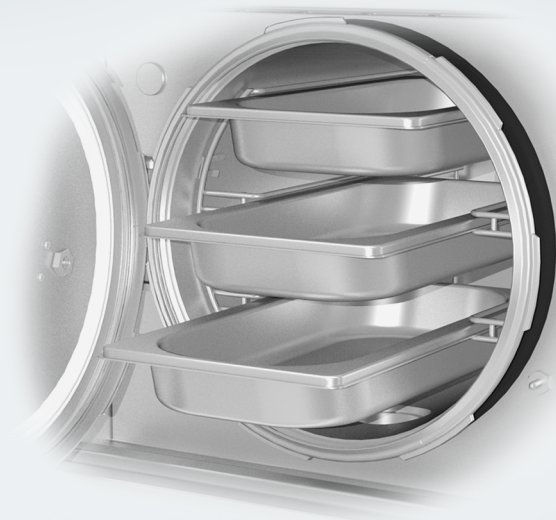


# Gebruiks- en montagehandleiding Hogedrukstoomoven



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

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	5
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	14
<b>Overzicht</b> .....	15
Aanzicht stoomoven.....	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
<b>Bedieningselementen</b> .....	18
<b>Functiebeschrijving</b> .....	19
Temperatuur .....	19
Bereidingstijd.....	19
Geluiden .....	19
Opwarmfase .....	19
Bereidingsfase.....	19
Afkoelfase.....	19
Plateau .....	19
<b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....	20
Waterhardheid instellen .....	20
Kookpunt aanpassen .....	20
Deur openen.....	20
Deur sluiten .....	21
Apparaat voor de eerste keer reinigen .....	22
<b>Functies</b> .....	23
<b>Bediening</b> .....	24
Principe van de bediening.....	24
Functie kiezen.....	24
Temperatuur instellen .....	25
Bereidingstijd instellen .....	25
Gebruik starten.....	25
Gerecht eruit halen .....	26
Stoomoven reinigen .....	26
Tijdens het gebruik.....	27
Gebruik onderbreken.....	27
Bereiding voortzetten .....	27
Temperatuur/bereidingstijd wijzigen.....	27
Functie wijzigen .....	27
<b>Beveiligingen</b> .....	28
Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel .....	28
Oververhittingsbeveiliging .....	30

---

Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging .....	31
<b>Belangrijke opmerkingen en informatie .....</b>	<b>32</b>
Het bijzondere van koken met stoom.....	32
Kookgerei .....	32
Niveau .....	32
Diepvriesproducten .....	32
Temperatuur .....	33
Bereidingstijd.....	33
Koken met vloeistoffen.....	33
Eigen recepten .....	33
<b>Stomen .....</b>	<b>34</b>
Groente.....	34
Vlees.....	37
Worstwaren .....	39
Vis.....	39
Schaaldieren.....	42
Zoetwatermosselen .....	43
Rijst.....	44
Pasta/deegwaren .....	45
Knoedels .....	46
Graan.....	47
Peulvruchten, gedroogd .....	48
Kippeneieren .....	50
Fruit .....	51
Koken menu .....	52
<b>Speciale toepassingen.....</b>	<b>53</b>
Verwarmen .....	53
Ontdooien.....	55
Inmaken.....	58
Sap bereiden .....	61
Yoghurt bereiden .....	62
Gistdeeg laten rijzen.....	63
Gelatine smelten.....	63
Chocolade smelten .....	63
Levensmiddelen pellen.....	64
Appels conserveren .....	64
Blancheren .....	65
Uien fruiten/stoven .....	65
Spek uitsmelten.....	66
Steriliseren .....	66
Vochtige handdoekjes verwarmen .....	67

# Inhoud

---

Honing vloeibaar maken.....	67
Eierstich (ei voor soep) .....	67
<b>Instellingen</b> .....	68
<b>Aanwijzingen voor keuringsinstituten</b> .....	70
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	71
Voor Kant stoomoven reinigen.....	72
Overruimte en plateau reinigen.....	73
Accessoires .....	73
Geleiderails.....	74
Deurafdichting/veiligheidsventiel.....	75
Waterinspuitter .....	76
Ontkalken .....	77
<b>Nuttige tips</b> .....	80
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	85
Kookgerei .....	85
Diversen.....	85
Reinigings- en onderhoudsmiddelen .....	85
<b>Service</b> .....	86
Contact bij storingen .....	86
Typeplaatje .....	86
Garantie.....	86
<b>Installatie</b> .....	87
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen .....	87
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	88
Inbouwmaten.....	89
Inbouwnis 380 mm .....	89
Inbouwnis 450 mm .....	90
Zijaanzichten .....	91
Aansluitingen en ventilatie.....	92
Stoomoven inbouwen .....	93
Aansluiting op vaste waterleiding.....	94
Waterafvoer .....	96
Elektrische aansluiting.....	97

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

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

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

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

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

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De stoomoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het stomen, ontdooien en verwarmen van gerechten. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!  
De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

## Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op afstand van de stoomoven, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen de stoomoven alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze deze veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.
- ▶ Gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De deur van de stoomoven wordt heet. De stoomoven moet zo hoog worden ingebouwd dat kleine kinderen geen gevaar lopen door de hete deur.
- ▶ Aan de scharnieren van de deur kan men zich bezeren. Let vooral op kinderen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de plaatsing op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De betrouwbare en veilige werking van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het apparaat op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het 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.
- ▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. Wanneer onderdelen die onder spanning staan worden aangeraakt of wanneer elektrische en mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat de stoomoven niet meer goed functioneert.  
Open nooit de behuizing van de stoomoven.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een elektricien worden vervangen door een speciale aansluitkabel (zie ook “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:
  - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
  - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
  - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ De wateraansluiting mag alleen door een erkend vakman worden gerealiseerd.  
Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van fouten bij het inbouwen of aansluiten.
- ▶ Het apparaat mag uitsluitend op koud water worden aangesloten.
- ▶ De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het apparaat is ingebouwd.
- ▶ Controleer de slangen voor de aansluiting op zichtbare schade.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

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

## Veilig gebruik

▶ Gevaar voor letsel door hete stoom en hete oppervlakken. Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de stoom, ovenruimte, accessoires en het gerecht.

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

▶ Gevaar voor letsel door hete gerechten.

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

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

▶ De deur wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld. Raak de hete deur alleen aan bij de deurknop en de deurgreep.

▶ Gebruik de stoomoven nooit zonder ingebouwde geleiderails.

▶ In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat tijdens het inmaken of verwarmen overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.

Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.


▶ Kunststof serviesgoed dat niet hitte- en stoombestendig is, smelt bij hoge temperaturen en kan de stoomoven beschadigen.

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

▶ Gerechten die in de ovenruimte worden bewaard, kunnen uitdrogen. Het vrijkomende vocht kan corrosie in de stoomoven veroorzaken. Bewaar geen levensmiddelen in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Verbrandingsgevaar. Open de deur nooit als de stoomoven in gebruik is. De deur mag pas worden geopend als
  - de afkoelfase is afgerond,
  - het geluidssignaal niet meer klinkt,
  - het symbool  in het tijddisplay knippert.

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

- ▶ Gevaar voor letsel. Kies voor het inmaken nooit een temperatuur boven 95 °C (op een hoogte van meer dan 1000 m nooit hoger dan 90 °C), anders kunnen de glazen uiteenspatten.
- ▶ Grove resten levensmiddelen kunnen de waterafvoer en de pomp verstopen. Let erop dat de bodemzeef altijd geplaatst is.
- ▶ Het apparaat kan bepaalde storingen zelf herkennen en verhelpen. Het betreft foutmeldingen met een code tussen *F06* en *F95*. Open de ovendeur pas als de foutcode in het display knippert. Knippert de foutcode niet, dan is het probleem nog niet verholpen. Zie ook het hoofdstuk “Nuttige tips”.
- ▶ Stoomovens met liftdeur:  
laat de liftdeur open als de stoomoven in gebruik is.

## Reiniging en onderhoud

- ▶ Kans op letsel door elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.
- ▶ U kunt de geleiderails verwijderen (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Geleiderails”). Plaats de geleiderails weer correct terug.
- ▶ Gevaar voor letsel. Als u ontkalkt terwijl de ovenruimte nog heet is, kunnen er bijtende dampen ontstaan. Ontkalk de stoomoven alleen als de ovenruimte koud is (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

## Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

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

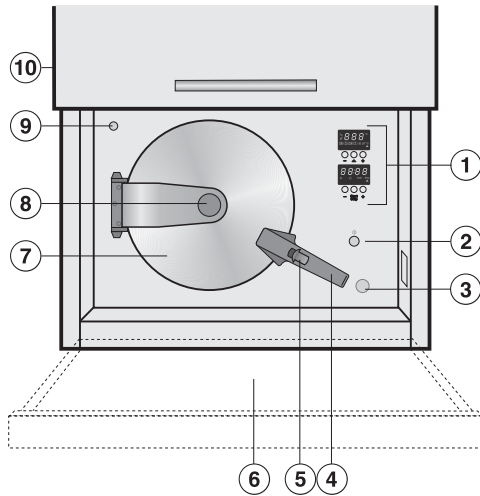
## Het afdanken van een apparaat

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

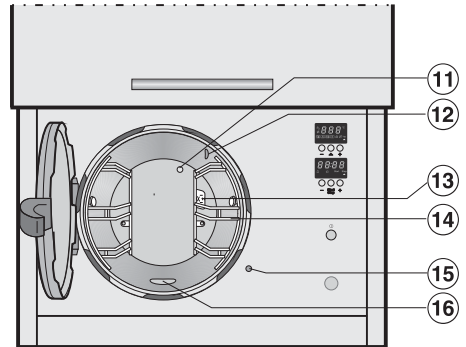


Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik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

## Aanzicht stoomoven



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



- ⑪ Temperatuurvoeler
- ⑫ Opening voor de stoomtoevoer
- ⑬ Afschermplaatje voor de waterspuiters
- ⑭ Geleiderails
- ⑮ Deurcontactschakelaar
- ⑯ Bodemzeef

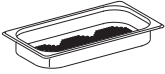
# Overzicht

---

## Bijgeleverde accessoires

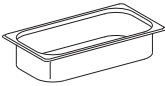
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

### DGGL 1



2 ovenpannen met gaatjes  
Inhoud 1,5 l  
Nuttige inhoud 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (bxdxh)

### DGG 2



1 ovenpan zonder gaatjes  
Inhoud 2,5 l  
Nuttige inhoud 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

### Metalen plateau



Om eigen kookgerei op te zetten

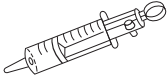
## Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging



## Doseerspuit voor systeemontkalker



## Aanvraagkaart voor Miele-systeemontkalker

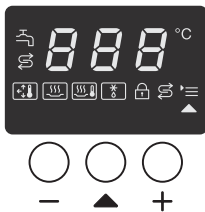
Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het speciaal op uw hogedrukstoomoven afgestemde ontkalkingsmiddel om schade aan de stoomoven te voorkomen. Als u de aanvraagkaart instuurt, ontvangt u de eerste fles (1000 ml) gratis.

## Miele-kookboek “Stomen”

De beste recepten uit de Miele-testkeuken

# Bedieningselementen

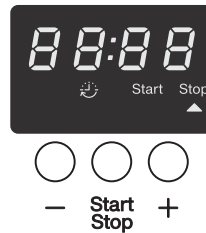
## Functie-/temperatuurdisplay



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

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

## Tijdweergave



Symbol	Betekenis
	Bereidingstijd
Start	Gebruik start
Stop	Gebruik stopt

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

## Temperatuur

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

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

## Bereidingstijd

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

Voorbeeld: bereidingstijd 80 minuten = 1:20.

## Geluiden

Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.

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

## Opwarmfase

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

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

## Bereidingsfase

De bereidingsfase begint wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens de bereidingsfase wordt de resttijd weergegeven in het tijdsdisplay.

## Afkoelfase

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

## Plateau

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

# Ingebruikneming van het apparaat

---

## Waterhardheid instellen

De stoomoven is af fabriek op waterhardheid **Zeer hard** ingesteld. Om ervoor te zorgen dat het apparaat correct functioneert en op het juiste moment wordt ontkalkt, moet u het apparaat op de waterhardheid van uw regio instellen. Hoe harder het water, des te vaker moet de stoomoven worden ontkalkt.

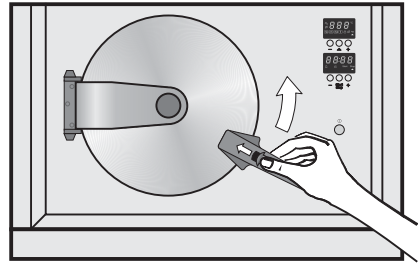
- Stel zo nodig de juiste waterhardheid in (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

## Kookpunt aanpassen

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

De stoomoven is af fabriek ingesteld op een hoogte tot 1.000 m. Bevindt de plaats van opstelling zich op een hoogte boven 1000 m, dan moet u de fabrieksinstelling wijzigen (zie het hoofdstuk “Instellingen”).

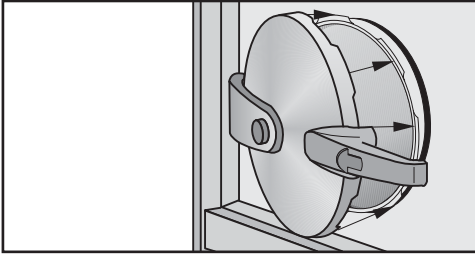
## Deur openen



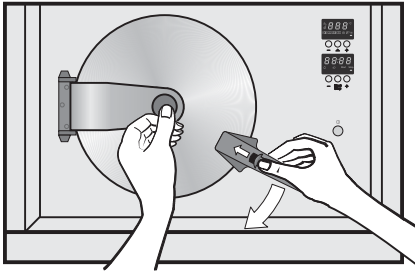
- Schuif met de duim van uw rechter hand de deurontgrendeling naar voren en draai de greep naar boven.

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

## Deur sluiten



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



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

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

# Ingebruikneming van het apparaat

---


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


## Apparaat voor de eerste keer reinigen

### Accessoires/ovenruimte

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

De stoomoven is tijdens de productie met een onderhoudsmiddel behandeld.





- Reinig de ovenruimte met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water om het onderhoudsmiddel te verwijderen.
- Zet de stoomoven vervolgens gedurende 10 minuten aan met de functie Stomen onder druk  120 °C om de waterleidingen door te spoelen (zie het hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Bedieningsprincipes”).

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de deur.

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

Open de deur nooit als de stoomoven in gebruik is.

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

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

# Bediening

Storing door ontbrekende bodemzeef

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

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



**Gevaar** voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

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

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


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

Open de deur pas als

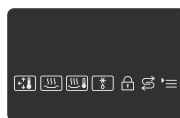
- de afkoelfase is afgerond
- het geluidssignaal niet meer klinkt
- het symbool  in het tijdsdisplay knippert


## Principe van de bediening

### Functie kiezen



- Schuif het gerecht in de oven.
- Sluit de deur.
- Schakel de stoomoven met de Aan/Uit-toets  in.

In het functie-/temperatuurdisplay ziet u het volgende:



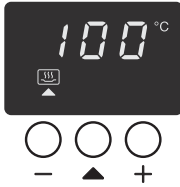
Na enkele seconden wisselt het display automatisch naar de functie Stomen onder druk .



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




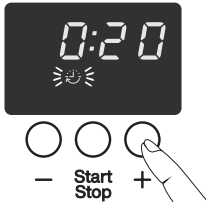
## Temperatuur instellen



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

## Bereidingstijd instellen

In het tijddisplay ziet u 3 nullen en knippert het symbool .




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

## Gebruik starten



- Druk op toets *Start/Stop*.

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

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


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

# Bediening

## Gerecht eruit halen

Na de bereidingstijd volgt de afkoelfase.




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

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



- Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort, u in het tijddisplay 3 nullen ziet en het symbool  knippert.
- Trek het plateau eruit.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

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

Let erop als u de ovenpan uit de oven haalt, dat het hete gerecht niet overloopt.

- Open de deur en verwijder het gerecht.
- Schakel de stoomoven uit.

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

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

## Stoomoven reinigen

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

## Tijdens het gebruik

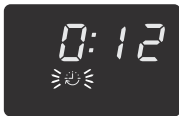
### Gebruik onderbreken


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




- Druk op toets *Start/Stop*.

In het tijddisplay verschijnt *Stop*.  
De afkoelfase begint.



- Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort en in het tijddisplay het symbool  knippert.
- Trek het plateau eruit.

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete gerechten.

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

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

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

- Open de deur.

## Bereiding voortzetten

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

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

## Temperatuur/bereidingstijd wijzigen

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

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

## Functie wijzigen

- Druk op toets *Start/Stop*.
- Wacht totdat de afkoelfase afgesloten is.
- Kies de gewenste functie en ga verder te werk zoals is beschreven in het hoofdstuk "Bedieningsprincipes".

# Beveiligingen

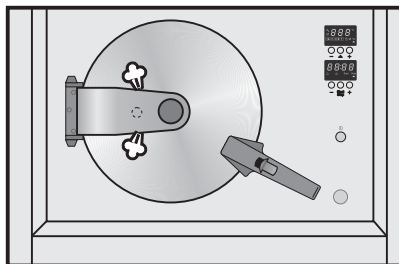
Normaal regelt de stoomoven automatisch de druk en de temperatuur in de ovenruimte. Voor noodgevallen heeft het apparaat twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk (overdrukbeveiliging en veiligheidsventiel), alsmede een beveiliging tegen te hoge temperaturen (oververhittingsbeveiliging).

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

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

## Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel

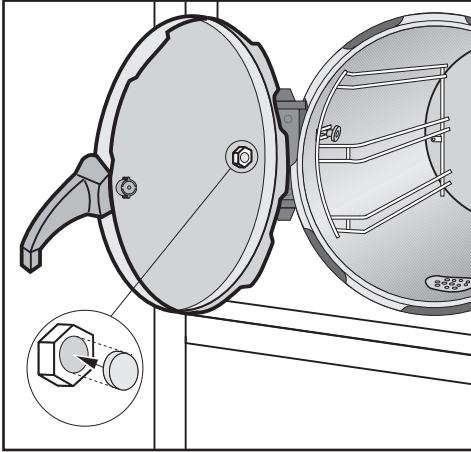
Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging kunnen afzonderlijk, tegelijk of na elkaar reageren.



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

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

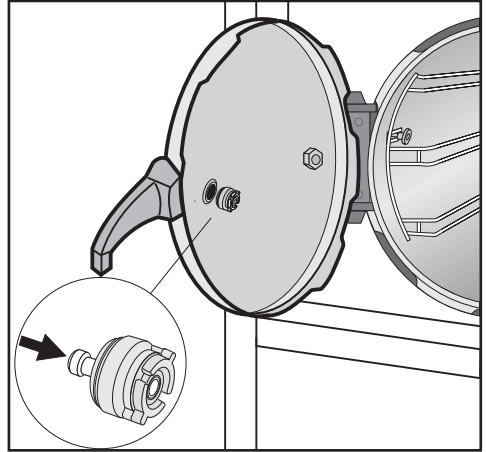
- Controleer eerst of de overdrukbeveiliging heeft gereageerd: het siliconenschijfje is uit de **overdrukbeveiliging** gedrukt.



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

U kunt de stoomoven weer in gebruik nemen.

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




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

U kunt de stoomoven weer in gebruik nemen.

Neem contact op met Miele als de overdrukbeveiliging of het veiligheidsventiel opnieuw reageert.

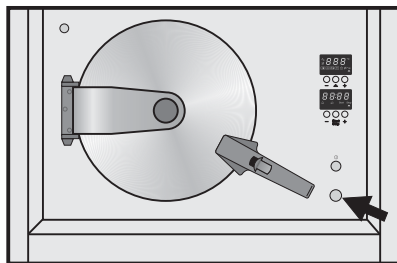
# Beveiligingen

## Oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging bevindt zich onder de Aan/Uit-toets . Als deze bij te hoge temperaturen in de stoomopwekker wordt geactiveerd, wordt de verwarming van de stoomoven automatisch uitgeschakeld. In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt *F27* en de afkoelfase begint. Als de afkoelfase na 1 minuut is afgelopen, klinken er meerdere geluidssignalen. In het functie-/temperatuurdisplay knippert korte tijd *F27*, dan verschijnen er drie liggende streepjes - - -. Na enige tijd verschijnt *F20* in het display.

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

Terwijl de stoomoven afkoelt, gaat *F20* in het display uit.



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

U kunt de stoomoven weer in gebruik nemen.

Neem contact op met Miele als de oververhittingsbeveiliging opnieuw wordt geactiveerd.

## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging

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

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


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

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

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


## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging activeren



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




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

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt 0-0 en symbool  knippert.

Als u bij een geactiveerde vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging iets wilt instellen, verschijnt in het functie-/tijddisplay 0-0.

## Vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging deactiveren

- Druk zo vaak op de toets ▲, totdat in het functie-/temperatuurdisplay 0-0 en het symbool  verschijnen.
- Druk op de temperatuurtoets – om de vergrendeling/ingebruiknamebeveiliging te deactiveren.

# Belangrijke opmerkingen en informatie

---

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

## Het bijzondere van koken met stoom

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

## Eigen kookgerei

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

- Het kookgerei moet hitte- (tot 120 °C) en stoombestendig zijn. Als u kunststof kookgerei 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.
- Plaats het kookgerei op het ingeschoven metalen plateau.
- Het kookgerei mag niet met de ovenwand in aanraking komen, anders kan de stoom niet goed van alle kanten bij het gerecht komen.

## Niveau



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

## Diepvriesproducten

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




## Temperatuur

In de stoomoven wordt er met de functie Stomen onder druk  een temperatuur van maximaal 120 °C bereikt. Bij deze temperatuur kunt u gerechten bereiden die ongevoelig zijn voor druk. Bereid gerechten die wel gevoelig zijn voor druk met de functie Stomen  100 °C.

Bereid zeer kwetsbare producten, zoals bessen, op een temperatuur onder 100 °C, omdat ze anders uiteenspaten. U wordt hierop in de betreffende hoofdstukken gewezen.

## Bereidingstijd

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


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

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

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

## Koken met vloeistoffen

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

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

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

## Eigen recepten

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

# Stomen

---

## Groente

### Verse producten

Bereid verse groente voor zoals u dat normaal ook doet, bijvoorbeeld 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 3–5 cm. Verdeel grote hoeveelheden over meerdere platte ovenpannen.

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

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

## Niveau

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

## Bereidingstijd

De bereidingstijd is net als bij gewoon 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. 21 minuten

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C  
of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

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

# Stomen

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

🕒 Bereidingstijd

## Vlees

### Verse producten

Bereid het vlees voor zoals u dat normaal ook doet.

### Diepvriesproducten

Ontdooi diepvriesvlees 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, borst vlees, dikke rib of een runderbot gebruiken. Doe het vlees met soepgroente en koud water in een ovenpan. Hoe langer de bereidingstijd, des te krachtiger de bouillon.
- Bereidt u vlees en **voegt u vocht toe**, houd dan vooral bij de ovenfunctie Stomen onder druk  de in het recept aangegeven vochthoeveelheid aan. Het gerecht kan anders overkoken. U kunt eventueel na het koken nog vocht toevoegen, bijvoorbeeld bouillon.

## Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

# Stomen

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

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

🕒 Bereidingstijd


## Worstwaren

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Vis

### Verse producten

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

### Diepvriesproducten

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

### Vorbereiding

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

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Niveau

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

# Stomen

---

## Temperatuur

### 85–90 °C

Voor het behoedzaam bereiden van kwetsbare vissoorten, zoals zeetong.

### 100 °C

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

## Bereidingstijd

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

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

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

## Tips

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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel



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

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

🌡️ Temperatuur, 🕒 bereidingstijd

# Stomen

---

## Schaaldieren

### Vorbereitung

Laat ingevroren schaaldieren voor de bereiding ontdooien.

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

### Stoomovenpannen

Vet ovenpannen met gaten in.

### Bereidingstijd

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



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



### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel


Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

## Zoetwatermosselen

### Verse producten

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

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

### Diepvriesproducten

Ingevroren mosselen moeten voor de bereiding worden ontdooid.

### Bereidingstijd



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

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Temperatuur,  bereidingstijd

# Stomen

## Rijst

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

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

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

## Pasta/deegwaren

### Droge pasta/deegwaren

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

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

### Verse producten

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

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

### Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

⌚ Bereidingstijd

# Stomen

---

## Knoedels

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


Bereid verse knoedels in een ingevette ovenpan met gaten.

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Graan

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

Granen kunnen met hele korrel of gebroken worden bereid.

### Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd

# Stomen

## Peulvruchten, gedroogd

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

**Linzen** hoeft u niet te weken.

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

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 Bereidingstijd



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

⌚ Bereidingstijd

# Stomen

---

## Kippeneieren

Gebruik een ovenpan met gaten als u eieren wilt koken.

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


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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

 Bereidingstijd

## Fruit

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

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

## Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: zie tabel

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

🕒 bereidingstijd

# Stomen

## Koken menu

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

## Niveau

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

## Temperatuur

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

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

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

## Bereidingstijd

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

## Voorbeeld

Rijst	20 minuten
Roodbaarsfilet	6 minuten
Broccoli	4 minuten


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

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

Rest = 4 minuten (3e bereidingstijd: broccoli)

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

## Menu koken

- Stel Stomen  100 °C in.
- Zet eerst de rijst in de oven.
- Stel de eerste bereidingstijd in, dus 14 minuten.
- Zet na die 14 minuten de roodbaarsfilet in de stoomoven.
- Stel de tweede bereidingstijd in, dus 2 minuten.
- Zet na die 2 minuten de broccoli in de stoomoven.
- Stel de derde bereidingstijd in, dus 4 minuten.

## Verwarmen

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

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

## Kookgerei

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

## Tijd

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

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

## Tips

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

## Gerechten verwarmen

- Dek de gerechten af met een bord, een hitte- (tot 100 °C) en stoombestendige folie of met een deksel.
- Zet het bord op het metalen plateau.

## Instellingen

Verwarmen 

Tijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

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

🕒 tijd

## Ontdooien

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

 Besmettingsgevaar door kiemvorming.

Kiemen, zoals salmonella, kunnen leiden tot ernstige voedselvergiftiging.

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

Gebruik het ontdooivocht niet.

Verwerk de levensmiddelen direct na de doorwarmtijd.

## Temperatuur

De optimale ontdooitemperatuur is 60 °C.

**Uitzonderingen:** Gehakt en wild: 50 °C.

## Voor en na het ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de eventuele verpakking.

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

Laat het product nog enige tijd bij kamertemperatuur rusten, nadat u het uit de oven hebt gehaald. Deze doorwarmtijd is nodig zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen (van buiten naar binnen).

## Ovenpannen

Gebruik bij het ontdooien van druppelende gerechten (zoals gevogelte) een ovenpan met gaatjes met daaronder het metalen plateau. Het gerecht ligt dan niet in het vrijkomende vocht.

Gerechten 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 producten die aan elkaar kleven (zoals bessen en stukken vlees) na de helft van de ontdooitijd los en verdeel ze zo goed mogelijk.
- Vries eenmaal ontdooid voedingsmiddelen niet weer in.
- Ontdooi ingevroren kant-en-klaarge-rechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## Instellingen

Ontdooien 

Temperatuur: zie tabel

Ontdooitijd: zie tabel

Doorwarmtijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

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



## Speciale toepassingen

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

🌡️ temperatuur, ⌚ ontdooitijd, ⌛ doorwarmtijd

# Speciale toepassingen

---

## Inmaken



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

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

Gebruik voor het inmaken uitsluitend de functie Stomen

Gebruik alleen verse voedingsmiddelen, zonder lelijke en rotte plekken.

## Glazen

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

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

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

## Fruit

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

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

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

## Groente

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

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

## Hoeveelheid

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

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

## Vlees en worst

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

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

## Tips

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

## Producten inmaken

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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: zie tabel

Inmaaktijd: zie tabel

## Speciale toepassingen

In te maken product	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Bessen</b>		
Rode bessen	80	50
Kruisbessen	80	55
Rode bosbessen	80	55
<b>Steenvruchten</b>		
Kersen	85	55
Mirabellen	85	55
Pruimen	85	55
Perziken	85	55
Reine-claudes	85	55
<b>Pitvruchten</b>		
Appels	90	50
Appelmoes	90	65
Kweeperen	90	65
<b>Groente</b>		
Komkommers	90	55
<b>Vlees</b>		
Voorgekookt	90	90
Gebraden	90	90

🌡️ temperatuur, 🕒 inmaaktijd

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

## Sap bereiden

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

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

### Vorbereiding

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

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

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

### Tips

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

## Sap maken van fruit

- Doe het voorbereide fruit in een ovenpan met gaatjes.
- Schuif een ovenpan zonder gaatjes eronder om het sap op te vangen.

### Instellingen

Stomen onder druk 



Temperatuur: 120 °C

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

⌚ tijd

# Speciale toepassingen

---

## Yoghurt bereiden

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

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

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

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

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

De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.

Beweeg of schud de glazen niet tijdens het stollen.

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

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

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

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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: 5:00 uur

## Mogelijke oorzaken van een slecht eindresultaat

### De yoghurt is niet stevig genoeg:

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

### Er is vocht afgezet:

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

### De yoghurt is korrelig:

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

### Gistdeeg laten rijzen

- Bereid het deeg volgens het recept.
- Dek de deegschaal af en zet deze op het metalen plateau.

#### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 40 °C

Tijd: zie tabel

### Gelatine smelten

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

#### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 90 °C

Tijd: 1 minuut

### Chocolade smelten

U kunt alle soorten chocolade in het apparaat smelten.

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

#### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 65 °C

Tijd: 20 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Levensmiddelen pellen


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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: zie tabel

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

 Tijd

## Appels conserveren

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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 50 °C

Tijd: 5 minuten



### Blancheren

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

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

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

### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 1 minuut

### Uien fruiten/stoven

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

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

### Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

# Speciale toepassingen

---

## Spek uitsmelten

Het spek wordt niet bruin.

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

## Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 4 minuten

## Steriliseren

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

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

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

## Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Tijd: 15 minuten

### Vochtige handdoekjes verwarmen

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

#### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 70 °C

Tijd: 2 minuten

### Honing vloeibaar maken

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

#### Instellingen

Stomen 

Temperatuur: 60 °C

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

### Eierstich (ei voor soep)

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

#### Instellingen

Stomen onder druk 

Temperatuur: 120 °C

Tijd: 2 minuten

of

Stomen 

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 4 minuten

# Instellingen

---

## Instellingen wijzigen en opslaan

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

U wijzigt een instelling door de status te wijzigen.



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



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

De nieuwe instelling is opgeslagen.

U kunt de stoomoven uitschakelen of weer in gebruik nemen.

## Overzicht instellingen




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

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

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

# Aanwijzingen voor keuringsinstituten


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

Testgerecht	Ovenpan	Hoeveelheid [g]		 ** [°C]	 [min]
Stoomtoevoer					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1	max.	2	100	3
Stoomverdeling					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 1	300	2	100	3
Capaciteit bij maximale belading					
Erwten (8.3)	2x DGGL 1	telkens 600	2, 3	100	**


 niveau(s) van onderen,  temperatuur,  bereidingstijd

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

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

 Gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

Het apparaat wordt bij gebruik heet. U kunt zich branden aan de ovenruimte, geleiderails en accessoires. Laat de ovenruimte, geleiderails en accessoires eerst afkoelen voordat u deze reinigt.

 Kans op letsel door elektrische schok.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

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

Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

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

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

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

Verwijder verontreinigingen bij voorkeur meteen.

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

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

# Reiniging en onderhoud

---

## Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

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

## 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 en plateau reinigen

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

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

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

## Accessoires

Alle accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

### Ovenpan, metalen plateau en bodemzeef reinigen

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

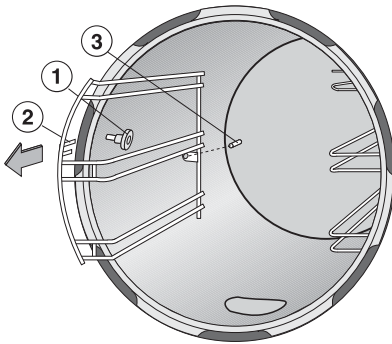
# Reiniging en onderhoud

## Geleiderails

### Geleiderails reinigen

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

### Geleiderails verwijderen



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

### Geleiderails terugplaatsen

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

## Deurafdichting/veiligheidsventiel

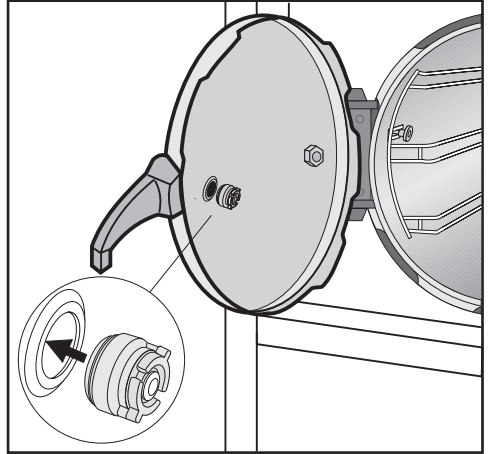
Afhankelijk van het gebruik moet u de deurafdichting en het veiligheidsventiel om de 1 à 2 jaar vervangen. De afdichting en het veiligheidsventiel kunnen in één set als accessoire worden bijbesteld (zie het hoofdstuk “Bij te bestellen accessoires”).

### Deurafdichting reinigen

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

### Veiligheidsventiel vervangen

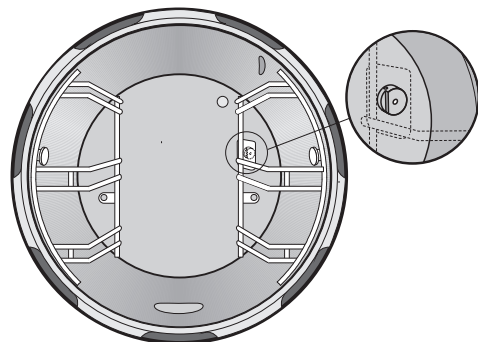
- Open de deur.
- Trek het veiligheidsventiel van de binnenkant van de deur.



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

# Reiniging en onderhoud

## Waterinspuitter



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

Als in het display de foutmelding *F13* verschijnt, moet u de inspuitter ontkalken.

### Waterinspuitter ontkalken

**⚠** Gevaar voor letsel door hete oppervlakken en hete stoom.


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

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

- Wacht tot u meerdere geluidssignalen hoort. Open de deur en verwijder het gerecht.
- Laat de stoomoven met geopende deur afkoelen.

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


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

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

U kunt de stoomoven weer in gebruik nemen.

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

## Ontkalken

 Schade door ongeschikte ontkalkingsmiddelen.


De stoomoven wordt beschadigd als u een ongeschikt ontkalkingsmiddel gebruikt.

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

 Kans op letsel door bijtende dampen.

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

Ontkalk de stoomoven alleen als de ovenruimte koud is.

 Gevaar voor verwonding door bijtende vloeistof.

De systeemontkalker heeft een bijtende werking.

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

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

Bewaar de systeemontkalker buiten het bereik van kinderen.

Houd de fles van de systeemontkalker altijd goed gesloten.

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

Veeg gemorst ontkalkingsmiddel meteen weg.

De stoomoven moet na een bepaalde gebruiksduur worden ontkalkt. Als het tijdstip voor het ontkalken bereikt is, verschijnt het resterende aantal bereidingen in het functie-/temperatuurdisplay.

Na de laatste bereiding wordt de stoomoven geblokkeerd.

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

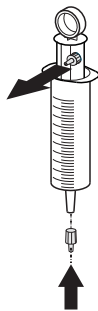
## Reiniging en onderhoud

Het ontkalkingsprogramma kan alleen door het uitschakelen van de stoomoven worden afgebroken. Als u de stoomoven na het onderbreken van het ontkalkingsprogramma vervolgens weer inschakelt, wordt deze automatisch doorgespoeld (zie het hoofdstuk "Nuttige tips").

### Stoomoven ontkalken

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

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



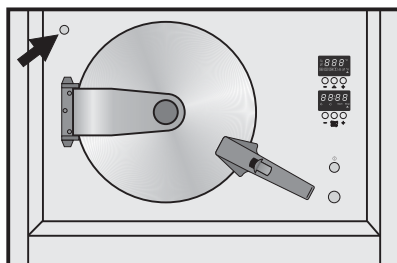
- Druk het opzetstukje uit de zuiger van de doseerspuit en plaats het op het tuitje.
- Sluit de deur en schakel de stoomoven in.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen links het symbool  $\text{S}$ , de functie Ontkalken  $\text{S}$  en het aantal resterende bereidingen.

- Druk op toets *Start/Stop*.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt  $E 1$ , links verschijnt het symbool  $\text{S}$  en de functie Ontkalken  $\text{S}$  wordt weergegeven.

De stoomoven pompt het water weg. Na het wegpompen, knippert in het functie-/temperatuurdisplay  $E 1$ .



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

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

Vul in geen geval water bij als het signaal niet klinkt. Wacht 5 minuten. Klinkt het signaal dan nog niet, schakel de stoomoven dan uit en weer in (zie het hoofdstuk "Nuttige tips").

Als de voorbereiding is afgesloten, hoort u een signaal en knippert  $E 3$  in het functie-/temperatuurdisplay.

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

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

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

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

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

## Nuttige tips

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



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

Probleem	Oorzaak en oplossing
<b>U kunt de stoomoven niet inschakelen.</b>	De zekering heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje).
	Er is mogelijk sprake van een technische storing. ■ Maak het apparaat ca. 1 minuut spanningsvrij. Doe dat als volgt: – schakel de schakelaar van de betreffende zekering uit/draai de zekering er helemaal uit of – schakel de aardlekschakelaar uit. ■ Schakel daarna alles weer in. Kunt u de stoomoven dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een electricien of met Miele.
<b>Na het inschakelen verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay kort <i>dE7</i> en de stoomoven verwarmt niet.</b>	De demomodus is ingeschakeld. ■ Schakel de demomodus uit (zie het hoofdstuk “Instellingen”).
<b>Na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.</b>	Dit geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water. Het geluid duidt niet op een storing of een defect.
<b>Na de start van een programma hoort u een continu signaal en in het tijddisplay verschijnt <i>door</i></b>	De deur van het apparaat is niet gesloten. ■ Sluit de deur van het apparaat.
<b>Bij het deksel verzamelt zich water.</b>	Binnen een bepaald temperatuurbereik condenseert de stoom die tijdens de drukregeling wordt afgevoerd in het dubbelwandige deksel. Het water komt bij het deurscharnier vrij. Dit duidt niet op een defect.



Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen na het inschakelen links het symbool , de functie Ontkalken  en 00. Er klinkt een signaal.</p>	<p>De stoomoven moet worden ontkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontkalk de stoomoven (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Ontkalken”).</li> </ul>
<p>In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen na het inschakelen  en E 4. In het tijddisplay verschijnt 0:05.</p>	<p>Het ontkalkingsprogramma is door stroomuitval of uitschakelen onderbroken. Na het opnieuw inschakelen, wordt het apparaat automatisch gespoeld om eventuele resten ontkalkingsmiddel te verwijderen. Dit proces kan niet worden afgebroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wacht totdat u meerdere geluidssignalen hoort en in het tijddisplay het symbool  knippert.</li> <li>■ Herhaal het ontkalkingsprogramma of kies de gewenste functie.</li> </ul>
<p>Tijdens een lopend programma valt de stroom uit. U wilt het gerecht uit de oven halen.</p>	<p>Pas op. Het apparaat is misschien nog heet en staat onder druk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trek het plateau eruit.</li> <li>■ Om de druk en de hoeveelheid stoom in de ovenruimte te verminderen, schuift u met de duim van uw rechterhand de deurontgrendeling <b>langzaam en stukje voor stukje</b> naar voren. Pas op. Boven en onder het deurbeslag komt stoom vrij.</li> <li>■ Open de deur voorzichtig. Er bestaat gevaar voor verbranding door heet water.</li> </ul>
<p>Er ontsnapt plotseling stoom uit de deur.</p>	<p>De overdrukbeveiliging en/of het veiligheidsventiel is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel”.</li> </ul> <p>Het rubber van de deurafdichting zit niet goed of is beschadigd (bijvoorbeeld scheurtjes).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zorg dat het rubber goed zit of vervang het indien nodig.</li> </ul>

## Nuttige tips

Probleem	Oorzaak en oplossing
F...	<p>Voor alle foutmeldingen geldt: open de deur pas als</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de foutmelding en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen</li> <li>- het symbool  in het tijddisplay knippert</li> <li>- het signaal niet meer klinkt.</li> </ul> <p>Knipperen de indicaties niet, dan is het probleem nog niet verholpen.</p>
F05	<p>De temperatuurvoeler is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F12 	<p>Er stroomt geen water in de stoomoven:</p> <p>De watertoevoerkraan is niet geopend.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open de kraan en start de ovenfunctie opnieuw.</li> </ul> <p>De watertoevoerslang is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het apparaat uit, sluit de watertoevoer kraan en neem contact op met Miele.</li> </ul> <p>De zeef in de watertoevoer is verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinig de zeef.</li> </ul> <p>Kunt u de storing niet zelf verhelpen, schakel de stoomoven dan uit en neem contact op met een vakman of met Miele .</p>
F13	<p>De temperatuur in de ovenruimte is te hoog, omdat de stoomoven tijdens de afkoelfase niet voldoende is afgekoeld.</p> <p>De bereide hoeveelheid was te groot. De bereiding van zeer grote hoeveelheden is van invloed op de afkoeling.</p> <p>De watertoevoerkraan is niet volledig geopend.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open de kraan volledig en start de ovenfunctie opnieuw.</li> </ul> <p>De waterinspuiters in de achterwand van de oven is verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontkalk de waterinspuiters (zie het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Waterinspuiters”).</li> </ul>

Probleem	Oorzaak en oplossing
F14 盥	<p>Er stroomt te weinig water in het stoomaggregaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het apparaat uit en weer in.</li> <li>■ Verschijnt de foutmelding opnieuw, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F20	<p>De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Veiligheidsfuncties”, paragraaf “Oververhittingsbeveiliging”.</li> </ul>
F27	<p>De stroomvoorziening was tijdens het gebruik onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleer in hoeverre het gerecht gaar is. Voer eventueel een nieuwe bereidingstijd in en druk op de <i>Start/Stop</i>-toets om de bereiding voort te zetten.</li> </ul>
F40	<p>Zelftest van de elektronica. Er is sprake van een storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de stoomoven uit en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F83	<p>De temperatuurregeling is niet in orde. De temperatuur in de ovenruimte ligt boven 125 °C. Het programma wordt onderbroken en de afkoelfase begint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel de stoomoven na de afkoelfase uit en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F93	<p>U kunt het apparaat niet uitschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neem contact op met Miele.</li> </ul>
F94	<p>Het ventiel in de watertoevoer is lek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schakel het apparaat uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met Miele.</li> </ul>
F95	<p>In het watersysteem van de stoomoven is een defect opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wacht totdat F95 en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen. Druk dan op de toets <i>Start/Stop</i>.</li> <li>■ Als de foutmelding F95 meerdere keren na elkaar optreedt, schakel de stoomoven dan uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met Miele.</li> </ul>

## Nuttige tips

---

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

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

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

### **Kookgerei**

Miele biedt een omvangrijke keuze aan kookgerei. Dit kookgerei is perfect op de Miele-stoomoven 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
- deksels voor ovenpannen

### **Diversen**

- Siliconenschijfjes voor de overdrukbeveiliging
- Set deurafdichting/veiligheidsventiel

### **Reinigings- en onderhoudsmiddelen**

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

# Service

---

## Contact bij storingen

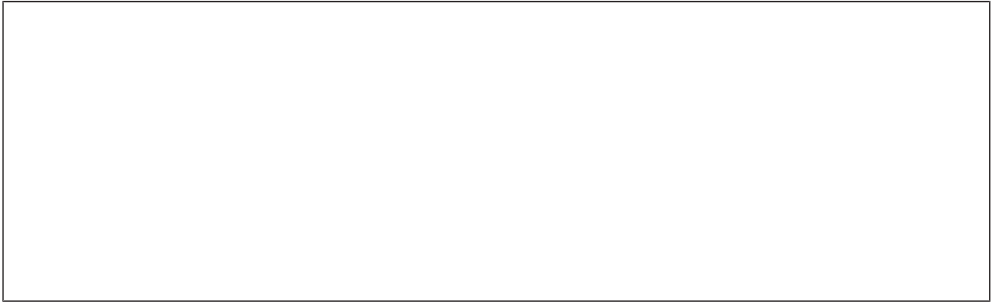
Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele-vakhandelaar of Miele.

Het telefoonnummer van Miele vindt u aan het einde van dit document.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet Miele weten welk type apparaat u heeft en welk fabricagenummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

## Typeplaatje

Plak hier het bijgaande typeplaatje. Controleer of het type apparaat overeenkomt met het type dat op de achterkant van dit document staat.




## Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

## Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

Door ondeskundige inbouw kan de stoomoven beschadigd raken.

Laat de stoomoven alleen door een gekwalificeerde vakman inbouwen.

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

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

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

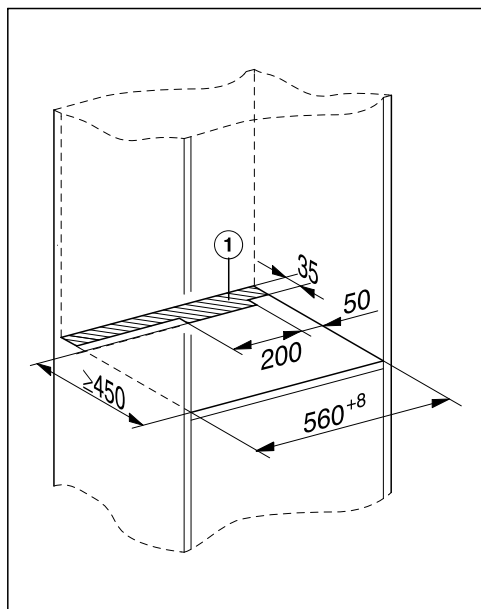
# Installatie

## Aanwijzingen voor het inbouwen

Alle maten zijn in mm aangegeven.

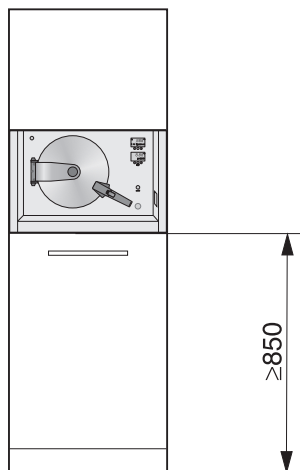
## Uitsparing voor het leggen van de waterslangen

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



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

## Inbouwhoogte



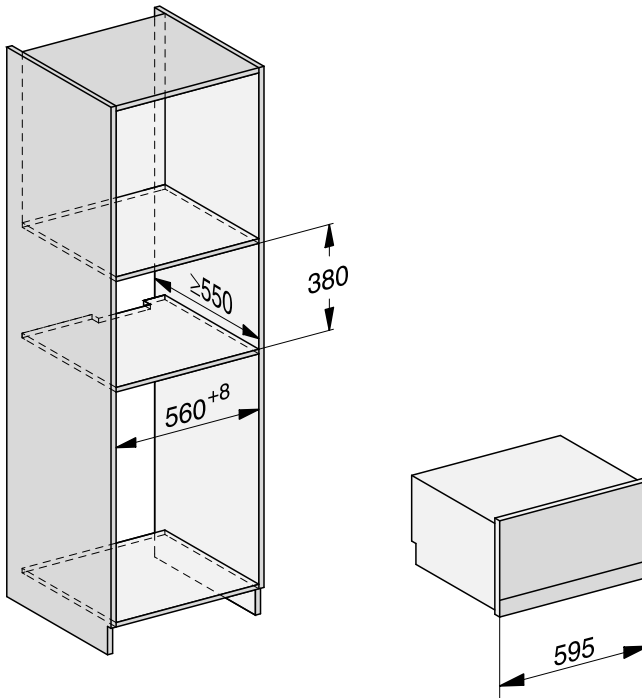
- Houd de in de afbeelding getoonde minimummaat aan.



## Inbouwmaten

### Inbouwnis 380 mm

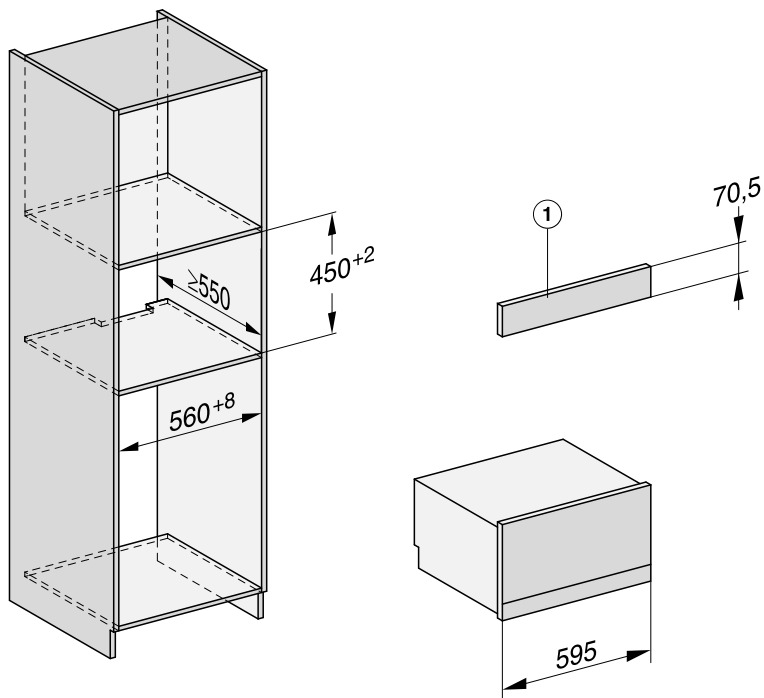
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



# Installatie

## Inbouwnis 450 mm

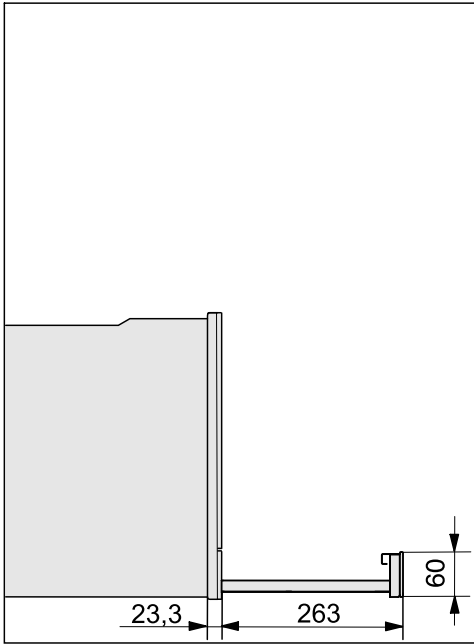
Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



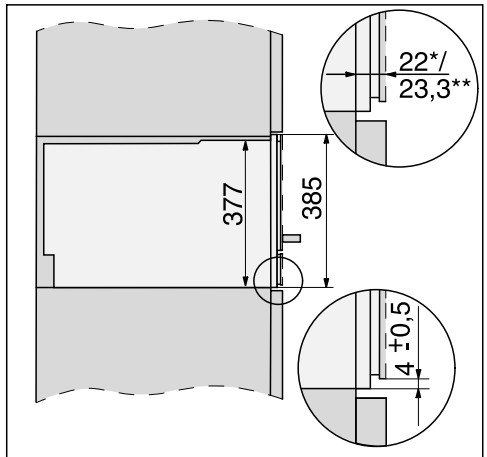
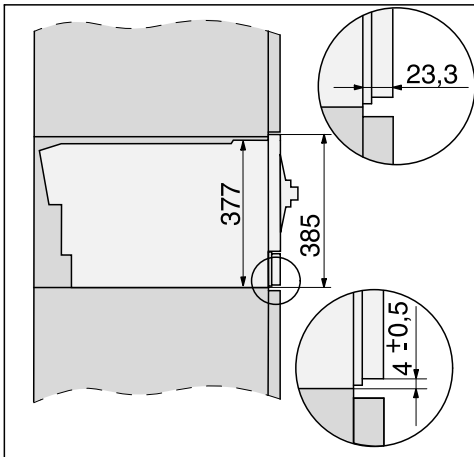
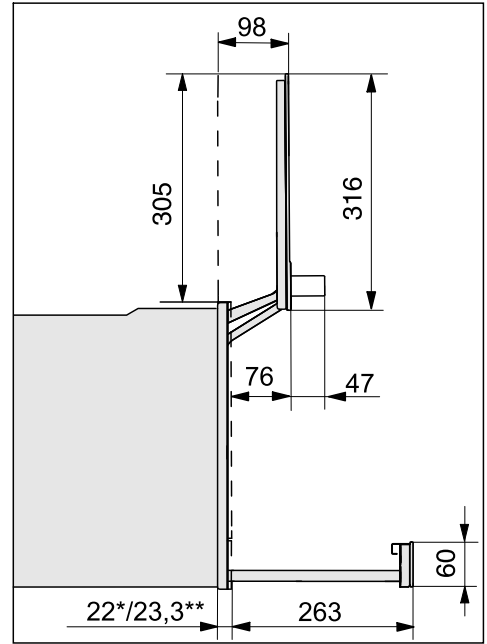
① Opvulpaneel AB 45-7 L

## Zijaanzichten

### Zonder liftdeur



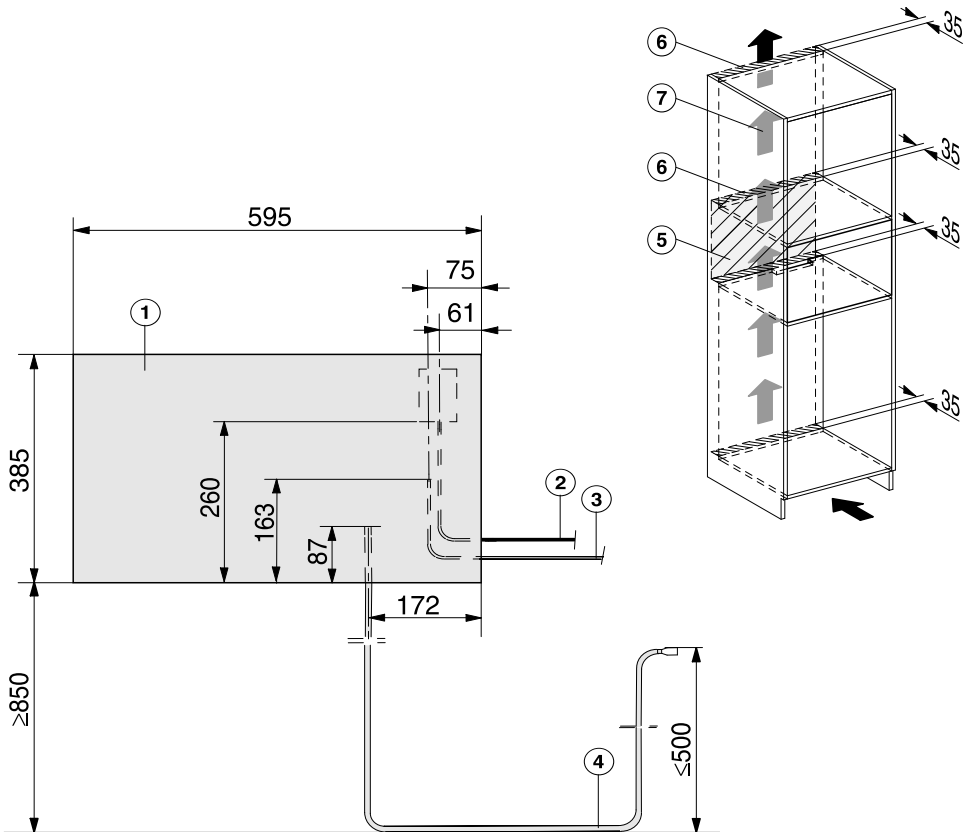
### Met liftdeur



\* Glazen front/\*\* metalen front

# Installatie

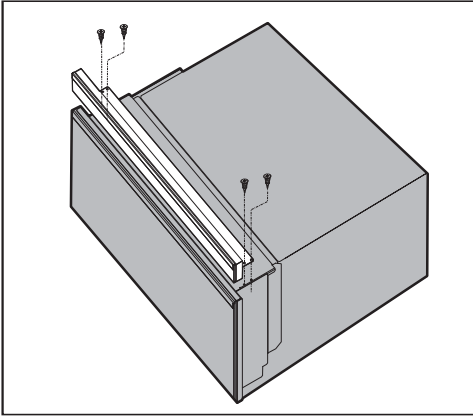
## Aansluitingen en ventilatie



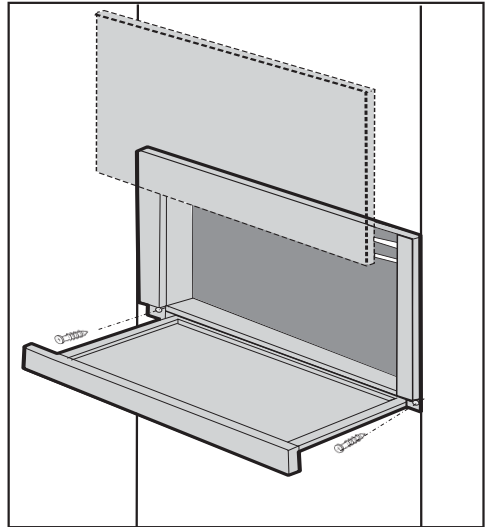
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte = 2.000 mm
- ③ Watertoevoerslang (roestvrij staal), lengte = 2.000 mm
- ④ Waterafvoerslang (kunststof), lengte = 2.500 mm  
Het omhoog lopende uiteinde van de waterafvoerslang tot aan de aansluiting op de sifon mag niet hoger zijn dan 500 mm.
- ⑤ Geen aansluiting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

## Stoomoven inbouwen

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




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



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


# Installatie

## Aansluiting op vaste waterleiding

 Kans op letsel en beschadiging door ondeskundige aansluiting.

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

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

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

De kwaliteit van het toegevoerde water dient te voldoen aan alle voorschriften ten aanzien van drinkwater die in het land van opstelling van de stoomoven van kracht zijn.


Sluit de stoomoven aan op drinkwater.

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

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

De stoomoven mag uitsluitend op een koudwaterleiding worden aangesloten.

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

 Waterschade door verontreinigingen.

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

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

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

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

Tussen de roestvrijstalen slang en de wateraansluiting van het huis moet een kraan zitten, waarmee de watertoevoer indien nodig kan worden onderbroken. Zorg dat deze kraan ook met ingebouwde stoomoven goed toegankelijk is.

## Roestvrijstalen slang op de stoomoven monteren

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

Vervang een defecte roestvrijstalen slang uitsluitend door een origineel Miele-onderdeel. De voor levensmiddelen geschikte roestvrijstalen slang is verkrijgbaar in de Miele-webshop, bij Miele en bij de Miele-vakhandel.

De bijgeleverde roestvrijstalen slang heeft een lengte van 2.000 mm.

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

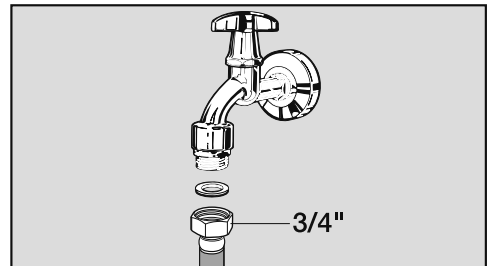
## Watertoevoer aansluiten

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

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

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

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



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

# Installatie

## Waterafvoer

**⚠** Gevaar voor letsel door ondeskundige aansluiting.

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

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

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

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

De waterafvoerslang mag niet worden ingekort.

De stoomoven is voorzien van een ca. 2.500 mm lange, flexibele kunststof afvoerslang (aansluiting sifon Ø binnen 21 mm).

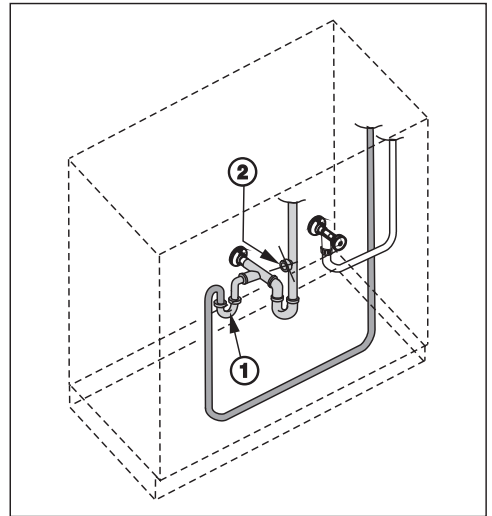
De waterafvoer kan worden aangesloten op een sifon op of in de wand met een vaste slangaansluiting.

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

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

## Waterafvoer aansluiten


Sluit de waterafvoerslang in geen geval aan op de spoelsifon **②**.



- Sluit de waterafvoerslang met het slangtuitje aan op de aparte sifon **①**.
- Bevestig de waterafvoerslang met de slangklem.



## Elektrische aansluiting

 Schade door ondeskundige aansluiting.

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

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden. Evenmin voor schade die is veroorzaakt door een in de installatie ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

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

De elektricien dient de ter plaatse geldende voorschriften en normen exact te kennen en zorgvuldig na te leven.

Na de montage moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

## Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

## Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

## Aardlekschakelaar


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

## Werkschakelaars

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

# Installatie

## Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

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

### Smeltzekeringen

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

### Schroefautomaten

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

### Inbouwzekeringautomaten

- (Automatische veiligheidsschakelaar, minimaal type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

### Aardlekschakelaar

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


## Aansluitkabel

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

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

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

## Aansluitkabel vervangen

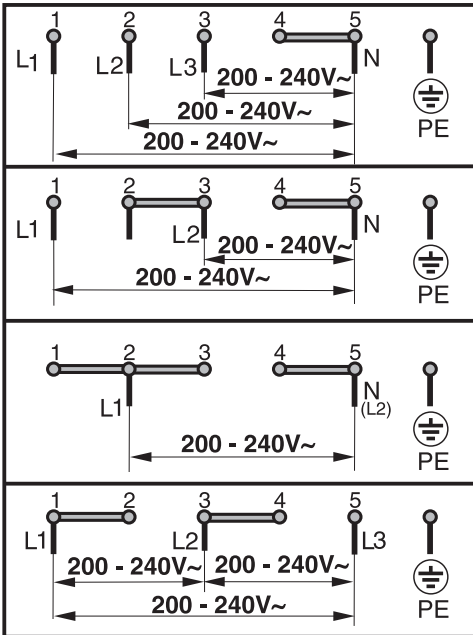
 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Als het apparaat niet deskundig op het elektriciteitsnet aangesloten is, kan dit een elektrische schok veroorzaken.

Laat de aansluitkabel uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw vervangen.

Als u de aansluitkabel vervangt, gebruik dan uitsluitend het type kabel H 05 VV-F met de juiste diameter. U kunt de aansluitkabel krijgen bij de fabrikant of bij Miele.

## Aansluitschema











**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **[www.miele.nl](http://www.miele.nl)** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

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

**Miele Nederland B.V.**  
**Postbus 166**  
**4130 ED VIANEN**  
**(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Experience Center:**  
**De Limiet 2**  
**4131 NR VIANEN**

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

DGD 7035, DGD 7635

nl-NL

M.-Nr. 11 241 680 / 00