, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.	Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De stoomoven gaat na een verhuizing niet meer over van de opwarm- naar de bereidingsfase.	<p>Het kookpunt van het water is veranderd, omdat het hoogteverschil tussen de oude en de nieuwe locatie meer dan 300 meter bedraagt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Om het kookpunt aan te passen, moet u een ontkalkingsprogramma uitvoeren (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
Bij het koken komt ongebruikelijk veel stoom vrij of op andere plaatsen dan normaal.	<p>De deur is niet goed gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluit de deur.
	<p>De deurdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat deze overal goed zit.
	<p>De deurdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Neem contact op met Miele en laat de deurdichting vervangen.
Bij het voortzetten van de bereiding is een fluitend geluid te horen.	<p>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.</p>
In het display verschijnt het symbool  en er klinkt eventueel een akoestisch signaal.	<p>Het waterreservoir is niet tot aan de aanslag in de stoomoven geschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder het waterreservoir en schuif het vervolgens tot de aanslag in het toestel.
	<p>Er zit onvoldoende water in het reservoir. Het waterniveau moet zich tussen de beide markeringen bevinden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vul het reservoir.
Op de display verschijnen het symbool  en een getal tussen 1 en 10. De ontkalkingstijd en  knippen.	<p>Het toestel moet ontkalkt worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Stoomoven ontkalken”).
<i>F44</i>	<p>Communicatiefout</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
F en andere cijfers	Een technisch defect. ■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.

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

Klantendienst

Contact bij storingen

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

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

De Miele 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.

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 veiligheidsgaranties (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.

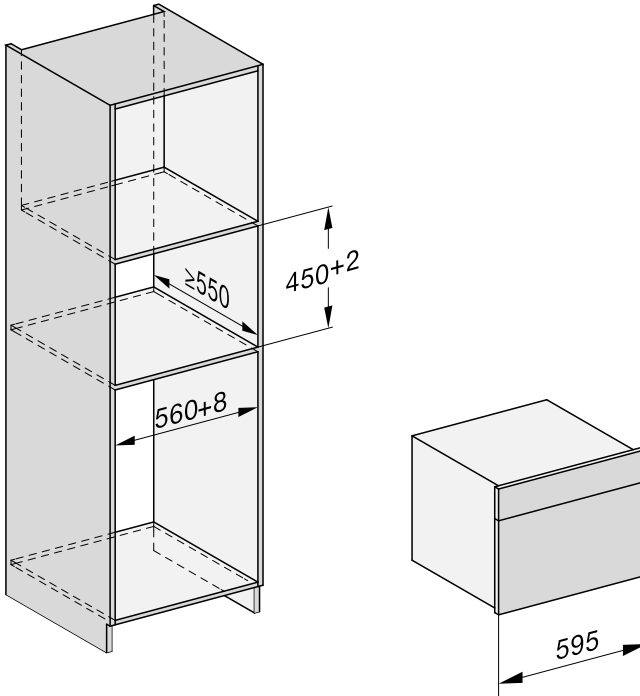
Installatie

Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een hoge kast

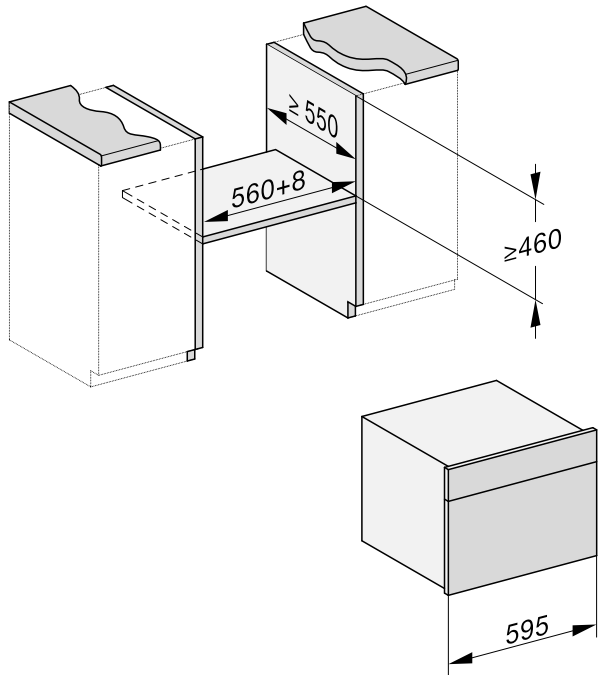
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



Inbouw in een onderkast

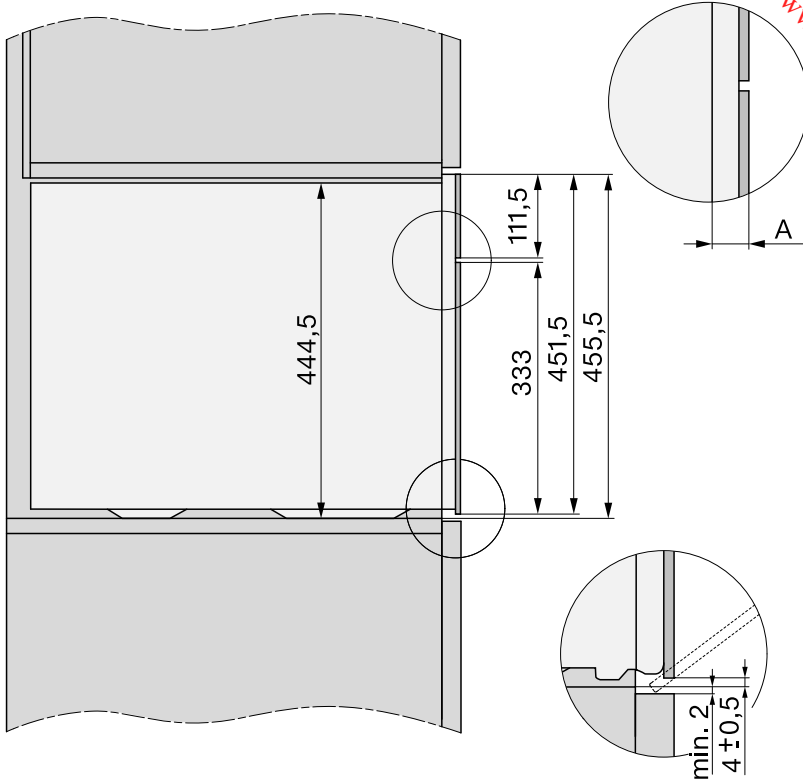
Achter de inbouwunit mag zich geen achterwand van een kast bevinden.

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.



Installatie

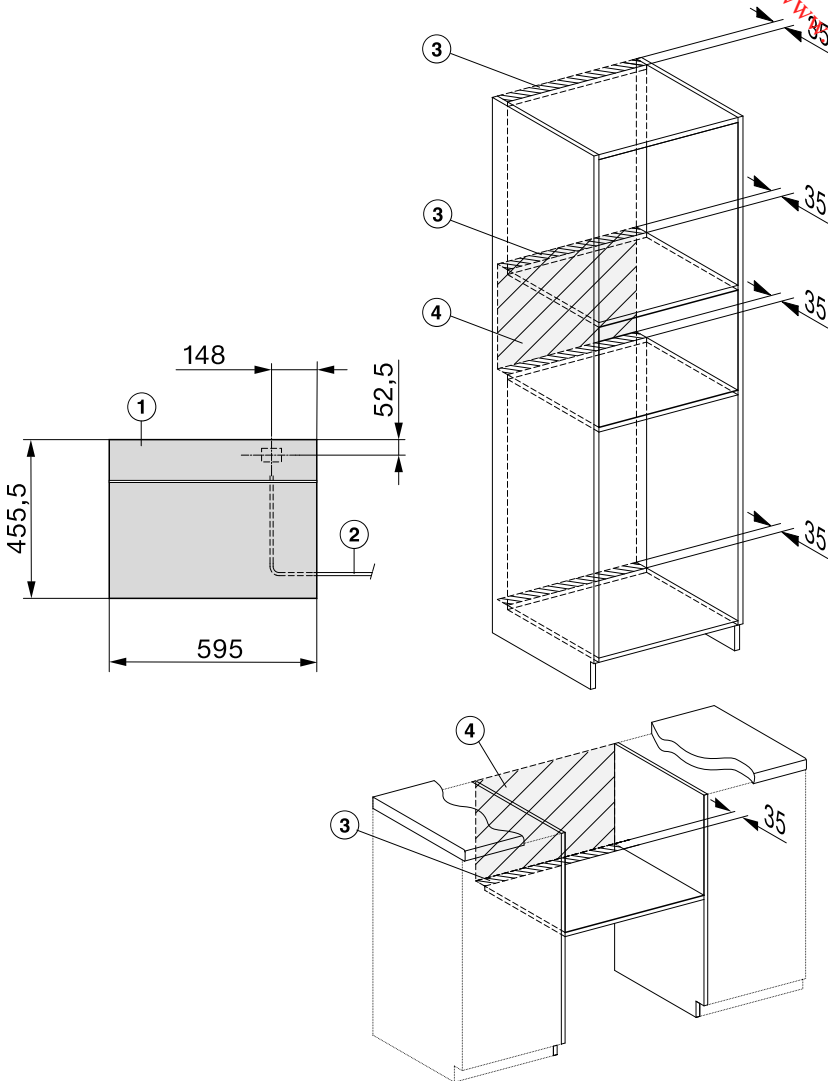
Zijaanzicht



A Glazen front: 22 mm

Metalen front: 23,3 mm

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

Installatie

Stoomoven inbouwen

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

Schade door ondeskundig transport.

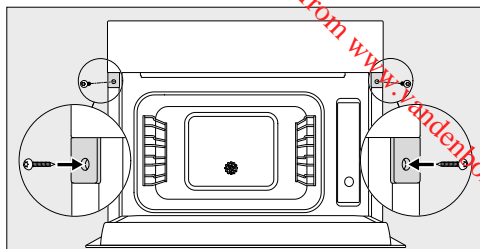
De deur kan beschadigd raken als u de deurgreep gebruikt om de stoomoven te dragen.

Gebruik voor het 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.

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.

Installatie

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 type BofC) tuimelschakelaar: tuimelaarschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

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

Miele

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

Downloaded from www.vandenborre.be

DG 2740, DG 2840

nl-BE

M.-Nr. 11 245 040 / 00