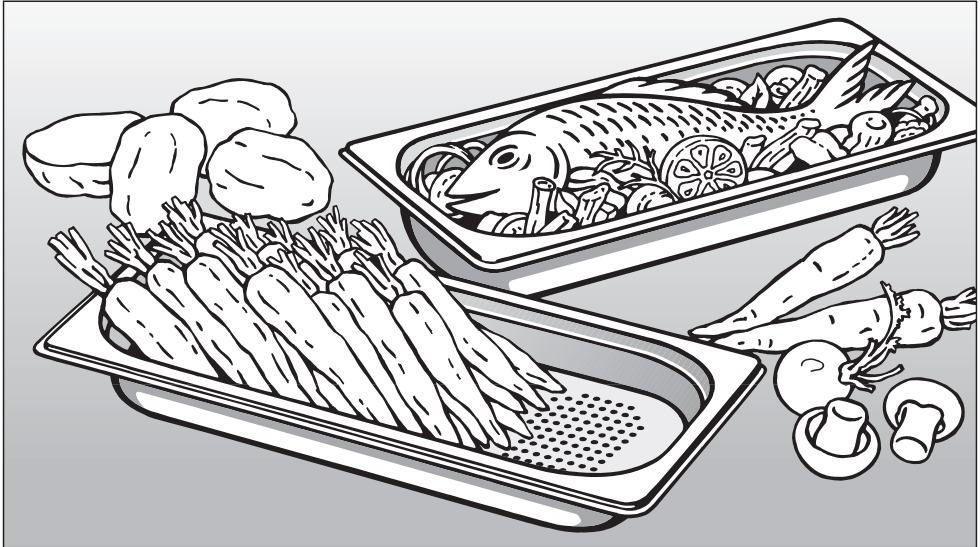


## Gebruiksaanwijzing



### Stoomovens

DG 4064 / DG 4164

DG 4064 L / DG 4164 L

Lees **beslist** de gebruiks- en montage-handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 06 786 600

# Inhoud

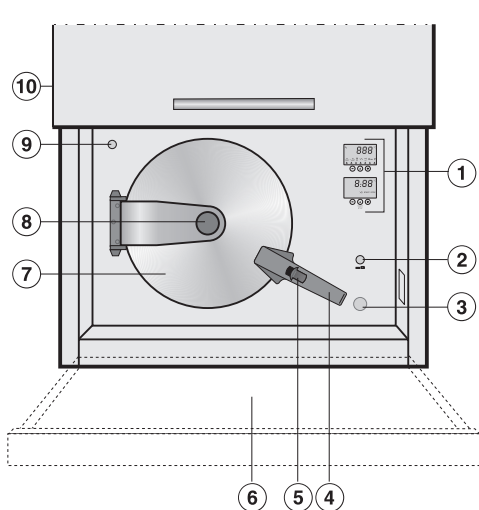
---

<b>Algemeen</b> . . . . .	4
Model . . . . .	4
Bedieningspaneel . . . . .	5
Bijgeleverde accessoires . . . . .	6
<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> . . . . .	7
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> . . . . .	12
Het afdanken van het apparaat . . . . .	12
<b>Vóór het eerste gebruik</b> . . . . .	13
Het instellen van de waterhardheid . . . . .	13
Plaats van opstelling . . . . .	13
Het openen en sluiten van de deur . . . . .	14
Reiniging voor het eerste gebruik . . . . .	15
<b>Bediening</b> . . . . .	16
Voor ieder gebruik . . . . .	16
Het instelprincipe . . . . .	16
Ovenfuncties . . . . .	17
Apparaat inschakelen en functie kiezen . . . . .	18
Het wijzigen van de voorgeprogrammeerde temperatuur . . . . .	18
Het instellen van de bereidingstijd . . . . .	19
Het starten van een ovenfunctie . . . . .	19
Het onderbreken van de bereiding . . . . .	20
Een andere ovenfunctie kiezen . . . . .	21
Na afloop van de bereidingstijd . . . . .	22
Na gebruik . . . . .	23
<b>Praktische toepassingen</b> . . . . .	24
Kookgerei . . . . .	24
Stomen . . . . .	25
Verwarmen . . . . .	29
Ontdooien . . . . .	30
Het bereiden van complete maaltijden . . . . .	32
Blancheren . . . . .	32
Inmaken . . . . .	33
Drogen/sap bereiden . . . . .	34
Serviesgoed desinfecteren . . . . .	35
Yoghurt bereiden . . . . .	35

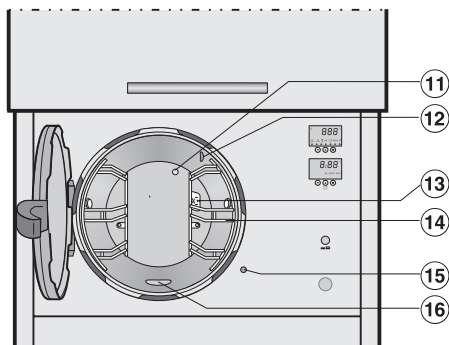
<b>Beveiligingen</b> . . . . .	36
Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel . . . . .	36
Oververhittingsbeveiliging . . . . .	38
Vergrendeling . . . . .	39
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	40
Front . . . . .	41
Ovenpan en bodemzeef . . . . .	42
Deurdichting / veiligheidsventiel . . . . .	42
Ovenruimte en uittrekplateau . . . . .	43
Geleiderails . . . . .	44
Waterinspuiters . . . . .	45
Ontkalken . . . . .	46
<b>Programmering</b> . . . . .	49
<b>Nuttige tips</b> . . . . .	51
<b>Bij te bestellen accessoires</b> . . . . .	55
Stoomovenpannen . . . . .	55
Reinigings- en onderhoudsmiddelen . . . . .	56
Diversen . . . . .	57
<b>Techniek</b> . . . . .	58
Wateraansluiting . . . . .	58
Elektrische aansluiting . . . . .	58
Technische gegevens . . . . .	58
Klantcontacten . . . . .	59
Typeplaatje . . . . .	59

# Algemeen

## Model

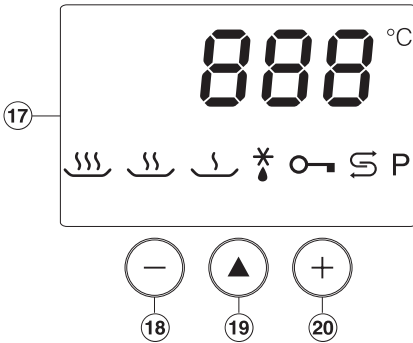


- ① Bedieningspaneel
- ② Aan/Uit-toets
- ③ Beschermkapje oververhittingsbeveiliging
- ④ Deurgreep
- ⑤ Deurontgrendeling
- ⑥ Uittrekniveau
- ⑦ Deur van de ovenruimte
- ⑧ Deurknop
- ⑨ Vulopening voor ontkalkingsmiddel (systeemontkalker)
- ⑩ Liftdeur (alleen bij apparaten met een "L" in de type-aanduiding)



- ⑪ Temperatuurvoeler
- ⑫ Stoomtoevoer
- ⑬ Afschermplaatje waterinspuiter
- ⑭ Geleiderails
- ⑮ Deurcontactschakelaar
- ⑯ Bodemzeef

## Bedieningspaneel



⑰ Functie-/temperatuurdisplay met symbolen voor:

☞ Stomen onder druk

☞ Drukloos stomen

☞ Verwarmen

\* Ontdooien

🔑 Vergrendeling

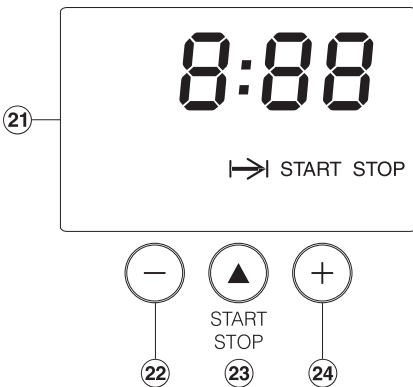
☞ Ontkalken

P Programmering

⑱ Temperatuurtoets -

⑲ Functietoets ▲

⑳ Temperatuurtoets +



⑳ Tijddisplay met symbool voor:

➔ Bereidingstijd

㉒ Tijdtoets -

㉓ Start/Stop-toets ▲

㉔ Tijdtoets +

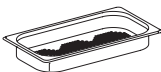
# Algemeen

---

## Bijgeleverde accessoires

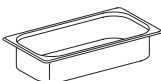
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

### DGGL 1



2 ovenpannen met gaten voor stomen  
Inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l  
Gastro-Norm-maat GN 1/3  
325x175x40 mm (BxDxH)

### DGG 2



1 ovenpan zonder gaten voor stomen  
Inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l  
Gastro-Norm-maat GN 1/3  
325x175x65 mm (BxDxH)

### Plateau



Om kookgerei op te zetten

### Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging

### Doseerspuit voor de systeemontkalker



#### **Aanvraagkaart Miele-ontkalkingsmiddel (systeemontkalker)**

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het ontkalkingsmiddel van Miele. Deze ontkalker is speciaal op uw hogedrukstoomoven afgestemd. U voorkomt daarmee schade aan het apparaat. Als u de bijgevoegde aanvraagkaart instuurt, ontvangt u de eerste fles (1000 ml) kosteloos!

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

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

## Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.
- ▶ 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!

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Kinderen

- ▶ Het apparaat moet zo hoog worden ingebouwd dat kleine kinderen geen gevaar lopen (hete deur, heet water, etc.).
- ▶ Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen.
- ▶ Het apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen de gevaren van een apparaat niet altijd goed inschatten. Houd daarom voldoende toezicht. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Aan de scharnieren van de deur kunt u zich bezeren. Let vooral op kinderen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

## Technische veiligheid

- ▶ Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.
- ▶ Controleer de slangen voor de aansluiting op zichtbare schade.
- ▶ De afsluitkraan van de watertoevoer moet goed toegankelijk zijn, ook nadat het apparaat is ingebouwd.
- ▶ Dit apparaat mag uitsluitend door vakmensen worden ingebouwd en aangesloten. Deze zijn precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energie- en waterbedrijf en houden zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ 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 beseft overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.
- ▶ Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.  
Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.
- ▶ Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van die onderdelen kan Miele garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Het apparaat is alleen dan spanningsvrij als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:
  - als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
  - als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
  - als de aansluitkabel van de netspanning is losgekoppeld.
- ▶ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.
- ▶ Het apparaat mag niet via een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

▶ De oven (met name 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 deurnop en de deurgreep.

▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!

▶ Voorkom dat gerechten overstromen als u deze in de ovenruimte zet of eruit haalt. Vermijd ook elk contact met de hete stoom. U kunt zich eraan branden!

▶ Probeer de ovendeur niet te openen als een programma nog niet is afgelopen! U kunt zich anders ernstig branden. Open de deur pas als:

- de afkoelfase afgelopen is,
- het akoestische signaal niet meer klinkt,
- en het symbool  $\rightarrow$  in het tijddisplay knippert.

Als u toch probeert de deur voortijdig te openen, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding "**door**" (deur).

▶ Kies voor 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. U kunt zich dan verwonden!

▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet tussen de deur van het apparaat beklemd raken. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

▶ Verhit in dit apparaat geen afgesloten conserven en maak geen conserven in het apparaat in. In de verpakking kan overdruk ontstaan, waardoor de verpakking uiteen kan spatten en de ovenruimte beschadigd kan raken. Daarnaast loopt u het risico zich te branden of anderszins letsel op te lopen.

▶ Ontkalk het apparaat uitsluitend, wanneer het is afgekoeld. Er kunnen anders bijtende dampen ontstaan (zie ook de rubriek "Ontkalken").

▶ Gebruik het apparaat nooit zonder bodemzeef, omdat grove voedingsresten de waterafvoer en de pomp kunnen verstopen.

▶ Gebruik geen kunststof serviesgoed. Kunststof smelt bij hoge temperaturen.

▶ Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).

▶ Bewaar bereide gerechten niet in de ovenruimte en gebruik voor de bereiding geen voorwerpen die kunnen roesten. Er kan anders corrosie aan het apparaat ontstaan.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ 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".

▶ Bij apparaten met liftdeur: Laat de liftdeur open als het apparaat in gebruik is.

▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag u het apparaat alleen gebruiken als de deur geopend is.

Sluit de meubeldeur pas als het apparaat uitgeschakeld is en de restwarmte-indicatoren gedoofd zijn.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

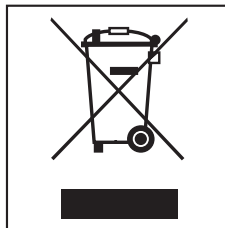
## Het verpakkingsmateriaal

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.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

## Het afdanken van het apparaat

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



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

## Het instellen van de waterhardheid

Uw apparaat staat standaard ingesteld op hardheidsgraad IV (04).

Als de waterhardheid in uw regio een afwijkende waarde heeft, dient u de juiste waarde in te stellen, voor zover dat niet al tijdens de inbouw is gebeurd. Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Programmering".

De hardheid van het water kunt u vaststellen met behulp van de bijgeleverde teststrip. Maar u kunt ook contact opnemen met het waterleidingbedrijf.

De waterhardheid wordt aangegeven in hardheidsgraden (I tot IV) of in graden Duitse hardheid (1 tot >21 °dH).

Hardheidsgraad	Weergave	°dH
I	01	1-7 °dH
II	02	8-14 °dH
III	03	15-21 °dH
IV	04	> 21 °dH

## Plaats van opstelling

Bevindt de plaats van opstelling zich op een hoogte van meer dan 1000 m, dan is het kookpunt van water lager dan op geringere hoogte. U kunt het apparaat aan die situatie aanpassen door de programmering te wijzigen. Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Programmering".

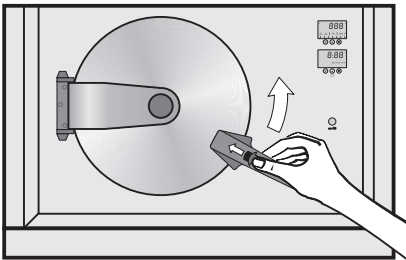
# Vóór het eerste gebruik

## Het openen en sluiten van de deur

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

### Deur openen

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



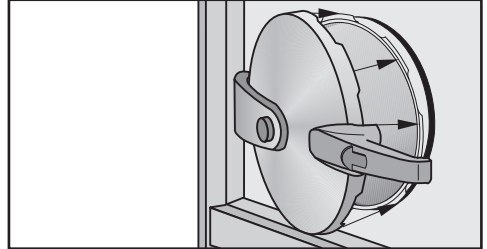
Zodra de deurgreep horizontaal staat, is de deur ontgrendeld en kunt u deze openen.

Probeer de oven deur niet te openen als een programma nog niet is afgelopen! U kunt zich anders ernstig branden.

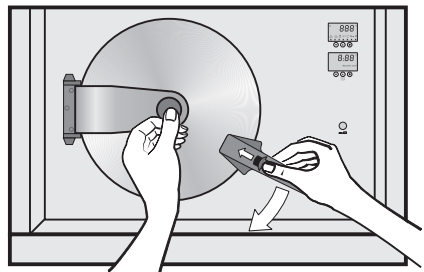
Als u tijdens een programma of voor het einde van de afkoelfase probeert de deur te openen, hoort u een waarschuwingssignaal. Tevens verschijnt in het tijddisplay de melding "door".

### Deur sluiten

- Zet de greep in horizontale stand. Alleen dan sluiten de lamellen van de deur aan op de lamellen van de ovenruimte (zie de pijlen).



- Druk met uw linker hand stevig op de deurknop.
- Duw met de rechter hand 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.



Het apparaat functioneert alleen als de deur correct gesloten is.


- Schuif het uittrekplateau terug.

- Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

## Reiniging voor het eerste gebruik

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies.
- Haal alle accessoires uit de ovenruimte en reinig deze handmatig of in de afwasautomaat.

Het apparaat 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 het apparaat vervolgens gedurende 10 minuten aan op de ovenfunctie "Stomen onder druk " (120 °C) om de waterleidingen door te spoelen. Ga daarbij te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

# Bediening

---

## Voor ieder gebruik

Controleer of

- de watertoevoer kraan geopend is.
- de bodemzeef correct geplaatst is, omdat grove voedingsresten de waterafvoer en de pomp kunnen verstopen.
- de deur van het apparaat correct gesloten is.

Alleen dan kunt u het apparaat in gebruik nemen.

## Het instelprincipe





Om het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- ❶ Sluit de deur.
- ❷ Schakel het apparaat in.
- ❸ Kies de ovenfunctie.
- ❹ Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur.
- ❺ Stel de bereidingstijd in.
- ❻ Start het programma.

De verschillende stappen worden in de volgende rubrieken uitvoerig beschreven.



## Ovenfuncties

Symbool	Ovenfunctie	Voorgeprogrammeerde temperatuur* in °C	Temperatuurbereik** in °C	
			standaardinstelling	gewijzigde instelling
	Stomen onder druk	120	105 - 120	101 - 120
	Drukloos stomen	100	40 - 100	40 - 100
	Verwarmen	95	-	-
	Ontdooien	60	50 - 60	50 - 60

\* De voorgeprogrammeerde temperatuur is de temperatuur die volgens onze deskundigen de beste resultaten oplevert.

\*\* U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen de aangegeven grenzen in stappen van 5 °C veranderen. Als u de temperatuur in stappen van 1 °C wilt veranderen, moet u de standaardinstelling wijzigen, zie het hoofdstuk "Programming".

# Bediening

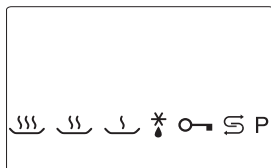
## Apparaat inschakelen en functie kiezen


Na het inschakelen van het apparaat, bij gebruik en na het uitschakelen hoort u een (brommend) geluid.

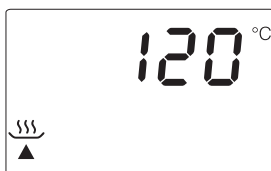
Dit geluid duidt niet op een storing of een defect aan het apparaat. Het geluid ontstaat bij het in- en afpompen van het water.

- Sluit de deur van het apparaat.
- Schakel het apparaat met de Aan/Uit-toets in.

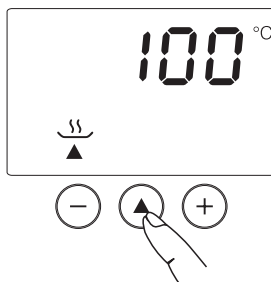
In het functie-/temperatuurdisplay ziet u het volgende:



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



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



## Het wijzigen van de voorgeprogrammeerde temperatuur

U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen bepaalde grenzen in stappen van 5 °C veranderen. Voor de voorgeprogrammeerde temperaturen en het temperatuurbereik zie de tabel "Ovenfuncties". Als u de temperatuur in stappen van 1 °C wilt veranderen, moet u de standaardinstelling wijzigen, zie het hoofdstuk "Programmering".

### Ga als volgt te werk:

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

U kunt de temperatuur op elk moment veranderen, dus zowel voor als na de start van een programma.

## Het instellen van de bereidingstijd

In het tijddisplay verschijnen 3 nullen en knippert het symbool  $\Rightarrow$ .

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



U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (0:01) en 9 uur en 59 minuten (9:59).

U kunt de tijd op elk moment veranderen, dus zowel voor als na de start van een programma.

De bereidingstijd die u voor de verschillende levensmiddelen moet instellen, vindt u in de volgende tabellen of in het kookboek. Daarbij is de bereidingstijd niet afhankelijk van de hoeveelheid, maar wel van de grootte van het product. Grote aardappelen bijvoorbeeld moeten langer worden gekookt dan kleine.

## Het starten van een ovenfunctie

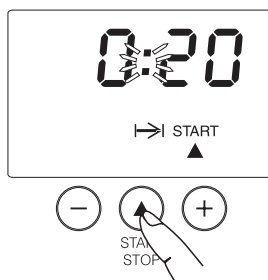
U kunt een ovenfunctie pas starten als

- de ovendeur gesloten is,
- een bereidingstijd is ingesteld.

Zit de deur niet goed dicht, dan hoort u na de start een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding "door".

### Ga als volgt te werk:

- Druk op de Start/Stop-toets ▲.



In het tijddisplay verschijnt "Start", het symbool  $\Rightarrow$  knippert niet meer en de dubbele punt begint te knipperen.

Het functie-/temperatuurddisplay wisselt naar de actuele temperatuur in de ovenruimte. Het stijgen van de temperatuur kunt u in het display zien.

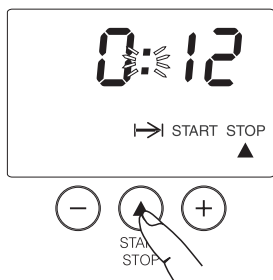
# Bediening

## Het onderbreken van de bereiding

U kunt een bereiding op elk moment onderbreken, bijvoorbeeld om een ander gerecht in de oven te zetten.

### Zo onderbreekt u een bereiding:

- Druk op de Start/Stop-toets ▲.



In het tijddisplay verschijnt "Stop".

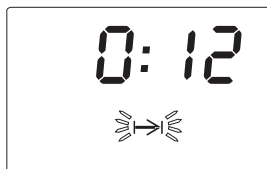
De afkoelfase begint.

Het symbool  $\Rightarrow$  en het woordje "Start" verdwijnen uit het display. De dubbele punt houdt op te knipperen.

Tijdens de afkoelfase loopt een balkje door het functie-/temperatuurdisplay.

Na ca. 1 minuut is de afkoelfase afgesloten. In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt weer de laatst ingestelde temperatuur.

- Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort en in het tijddisplay het symbool  $\Rightarrow$  knippert.



- Schuif het uittrekplateau uit.
- Open de deur.

## Zo kunt u een bereiding voortzetten:

- Sluit de deur.
- Schuif het uittrekplateau terug.
- Druk op de Start/Stop-toets ▲.

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

Probeer de ovendeur niet te openen als een programma nog niet is afgelopen! U kunt zich anders ernstig branden!

Let vooral op kinderen!

Open de deur pas als:

- de afkoelfase afgelopen is,
- het akoestische signaal niet meer klinkt,
- en het symbool  $\Rightarrow$  in het tijddisplay knippert.

Als u toch probeert de deur voortijdig te openen, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt in het tijddisplay de melding "**door**".

Haal volle ovenpannen altijd voorzichtig uit het apparaat.

## Een andere ovenfunctie kiezen

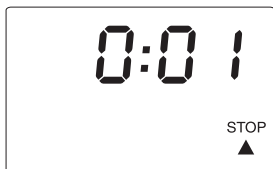
- Druk op de Start/Stop-toets ▲.
- Wacht totdat de afkoelfase afgelopen is.
- Kies de gewenste ovenfunctie en ga verder te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

# Bediening

## Na afloop van de bereidingstijd


De bereidingstijd eindigt met een afkoelfase.

In het tijddisplay verschijnt "Stop". Het symbool  en het woordje "Start" verdwijnen uit het display. De dubbele punt houdt op te knipperen.



Tijdens de afkoelfase loopt een balkje door het functie-/temperatuurdisplay.

Na ca. 1 minuut is de afkoelfase beëindigd. Bij grote hoeveelheden kan deze tijd toenemen.

- Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort, in het tijddisplay 3 nullen te zien zijn en het symbool  knippert.



- Schuif het uittrekplateau uit.
- Open de deur.
- Schakel het apparaat uit.

Het water wordt nu weggepompt. In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen drie liggende streepjes - - -. Zolang de temperatuur in de ovenruimte boven 45 °C ligt, is in het display de gradenaanduiding "°C" te zien. Houdt u er rekening mee dat het apparaat pas na het doven van de "°C" echt wordt uitgeschakeld.

Ook na de afkoelfase kunnen de ovenruimte en de deur van het apparaat heet zijn. Draag daarom (droge) ovenwanten wanneer u een pan uit de stoomoven haalt.

Haal volle ovenpannen altijd voorzichtig uit het apparaat.

## Na gebruik

- Zodra de "°C" verdwenen is, reinigt u de ovenruimte met een sopje van afwasmiddel of met een azijnoplossing. Wrijf de ovenruimte daarna droog.
- Laat de deur openstaan, zolang de ovenruimte nog vochtig is.
- Draai de watertoevoerkraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.
- Schuif het uittrekplateau terug.

# Praktische toepassingen

---

## Kookgerei





Het apparaat wordt met roestvrijstalen kookgerei geleverd. Daarnaast kunt u nog andere ovenpannen bestellen, al dan niet met gaten en met een verschillende grootte (zie ook de rubriek "Bij te bestellen accessoires"). Zo kunt u voor elk gerecht de meest geschikte ovenpan gebruiken.

Let hierbij op de volgende punten:

- Gebruik indien mogelijk ovenpannen met gaten, bijvoorbeeld voor groenten. De stoom kan dan van alle kanten bij het gerecht, waardoor het gelijkmatig gaar wordt.
  - Voedingsmiddelen met een relatief grote doorsnede, zoals hele aardappelen, sluiten niet strak op elkaar aan. Daardoor ontstaan holle ruimten die voor stoom goed toegankelijk zijn. De bereidingstijd blijft zo gelijk, ook bij een volle ovenpan. U kunt voor dit soort voedingsmiddelen ook grotere ovenpannen gebruiken.
  - Compacte gerechten (zoals ovenschotels) en voedingsmiddelen met een kleine doorsnede (zoals erwten en asperges) vormen nauwelijks holle ruimten, zodat de stoom nauwelijks kan binnendringen. De bereidingstijd neemt dan ook met de vulhoogte toe. Gebruik daarom bij voorkeur platte ovenpannen en vul deze niet hoger dan 3 - 5 cm. Verdeel grote hoeveelheden eventueel over meerdere platte ovenpannen, zodat de aanbevolen vulhoogte niet wordt overschreden. Alleen dan gelden de aangegeven bereidingstijden. Bij een grotere vulhoogte neemt de bereidingstijd toe.
- U kunt ook eigen kookgerei gebruiken van glas, keramiek, porselein, roestvrij staal of geëmailleerde pannen. Houd daarbij rekening met het volgende:
- Het kookgerei moet bestand zijn tegen temperaturen tot 120 °C.
  - Kookgerei met dikke wanden is minder geschikt, omdat de aangegeven bereidingstijden dan aanzienlijk toenemen.
  - Zet het kookgerei op het bijgeleverde plateau.
  - Let u erop dat het kookgerei niet met de ovenwand in aanraking komt, anders kan de stoom niet goed bij het gerecht komen.



## Stomen

Gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in minuten
<b>Groente</b>			
Bloemkoolroosjes	Stomen onder druk 	120	3-5
Sperziebonen	"	120	3-5
Boerenkool, gesneden	"	120	10-17
Wortels, gesneden	"	120	3-4
Aardappelen, geschild, in stukjes	"	120	6-8
Koolraap, gesneden	"	120	3-5
Aardappelen in schil	"	120	12-14
Prei, gesneden	"	120	2-3
Spruitjes	"	120	6-8
Rode kool, gesneden	"	120	4-6
Broccolirosjes	Drukloos stomen 	100	4-6
Erwten	"	100	3-5
Asperge, wit	"	100	10-14
<b>Vlees en worst</b>			
Casselerrib, in schijven	Stomen onder druk 	120	3-4
Rundergoulash, kort gebraden	"	120	20-25
Knakworstjes	Drukloos stomen 	90*	2-4
Kip, borststuk	"	100	6-8
Kalfsvlees, reepjes, kort gebraden	"	100	3-4
Kalkoenrollade, kort gebraden	"	100	12-15
Rookworst	"	90*	5-7

\* Deze temperatuur komt niet overeen met de voorgeprogrammeerde temperatuur.



## Praktische toepassingen

Gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
<b>Vis en schaaldieren</b>			
Forel	Drukloos stomen <u>SS</u>	100	10-12
Kabeljauw	"	100	4-8
Zalmfilet	"	100	4-6
Roodbaars	"	100	4-8
Mosselen	"	90*	10-12
<b>Peulvruchten</b>			
Bonen, geweekt, bruine en witte	Stomen onder druk <u>SSS</u>	120	10-15
Spliterwten, geweekt	"	120	10-15
Linzen	"	120	8-10
<b>Pasta's en rijst</b>			
Granen, niet gebroken	Stomen onder druk <u>SSS</u>	120	8-15
Granen, gebroken	"	120	5
Rijst	Drukloos stomen <u>SS</u>	100	20-25
<b>Eieren</b>			
Eieren, zacht	Drukloos stomen <u>SS</u>	100	3-4
Eieren, middelhard	"	100	5-6
Eieren, hard	"	100	8-10
<b>Vruchten</b>			
Appels, peren (in stukjes)	Drukloos stomen <u>SS</u>	100	3-5
Pruimen	"	100	2-4
Rabarber	"	100	2-4
Zure kersen	"	100	2-4
<b>Desserts</b>			
Gebakken deegballetjes	Drukloos stomen <u>SS</u>	100	12-15
Flammeri	"	100	10-12
Soufflé, in porties	"	90*	15-20

\* Deze temperatuur komt niet overeen met de voorgeprogrammeerde temperatuur.

## Gebruiksadviezen

Wij adviseren

- de ovenfunctie "Stomen onder druk  " (120 °C) voor het snel bereiden van drukbestendige voedingsmiddelen.
- de ovenfunctie "Drukloos stomen  " (100 °C) voor het behoedzaam bereiden van drukgevoelige voedingsmiddelen.

## Tips voor het gebruik van de stoomoven

- U kunt elke inschuifhoogte kiezen en tegelijk op meerdere niveaus koken. Een en ander is niet van invloed op de bereidingstijd.
- Wanneer u diepvriesproducten wilt koken, bijvoorbeeld groente, let er dan op dat deze niet samengeklonterd in de ovenpan liggen. Verklein de blokken zo nodig. De bereidingstijd komt overeen met die van verse groente.
- Diepvries- en verse groente met een gelijke bereidingstijd kunnen tegelijkertijd worden bereid.
- Laat diepvriesvis voor de bereiding deels ontdooien. Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Ontdooien" (zie de betreffende rubriek).
- Bij stomen blijft de eigen smaak van gerechten beter behouden dan bij gewoon koken. Voeg daarom pas na de bereiding kruiden en specerijen toe.


- Als u gerechten met vocht bereidt, mogen de ovenpannen hooguit voor  $\frac{3}{4}$  worden gevuld.
- Laat peulvruchten en granen voor de bereiding in koud water inweken. Peulvruchten en granen wellen tijdens de bereiding. Deze producten moeten dan ook in vocht worden bereid. Bij ingeweekte peulvruchten en granen dient de verhouding 1 deel vocht op 1 deel product te zijn.
- Rijst welt tijdens de bereiding en moet daarom in vocht worden bereid. Afhankelijk van de vorm en de voorbehandeling is de vochtopname verschillend. De verhouding rijst/vocht verschilt dan ook. Bij parboiled rijst, basmatirijst en wilde rijst dient de verhouding voedingsmiddel/vocht 1:1 te zijn, bij volkorenrijst 1:1,5 en bij risottorijst 1:2.
- Droge pasta en droge deegwaren moeten goed met vocht bedekt zijn. De bereidingstijd op de verpakking moet met ca.  $\frac{1}{3}$  worden verkort, aangezien de deegwaren al tijdens het opwarmen beginnen te wellen.
- Het kookvocht verdampt niet. Het wordt opgenomen (zoals bij rijst) of blijft geheel behouden (zoals bij eenpansgerechten). U kunt het vocht na de bereiding gebruiken om er bijvoorbeeld een sausje van te maken.


## Praktische toepassingen

---

- U kunt in de stoomoven ook sauzen binden. Voeg hiervoor meelballetjes toe aan de vloeistof (40 g meel en 40 g boter voor 0,5 l vloeistof).
- Vet ovenpannen met gaatjes in als u daarin vis wilt bereiden. Vet ovenpannen zonder gaatjes in als u daarin eiergerechten wilt bereiden.
- Als u vlees bereidt **zonder vocht toe te voegen**, krijgt u puur vleessap, waarmee u een sausje kunt maken. Doe het vlees en eventuele andere ingrediënten, zoals groente, in een ovenschaal met gaten. Schuif een schaal zonder gaten onder deze schaal in de oven, om het vocht op te vangen.
- Bereidt u vlees en voegt u **wel vocht toe**, gebruik dan vooral bij de ovenfunctie "Stomen onder druk " niet te veel vocht, anders kan het gerecht overkoken. U kunt eventueel na het koken nog vocht toevoegen, bijvoorbeeld bouillon.
- Met de ovenfunctie "Stomen onder druk " kunt u de normale bereidingstijd bijna halveren.
- Bij de ovenfunctie "Stomen onder druk " (120 °C) ontstaan tijdens de afkoelfase luchtwervelingen in de ovenruimte. Deze wervelingen kunnen voedingsmiddelen uit de ovenpannen blazen. Hierdoor kan de ovenruimte verontreinigd raken. Dit gebeurt vooral bij voedingsmiddelen die met vocht worden bereid (soepen, eenpansgerechten, rode kool, etc.) en bij voedingsmiddelen met een brijachtige consistentie, zoals appelmoes.
- Dek ovenpannen met dergelijke voedingsmiddelen daarom af met het bijgeleverde plateau of met een dekfel (zie "Bij te bestellen accessoires"). Plaats de ovenpan met de afdekking tussen de niveaus, niet erop.
- Als u vis of kleur afgeevende voedingsmiddelen (zoals spinazie) in een ovenpan met gaatjes bereidt, voorkomt u smaakbeïnvloeding en verkleuringen (door naar beneden druppelend vocht) door de ovenpan op het onderste niveau in de oven te schuiven.
- Gistdeeg kunt u in het apparaat laten rijzen. Kies de ovenfunctie "Drukloos stomen " en verlaag de voorgeprogrammeerde temperatuur tot 40 °C. Dek de schaal af!

## Verwarmen

 Verwarmen	
Gerecht	Tijd in minuten
<b>Groente</b>	
Bloemkool, bonen	2
Koolraap, wortels	2
<b>Bijgerechten</b>	
Aardappelen (in de lengte gehalveerd)	3-4
Pasta, rijst	2-3
<b>Vlees en gevogelte</b>	
Braadvlees, gesneden, ca. 1,5 cm dik	3-5
Goulash	3-5
Kipschnitzel	3-5
Gehaktballen	3-5
Rollade, gesneden	3-5
<b>Vis</b>	
Visfilet	2-3
Visrollade, gehalveerd	2-3
<b>Kant-en-klaargerecht</b>	
Kippenragout met rijst	3-5
Gebraden varkensvlees met aardappelen en groente	3-4
Spaghetti met tomatensaus	2-3
<b>Soepen/eenpansgerechten</b>	
Eenpansgerecht	4-5
Groentesoep, crèmesoep, heldere soep	2-3

De stoomoven is ideaal voor het opwarmen van reeds bereide gerechten met de ovenfunctie "Verwarmen ". Ook het servies wordt daarbij verwarmd. Omdat bij dit programma het apparaat niet met water wordt afgekoeld, ontstaat er nauwelijks condens.

### Ga als volgt te werk:

- Doe het gerecht op een plat bord.
- Zet het bord op het plateau en schuif het in het apparaat.
- Kies de functie "Verwarmen ".
- Stel de tijd in (zie tabel).
- Druk op de Start/Stop-toets.

# Praktische toepassingen

## Ontdooien

* ONTDOOIEN				
Ingevroren producten	Gewicht in g	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten	Doorwarmtijd in minuten
<b>Vlees</b>				
Goulash	500	60	30-40	10-15
Gehakt	250	50*	15-20	10-15
Schnitzel, kotelet, braadworst	800	60	25-35	15-20
<b>Gevogelte</b>				
Kip	1000	60	40	15-20
Kippenbout	150	60	20-25	10-15
Kipschnitzel	500	60	25-30	10-15
<b>Vis, zeevruchten</b>				
Visfilets	400	60	15	10-15
Garnalen	300	60	4-6	5
<b>Groente</b>				
In één blok ingevroren	300	60	20-25	10-15
In deelblokjes	350	60	15	8-10
<b>Vruchten</b>				
Appelmoes	250	60	20-25	10-15
Bessen	300	60	8-10	10-12
<b>Zuivelproducten</b>				
Kaas	100	60	15	10-15
Room	250	60	20-25	10-15
<b>Gebak</b>				
Bladerdeeggebak	-	60	10-12	10-15
Gistdeeggebak	-	60	10-12	10-15
<b>☺ Drukloos stomen</b>				
Brood	250	100	10-15	10-15
Broodjes	-	100	6-7	1-2

\* Deze temperatuur komt niet overeen met de voorgeprogrammeerde temperatuur.

U kunt in uw oven ingevroren producten ontdooien. De ontdooitijden zijn dan aanzienlijk korter dan bij ontdooien op kamertemperatuur.

- Zet het te ontdooien product in het apparaat.
- Kies de ovenfunctie "Ontdooien \*".
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde temperatuur (zie tabel).
- Stel de tijd in (zie tabel).
- Druk op de Start/Stop-toets.

### Tips voor het ontdooien

- Gebruik bij het ontdooien van levensmiddelen waarbij vocht vrijkomt, zoals gevogelte, een ovenpan met gaten. Schuif een ovenpan zonder gaten eronder in de oven. De levensmiddelen komen dan niet in het vrijkomende vocht te liggen. Gooi het vocht dat bij het ontdooien van gevogelte vrijkomt meteen weg en gebruik het in geen geval voor iets anders! Salmonellagevaar!
- Levensmiddelen waarbij geen vocht vrijkomt, kunt u direct uit de verpakking in een ovenpan met gaten leggen.

- 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 - 3 minuten voldoende.
- Keer de levensmiddelen na de helft van de ontdooitijd om. Maak producten die aan elkaar kleven (zoals bessen en stukken vlees of vis) los en verdeel ze zo goed mogelijk.
- Laat na afloop de levensmiddelen nog enige tijd bij kamertemperatuur staan. Door deze doorwarming (zie tabel) kan het product gelijkmatig ontdooien.
- Als levensmiddelen eenmaal zijn ontdooid, mogen ze niet nog eens worden ingevroren.
- Ontdooi ingevroren kant-en-klaargerechten volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Ontdooi gebak in een gesloten diepvrieszak.

# Praktische toepassingen

---

## Het bereiden van complete maaltijden

U bespaart veel energie en tijd als u het apparaat voor meerdere producten tegelijk gebruikt (bijvoorbeeld voor een complete maaltijd).

Omdat de diverse bestanddelen van een gerecht niet altijd dezelfde bereidingstijd hebben, moeten ze op verschillende tijdstippen in de oven worden gezet. Om dat op het juiste moment te doen, gaat u als in het volgende voorbeeld te werk:

Lamsragout in dillesaus	8 minuten
Aardappelen	8 minuten
Wortels	4 minuten


### Ga als volgt te werk:

- Zet eerst de producten met de langste bereidingstijd in de oven, in dit geval de lamsragout en de aardappelen.
- Kies de ovenfunctie "Stomen onder druk  " (120 °C).
- Stel het verschil in bereidingstijd in, dus de tijd tot het moment waarop het volgende product in de oven moet. In ons voorbeeld: 4 minuten.
- Druk op de Start/Stop-toets.
- Zet na die 4 minuten én de afkoelfase het volgende product (de wortels) in de oven.
- Stel de bereidingstijd voor het product in (hier 4 minuten).
- Druk op de Start/Stop-toets.

Na afloop van de bereidingstijd kunt u het complete gerecht uit de oven halen.

## Blancheren

In uw oven kunt u heel goed groenten en fruit blancheren om deze daarna in te vriezen.


- Doe de voorbereide groente (of het fruit) in een ovenpan met gaten en schuif de pan in de oven.
- Kies de ovenfunctie "Drukloos stomen  " (100 °C).
- Stel een tijd in van 1-2 minuten.
- Druk op de Start/Stop-toets.
- Dompel de groente (het fruit) na het blancheren in ijswater om het product snel af te koelen en laat het daarna goed uitdruppelen.


U kunt de groente (het fruit) nu invriezen.



## Inmaken

Kies voor 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. U kunt zich dan verwonden!

Gebruik voor het inmaken de ovenfunctie "Drukloos stomen ".

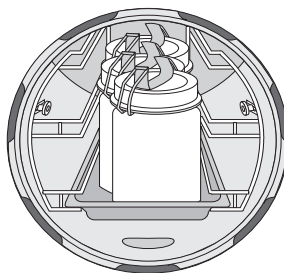
 Drukloos stomen		
In te maken product	Temperatuur in °C	Tijd in minuten**
<b>Fruit</b>		
Appels	90*	50
Appelmoes	90*	65
Rode bessen	80*	50
Kruisbessen	80*	55
Steenvruchten	85*	55
<b>Groente</b>		
Bonen	95*	120
Komkommer	90*	55


\* Deze temperatuur komt niet overeen met de voorgeprogrammeerde temperatuur.

\*\* De aangegeven inmaaktijden hebben betrekking op 1-l-potten. Voor weckpotten van 0,5 l moet de inmaaktijd met 15 minuten worden verkort, voor potten van 0,25 l met 20 minuten.

## Ga als volgt te werk:


- Neem weckpotten die ongeveer even groot zijn en plaats deze in een ovenpan met gaten, zodanig dat ze elkaar niet raken.




- Kies de ovenfunctie "Drukloos stomen ".
- Wijzig de voorgeprogrammeerde temperatuur (zie tabel).
- Stel de tijd in (zie tabel).
- Druk op de Start/Stop-toets.
- Maak gebruik van de restwarmte en haal de weckpotten pas 30 minuten na het uitschakelen uit de ovenruimte.
- Laat de potten daarna ca. 24 uur langzaam afkoelen, afgedekt met een doek.


# Praktische toepassingen

## Drogen/sap bereiden

U kunt in uw apparaat met de ovenfunctie "Stomen onder druk " fruit en groente drogen c.q. er sap van maken. Rijpe vruchten zijn het meest geschikt voor het maken van sap. Hoe rijper de vrucht, des te meer sap en des te aromatischer het sap.

 Stomen onder druk	
Voedingsmiddel	Tijd in minuten
Zachte vruchten, zoals bessen	20-35
Middelharde vruchten, zoals appels en peren	30-45
Harde vruchten, zoals kweeappels/-peren	40-50

### Ga als volgt te werk:


- Doe het voorbereide product in een ovenpan met gaten en schuif de pan in de oven.
- Schuif een ovenpan zonder gaten eronder om het vrijkomende vocht op te vangen.
- Kies de ovenfunctie "Stomen onder druk " (120 °C).
- Stel de tijd in (zie tabel).
- Druk op de Start/Stop-toets.

## Tips voor het bereiden van sap

- Selecteer en reinig het fruit of de groente waarvan u sap wilt maken en verwijder beschadigde plekken.
- Pitvruchten hoeven niet eerst te worden ontpit.
- 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 ca. 2 cm dikke blokjes. Hoe harder het fruit of de groente, des te kleiner moet u deze producten snijden.
- Meng voor een nog fijnere smaak zoete met minder zoete vruchten, bijvoorbeeld appels met vlierbessen.
- Als u suiker toevoegt, neemt de saphoeveelheid toe en verbetert het aroma. Meng de suiker door het fruit en laat deze enkele uren intrekken. Gebruik op 1 kg zoet fruit 100 - 150 g suiker, op 1 kg zuur fruit 150 - 200 g.
- De smaak van groentesappen kunt u versterken door kruiden toe te voegen.
- Wilt u het sap bewaren, doe het dan heet in schone flessen en sluit deze meteen.


## Serviesgoed desinfecteren

In het apparaat kunt u ook serviesgoed en zuigflessen desinfecteren. 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 hete stoom.

- Haal zuigflessen uit elkaar en leg alle onderdelen in een ovenpan met gaten. De delen mogen elkaar niet raken. Dek de ovenpan af met het plateau of met een deksel.
- Kies de ovenfunctie "Drukloos stomen " (100 °C).
- Stel een tijd in van 15 minuten en bevestig de instelling.

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

## Yoghurt bereiden

- Meng 100 g yoghurt (met levende culturen) met 1 l melk. De yoghurt en de melk moeten hetzelfde vetgehalte hebben.  
U kunt ongekoelde houdbare melk of verse melk gebruiken. Verse melk moet u echter eerst tot 90 °C verhitten (niet koken!) en vervolgens weer laten afkoelen, anders wordt de yoghurt niet stevig genoeg. Als u verse melk gebruikt, wordt de yoghurt iets steviger dan met houdbare melk.
- Vul dit mengsel in 6 tot 7 glazen of gebruik speciale yoghurtglazen. Dek de glazen af.
- Zet de glazen in een ovenpan met gaten. De glazen mogen elkaar niet raken.
- Kies de ovenfunctie "Drukloos stomen " en verlaag de voorgeprogrammeerde temperatuur tot 40 °C.
- Stel een tijd in van 5 uur.

Laat de yoghurt koud worden en bewaar deze daarna in de koelkast.

Pas als de yoghurt is afgekoeld, is deze op zijn dikst.

# 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).

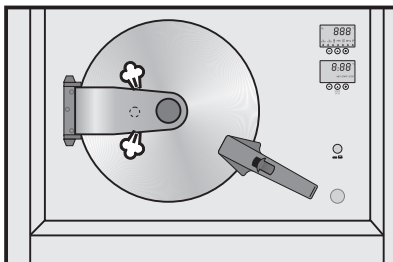
Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging moeten na 1-2 jaar worden vervangen (afhankelijk van het gebruik).

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

## Overdrukbeveiliging/veiligheidsventiel

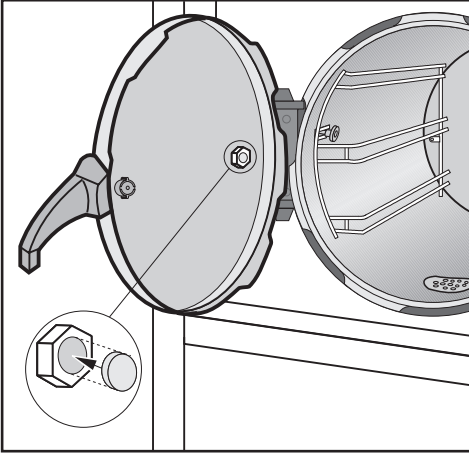
Het veiligheidsventiel en de overdrukbeveiliging kunnen afzonderlijk, tegelijk of na elkaar reageren.

Wanneer de beveiligingen reageren, komt er stoom boven en onder het beslag vrij (zie afbeelding).



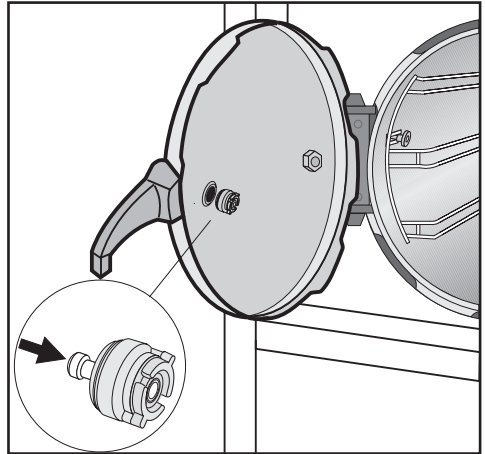
- Druk op de Start/Stop-toets.
- Wacht totdat de afkoelfase is afgelopen (zie de rubriek "Het onderbreken van de bereiding").
- Schuif het uittrekplateau uit.
- Open de deur.

- Controleer eerst of het siliconenschijfje uit de houder van de **overdrukbeveiliging** is gedrukt. Is dat het geval, plaats dan een nieuw siliconenschijfje (zie de rubriek "Bijgeleverde accessoires") in de opening van de overdrukbeveiliging aan de binnenkant van de deur.



U kunt het apparaat daarna 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.



- Druk het veiligheidsventiel weer in de opening. De rand van de opening moet zich geheel in de gleuf van de rubberen dichting bevinden.

U kunt het apparaat daarna weer in gebruik nemen.

Reageert de overdrukbeveiliging of het veiligheidsventiel opnieuw, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

# Beveiligingen

## Oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging bevindt zich onder de Aan/Uit-schakelaar. Wanneer deze beveiliging bij een te hoge temperatuur in het stoomaggregaat reageert, wordt de verwarming van de oven automatisch uitgeschakeld. In het functie-/temperatuurdisplay verschijnt de foutmelding **F27** en begint de afkoelfase.

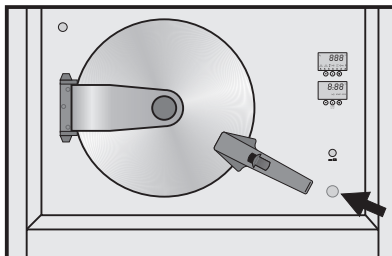
Na 1 minuut is de afkoelfase afgesloten en klinken er meerdere akoestische signalen. In het functie-/temperatuurdisplay knippert gedurende korte tijd de foutmelding **F27**. Daarna verschijnen 3 liggende streepjes - - -. Na enige tijd verschijnt de foutmelding **F20**.

### Ga als volgt te werk:

- Schakel het apparaat uit en open de deur.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen.

De foutmelding **F20** verdwijnt uit het display.

- Verwijder het kapje van de oververhittingsbeveiliging (zie pijl) en druk de oververhittingsbeveiliging weer in. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een geschikte schroevendraaier.



- Plaats het kapje weer terug.

U kunt het apparaat daarna weer in gebruik nemen.

Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw, neem dan contact op met de afdeling Klantcontacten.

## Vergrendeling

Het apparaat is voorzien van een vergrendeling die voorkomt dat het apparaat onbedoeld in gebruik wordt genomen of dat instellingen worden gewijzigd als het apparaat al in gebruik is.


Als u gebruik wilt maken van de vergrendeling moet u eenmalig de betreffende instelling wijzigen (zie het hoofdstuk "Programming").

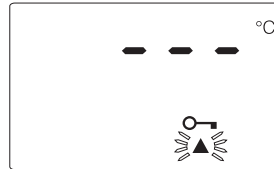
Als u de vergrendeling inschakelt als het apparaat **stand-by** staat, kunt u het apparaat in- en uitschakelen, maar niet in gebruik nemen.

Wordt de vergrendeling geactiveerd, als het apparaat **in gebruik** is, dan kan het alleen nog **beperkt** worden bediend:

- De voorgeprogrammeerde temperatuur kan wel worden verlaagd, maar niet verhoogd.
- De ingestelde tijd kan alleen worden verminderd.
- Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld, maar er kan geen ovenfunctie worden gekozen.

## Zo activeert u de vergrendeling:

- Druk zo vaak op de functietoets ▲ totdat in het functie-/temperatuurdisplay 3 liggende streepjes en het vergrendelingssymbool  verschijnen.





- Druk op de temperatuurtoets +.



Dat de vergrendeling actief is, ziet u aan het symbool "0-0" in het functie-/temperatuurdisplay. Het symbool verschijnt, zodra u iets wilt instellen.

## Zo schakelt u de vergrendeling uit:

- Druk zo vaak op de functietoets ▲, totdat in het display de symbolen  en  verschijnen.

- Druk op de temperatuurtoets -.

De vergrendeling is uitgeschakeld.

## Reiniging en onderhoud

---

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Reinig het apparaat na elk gebruik en wrijf het daarna weer droog. Laat het apparaat wel eerst afkoelen.

Sluit de ovendeur pas als het apparaat helemaal is opgedroogd.

Als u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens vakanties), reinig het dan nog eens grondig om geurvorming, etc. te voorkomen. Laat de ovendeur daarna openstaan.

Gebruik voor de reiniging geen professionele afwasmiddelen maar alleen normale huishoudelijke afwasmiddelen.

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



## Front

Verwijder verontreinigingen op het front bij voorkeur meteen. Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden.

Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wrijf het daarna met een zachte doek droog.

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

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen ook glasbreuk tot gevolg hebben.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als deze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.

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

- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes.
- vlekkenponsjes.
- scherpe metalen schrapers.

# Reiniging en onderhoud

## Ovenpan en bodemzeef

Reinig de ovenpannen en de bodemzeef na elk gebruik. Alle delen kunnen in een afwasautomaat worden gereinigd.

Blauwe verkleuringen in de ovenpannen, alsmede verkleuringen en kalkafzettingen op de bodemzeef kunt u verwijderen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires"). Spoel de ovenpannen en de bodemzeef daarna met schoon water af om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

Verkleuringen en kalkafzettingen kunt u ook met azijn verwijderen. Spoel de ovenpannen en de bodemzeef daarna met schoon water af.

## Deurdichting / veiligheidsventiel

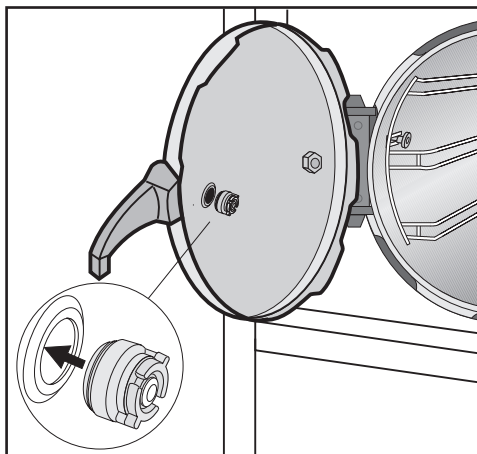
Vervang de deurdichting en het veiligheidsventiel steeds na 1-2 jaar (afhankelijk van het gebruik). De dichting en het veiligheidsventiel zijn als setje te bestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

### Deurdichting

Reinig de deurdichting na elk gebruik. Reinig de dichting niet in de afwasautomaat, maar alleen handmatig met een zacht sponsje, afwasmiddel en warm water. Wrijf de dichting vervolgens met een zachte doek droog.

### Veiligheidsventiel

- Open de deur.
- Trek het ventiel vanaf de binnenkant uit de deur.
- Druk het nieuwe veiligheidsventiel weer in de opening. De rand van de opening moet zich geheel in de gleuf van de rubberen dichting bevinden.



## Ovenruimte en uittrekplateau

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en het uittrekplateau na elk gebruik. Droog de onderdelen daarna weer af. Laat de oven eerst afkoelen!

Het meeste vuil kunt u moeiteloos verwijderen met een doekje, warm water en afwasmiddel.

Bij zeer kalkrijk water kunnen er kalkafzettingen op de ovenwand en het uittrekplateau ontstaan.

Bij zeer mineraalrijk water kunnen er na verloop van tijd verkleuringen op de ovenwand ontstaan.

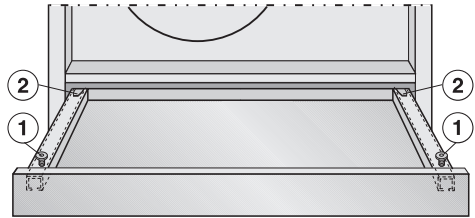
De kalkafzettingen en verkleuringen kunt u eenvoudig verwijderen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires").

Wis de ovenruimte na gebruik van het reinigingsmiddel met een vochtige doek af en schakel het apparaat gedurende 5 minuten in. Kies hiervoor de ovenfunctie "Drukloos stomen ", 100 °C.

Wis het uittrekplateau met schoon water af en wrijf het plateau weer droog.

Kalkafzettingen kunt u ook met azijn verwijderen, verkleuringen met een ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Wis de oppervlakken vervolgens met schoon water af en wrijf ze droog.

U kunt het uittrekplateau eventueel ook uit het apparaat halen.



## Uittrekplateau verwijderen

- Schuif het uittrekplateau helemaal uit.
- Schroef de kartelmoertjes ① los.
- Haal het plateau van de rails. Reinig het plateau en droog het daarna weer af.

## Uittrekplateau terugplaatsen

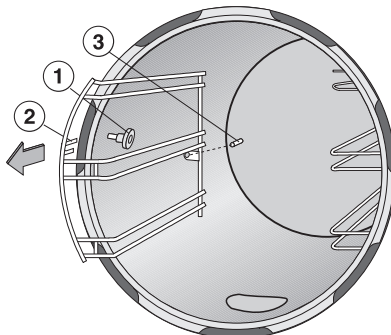
- Trek de beide rails voor het uittrekplateau helemaal naar buiten.
- Schuif het plateau onder de beide houders ② achter op de rails.
- Plaats het plateau aan de voorkant op de beide schroefjes van de rails.
- Schroef de kartelmoertjes weer vast.

# Reiniging en onderhoud

## Geleiderails

U kunt de geleiderails handmatig of in de afwasautomaat reinigen.

Verkleuringen en kalkafzettingen kunt u gemakkelijk verwijderen met het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie "Bij te bestellen accessoires"). Spoel de geleiderails daarna met schoon water af om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen. U kunt de ovenruimte gemakkelijker reinigen, als u eerst de geleiderails verwijdert.



### 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!

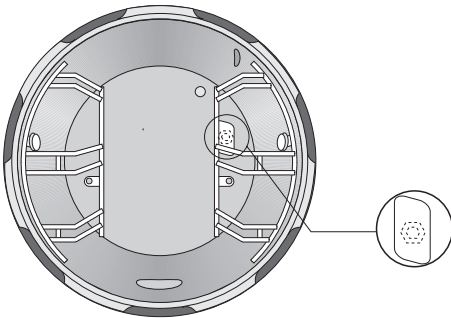
### Geleiderails terugplaatsen

- Plaats de geleiderails met bevestigingspunt ② (voorkant) op de iets losgedraaide schroeven.
- Steek de oogjes op de geleiderails (achterkant) op de pennetjes ③ van de achterwand.
- Draai de schroeven daarna weer vast.

## Waterinspuitter

Via de waterinspuitter achter het af-schermplaatje wordt tijdens de afkoel-fase water in de ovenruimte gespoten. Na langdurig gebruik kan de inspuitter smerig worden en verkalken.

Uiterlijk op het moment waarop in het display de melding **F13** verschijnt, moet u de inspuitter ontkalken.




- Wacht totdat er een akoestisch signaal klinkt. Open de deur van het apparaat en haal het gerecht uit de oven.

Open de deur voorzichtig. Er komt veel hete stoom vrij en ook het gerecht is heet!

- Laat het apparaat afkoelen, terwijl de deur geopend is.
- Verwijder de geleiderails (zie de rubriek "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 het apparaat nog kort doorspoelen.

- Sluit de deur. Schakel het apparaat in en kies de ovenfunctie "Drukloos stomen ".
- Stel een tijd in van 1 minuut en druk op de Start/Stop-toets.
- Wacht totdat de afkoelfase is afgelopen (zie de rubriek "Na afloop van de bereidingstijd").
- Open de deur en plaats de inspuitter en de geleiderails terug.

U kunt het apparaat daarna weer in gebruik nemen.

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

# Reiniging en onderhoud

## Ontkalken

 Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Miele-systeemontkalker (zie "Bijgeleverde accessoires"). U voorkomt zo schade aan het apparaat.

Ontkalk het apparaat uitsluitend, wanneer het afgekoeld is, anders kunnen er bijtende dampen ontstaan.

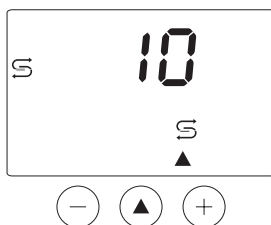
Het ontkalkingsmiddel kan een bijtende werking hebben. Vermijd daarom contact met de huid en het inademen van de dampen.

Mocht de huid met de stof in aanraking komen, spoel deze dan met veel water af. Neem contact op met een arts als er irritatie optreedt.

Sluit het flesje altijd goed af en bewaar het product op een veilige plaats zodat kinderen er niet bij kunnen!

Voorkom dat het ontkalkingsmiddel op metalen oppervlakken terecht komt. Er kunnen anders vlekken ontstaan. Wis eventuele spatten meteen weg.

Het apparaat attendeert u er na een bepaalde bedrijfsduur op dat u het moet ontkalken. Als u het apparaat inschakelt, verschijnen in het functie-/temperatuurdisplay het symbool , de ovenfunctie "Ontkalken " en het getal **10**.



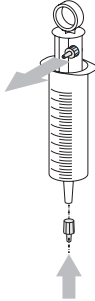
Het display geeft aan dat u het apparaat nog 10 keer kunt gebruiken, voordat het geblokkeerd wordt. Ontkalkt u het apparaat niet meteen, dan verschijnt bij een volgend gebruik het getal **9**, etc.

Uiteindelijk wordt het apparaat geblokkeerd en moet u het ontkalken. Wij adviseren u het apparaat te ontkalken voordat het wordt geblokkeerd.

U kunt het ontkalkingsprogramma alleen door het uitschakelen van het apparaat onderbreken. Als u het apparaat vervolgens weer inschakelt, wordt het automatisch doorgespoeld (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

## Reiniging en onderhoud

- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Druk het opzetstukje uit de zuiger van de bijgeleverde spuit en plaats het op het tuitje.



- Schakel het lege, gesloten apparaat in.

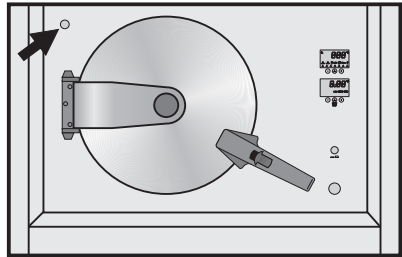
In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen het symbool **S**, de ovenfunctie "Ontkalken **S**" en een getal.

- Druk op de Start/Stop-toets.

In het functie-/temperatuurdisplay verschijnen **EOO** en het symbool **S** en de ovenfunctie "Ontkalken **S**" wordt weergegeven.

Het apparaat pompt het water weg. Na het wegpompen verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay **EO1**.

- Vul de spuit met water. Steek de opening van de spuit in de vulopening links boven in het front van het apparaat en doseer 1 spuitvulling water langzaam en gelijkmatig in de opening. Houd de spuit daarbij recht.



- Doe 300 ml systeemontkalker in een zuurbestendig schaalkje, bijvoorbeeld van glas of porselein.
- Vul de spuit met ontkalkingsmiddel uit het schaalkje en doseer 1 spuitvulling in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

U hoort een signaal en in het functie-/temperatuurdisplay verschijnt **EO2**. Het ontkalkingsprogramma wordt voorbereid.

Als u geen signaal hoort, spuit dan beslist geen water meer in het apparaat!

Wacht 5 minuten. Klinkt het signaal dan nog niet, schakel het apparaat dan uit en weer in (zie ook het hoofdstuk "Nuttige tips").

# Reiniging en onderhoud

---

Als de voorbereiding afgesloten is, hoort u een signaal en verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay **E03**.

- Vul de spuit met ontkalkingsmiddel uit het schaalkje en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.
- Vul de spuit met water en doseer 2 spuitvullingen in de vulopening.

U hoort een signaal en in het functie-/temperatuurdisplay verschijnt **E04**. In het tijddisplay verschijnt de ontkalkingstijd (30 minuten). Deze tijd kan niet worden gewijzigd.

Het ontkalkingsprogramma start. De afpomp- en spoelfasen na afloop van het ontkalkingsprogramma worden telkens aangegeven met een akoestisch signaal en de meldingen **E05** tot **E07**.

Als het ontkalkingsprogramma beëindigd is, hoort u een signaal en verschijnt in het functie-/temperatuurdisplay **E08**. In het tijddisplay zijn 3 nullen te zien en het symbool  $\rightarrow$  knippert.

## Na het ontkalken:

- Schuif het uittrekplateau uit.
  - Open de deur.
  - Schakel het apparaat uit.
  - Wis de ovenruimte schoon met een sopje van afwasmiddel of een azijnoplossing. Wrijf de ovenruimte daarna droog.
  - Maak de vulopening voor het ontkalkingsmiddel droog om korstjes te voorkomen. Plaats de afdekking terug.
  - Laat de deur openstaan, zolang de ovenruimte nog vochtig is.
  - Draai de watertoevoerkraan dicht om eventuele waterschade te voorkomen.
  - Schuif het uittrekplateau terug.
- Doe het eventueel overgebleven ontkalkingsmiddel weer in de fles. Dit gaat het eenvoudigst als u de resthoeveelheid met de spuit opzuigt en in de fles spuit.

Spoel het gebruikte schaalkje daarna grondig af.



Programma*	Status**	Instelling
<b>P 1</b> Akoestisch signaal	S 00	Heel zacht
	S 01	Zacht
	S 02	Gemiddeld
	<b>S 03</b>	Hard
<b>P 2</b> Signaal programma-einde	S 00	Eén toon
	<b>S 01</b>	Kort intervalsignaal
	S 02	Lang intervalsignaal (5 minuten)
<b>P 3</b> Vergrendeling	<b>S 00</b>	Niet mogelijk
	S 01	Mogelijk
<b>P 4</b> Programma na inschakelen	<b>S 00</b>	Stomen onder druk
	S 01	Drukloos stomen
	S 02	Verwarmen
	S 03	Ontdooien
	S 04	Laatst gekozen ovenfunctie
<b>P 5</b> Waterhardheid	S 01	Zacht
	S 02	Gemiddeld
	S 03	Hard
	<b>S 04</b>	Zeer hard
<b>P 6</b> Plaats van opstelling	<b>S 00</b>	Onder 1000 m (hoogte)
	S 01	Boven 1000 m (hoogte)
<b>P 7</b> Temperatuurinstelling	<b>S 00</b>	In stappen van 5 °C
	S 01	In stappen van 1 °C (het stijgen van de temperatuur wordt wel in stappen van 5 °C weergegeven)
<b>P 8</b> Demo-stand en fabrieksinstellingen	S 00	Demo-stand aan
	<b>S 01</b>	Demo-stand uit
	S 09	Fabrieksinstellingen herstellen

\* Niet genoemde programma's zijn niet gedefinieerd.

\*\* De standaardinstelling is steeds vet gedrukt.

# Programmering

---

U kunt de programmering van uw apparaat eventueel veranderen (zie tabel).

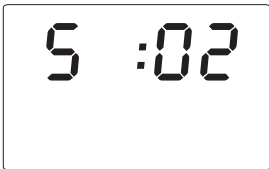
U kunt het apparaat nu uitschakelen of gewoon weer in gebruik nemen.

## Ga als volgt te werk:

- Kies met de functietoets ▲ de programmeerfunctie P.



- Druk de temperatuurtoets + zo vaak in totdat in het functie-/temperatuurdisplay het gewenste cijfer verschijnt (1 staat voor P1, 2 voor P2, etc.).
- Druk de tijdtoets + of - zo vaak in totdat in het tijddisplay de gewenste status verschijnt, bijvoorbeeld 02.



- Druk op de functietoets ▲.

De nieuwe instelling wordt opgeslagen.

Reparaties aan dit apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.

### Wat moet u doen als . . .

#### **... u na het inschakelen van het apparaat, tijdens het gebruik en na het uitschakelen een (brommend) geluid hoort?**

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

#### **... u na het starten van een programma een continu akoestisch signaal hoort en in het tijddisplay "door" verschijnt?**

De ovendeur zit niet goed dicht. Sluit de deur correct.

#### **... de zekering van de huisinstallatie doorslagen is?**

Waarschuw een elektricien of Miele Nederland als u het apparaat niet in gebruik kunt nemen, nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld.

#### **... het apparaat niet warm wordt?**

Controleer of het apparaat in de demo-stand staat (zie het hoofdstuk "Programmering").

#### **... zich bij het deksel water verzamelt?**

Dit duidt niet op een defect. Binnen een bepaald temperatuurbereik condenseert de stoom die tijdens de drukregeling wordt afgevoerd in het dubbelwandige deksel. Het water komt bij het deurscharnier vrij.

#### **... tijdens een langdurige stroomstoring de oven vergrendeld is, maar u het gerecht uit het apparaat wilt halen?**

Pas op! Het apparaat is misschien nog heet en staat onder druk!

Schuif het uittrekplateau uit. Om de druk en de hoeveelheid stoom in de ovenruimte te verminderen, schuift u met de duim van uw rechter hand de deurontgrendeling **langzaam en stukje voor stukje** naar voren.

Pas op! Boven en onder het deurbeslag komt stoom vrij.

Open voorzichtig de deur. U kunt zich branden aan het hete water!

## Nuttige tips

---

### ... langs de ovendeur plotseling stoom ontwijkt?

Controleer of

- het veiligheidsventiel gereageerd heeft. Ga in dat geval te werk zoals beschreven in de rubriek "Veiligheidsventiel".
- de overdrukbeveiliging geactiveerd is. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Overdrukbeveiliging".
- de deurdichting goed zit of beschadigd is (bijvoorbeeld scheurtjes). Zorg dat de dichting goed zit of vervang deze indien nodig.

### ... na het inschakelen in het functie-/temperatuurdisplay de ovenfunctie "Ontkalken $\mathcal{S}$ " en het getal 00 worden weergegeven, links het symbool $\mathcal{S}$ verschijnt en er een signaal klinkt?

Het apparaat moet worden ontkalkt. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Ontkalken".

### ... in het functie-/temperatuurdisplay $\mathcal{S}$ en E04 verschijnen en in het tijddisplay 0:06 verschijnt?

Het ontkalkingsprogramma is door een stroomstoring of door uitschakelen onderbroken.

Na het inschakelen wordt het apparaat automatisch gespoeld om eventuele resten ontkalkingsmiddel te verwijderen. Deze functie kan niet worden onderbroken. Wacht totdat u meerdere akoestische signalen hoort en in het tijddisplay het symbool  $\rightarrow$  knippert. Herhaal het ontkalkingsprogramma of kies de gewenste ovenfunctie.

### ... in het functie-/temperatuurdisplay een van de volgende foutmeldingen verschijnt?

Voor alle foutmeldingen geldt:  
De ovendeur mag pas worden geopend, als

- de foutmelding in afwisseling met de ingestelde temperatuur knippert,
- het symbool  $\rightarrow$  in het tijddisplay knippert,
- het waarschuwingssignaal niet meer klinkt.

Knipperen de displays niet, dan is het probleem nog niet verholpen.

### F06 De temperatuurvoeler is defect.

Schakel het apparaat uit en neem contact op met de afdeling Klantcontacten.

**F12** 🚰 Er stroomt geen water in het apparaat.

Controleer of

- de watertoevoerkraan open staat. Open de kraan, zo nodig, en start de ovenfunctie opnieuw.
- de watertoevoerslang defect is.
- de zeef in de watertoevoer verstopt is.

Kunt u de storing niet zelf verhelpen, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met een vakman of met de afdeling Klantcontacten.

**F13** De temperatuur in de ovenruimte is te hoog.

Het apparaat is tijdens de afkoelfase niet voldoende afgekoeld.

Controleer of

- de watertoevoerkraan helemaal open staat. Open de kraan, zo nodig, en start de ovenfunctie opnieuw.
- de waterinspuiters in de achterwand van de oven verkalkt is. Ga dan te werk zoals beschreven in de rubriek "Waterinspuiters".

Als geen van de beschreven situaties van toepassing is, kan het zijn dat de bereide hoeveelheid te groot was. De bereiding van zeer grote hoeveelheden (bijvoorbeeld aardappelen) is van invloed op de afkoeling.

**F14** 🚰 Er stroomt te weinig water in het stoomaggregaat.

Schakel het apparaat uit en weer in. Verschijnt de foutmelding opnieuw, schakel dan het apparaat uit en neem contact op met de afdeling Klantcontacten.

**F20** De oververhittingsbeveiliging heeft gereageerd.

Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Oververhittingsbeveiliging".

**F27** De stroomvoorziening is onderbroken geweest, terwijl het apparaat in gebruik was.

Controleer in hoeverre het gerecht gaar is. Voer eventueel een nieuwe bereidingstijd in en druk op de Start/Stop-toets om de bereiding voort te zetten.

**F40** Zelftest van de elektronica.

**F83** De temperatuurregeling is niet in orde. De temperatuur in de ovenruimte ligt boven 125 °C.

Het programma wordt onderbroken en de afkoelfase begint.

Schakel daarna het apparaat uit en neem contact op met de afdeling Klantcontacten.

## Nuttige tips

---

**F94** Het ventiel in de watertoevoer lekt.

Schakel het apparaat uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met de afdeling Klantcontacten.

**F95** In het watersysteem van het apparaat is een defect opgetreden.

Wacht totdat **F95** en de ingestelde temperatuur afwisselend knipperen. Druk daarna op de Start/Stop-toets.

Als de foutmelding **F95** meermaals achtereenvolgens optreedt, schakel het apparaat dan uit, sluit de watertoevoerkraan en neem contact op met de afdeling Klantcontacten.

Het Miele-assortiment omvat ook tal van nuttige accessoires die speciaal op uw apparaat zijn afgestemd.

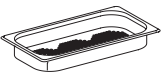
U kunt deze producten via internet bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

### Stoomovenpannen

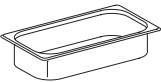
De roestvrijstalen ovenpannen zijn pannen die aan de Gastro-norm voldoen (GN). De aanduiding 1/3 staat voor de breedte en de diepte.

#### DGGL 1



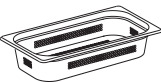
Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 1,5 l / nuttige inhoud 0,9 l  
325x175x40 mm (BxDxH)

#### DGG 2



Ovenpan zonder gaten, GN 1/3,  
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l  
325x175x65 mm (BxDxH)

#### DGGL 5



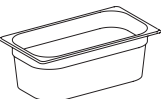
Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 2,5 l / nuttige inhoud 2,0 l  
325x175x65 mm (BxDxH)

#### DGGL 6



Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l  
325x175x100 mm (BxDxH)

#### DGG 7

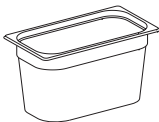


Ovenpan zonder gaten, GN 1/3,  
inhoud 4,0 l / nuttige inhoud 2,8 l  
325x175x100 mm (BxDxH)

## Bij te bestellen accessoires

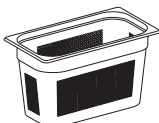
---

### DGG 9



Ovenpan zonder gaten, GN 1/3,  
inhoud 5,7 l / nuttige inhoud 4,2 l  
325x175x150 mm (BxDxH)

### DGGL 10



Ovenpan met gaten, GN 1/3,  
inhoud 5,7 l / nuttige inhoud 4,2 l  
325x175x150 mm (BxDxH)

### DGD 1/3



Deksel voor ovenpannen GN 1/3

### Plateau

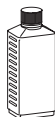


Om kookgerei op te zetten

## Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Het Miele-assortiment omvat ook reinigings- en onderhoudsmiddelen die speciaal op de apparaten zijn afgestemd.

### Systemontkalker



Voor het ontkalken van het apparaat. Het middel is speciaal voor deze stoomoven ontwikkeld

### Doseerspuit voor systemontkalker



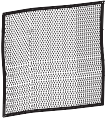


## Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het reinigen van de ovenruimte, het plateau en de geleiderails en voor het verwijderen van verkleuringen van ovenpannen

## Universeel microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

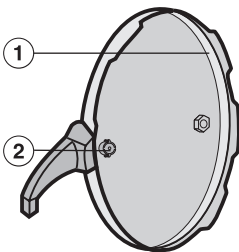
## Diversen

### Siliconenschijven



Voor de overdrukbeveiliging

### Set deurdichting / veiligheidsventiel



Afhankelijk van het gebruik moet u de deurdichting ① en het veiligheidsventiel ② eens per 1-2 jaar vervangen. Vervang de beide onderdelen altijd tegelijk.

## WATERAANSLUITING

De waterkwaliteit moet voldoen aan de richtlijn 98/83/EG.

De wateraansluiting mag alleen door een erkend installateur worden gerealiseerd met inachtneming van alle geldende voorschriften. Een terugslagklep is niet vereist, het apparaat voldoet aan de daarvoor geldende eisen.

De wateraansluiting moet zodanig worden uitgevoerd dat de waterkraan toegankelijk is.

De installateur is verantwoordelijk voor de correcte werking van het apparaat op de plaats van opstelling.

## Elektrische aansluiting

Dit apparaat mag uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf en neemt ze zorgvuldig in acht.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd. Het apparaat moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikt zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

Voordat u dit apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de waarden van het elektriciteitsnet te vergelijken. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

## Technische gegevens

### Aansluitwaarde:

Zie het typeplaatje.

### Aansluiting op:

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 16 A

Voor de aansluitmogelijkheden zie ook de bijgevoegde montagehandleiding.

### Aardlekschakelaar

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd de huisinstallatie van een aardlekschakelaar (30 mA) te voorzien.

Bij een beveiliging  $\leq 100$  mA kan het voorkomen dat de aardlekschakelaar reageert, als het apparaat wordt ingeschakeld, nadat het enige tijd niet gebruikt is.

## Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele Nederland B.V.

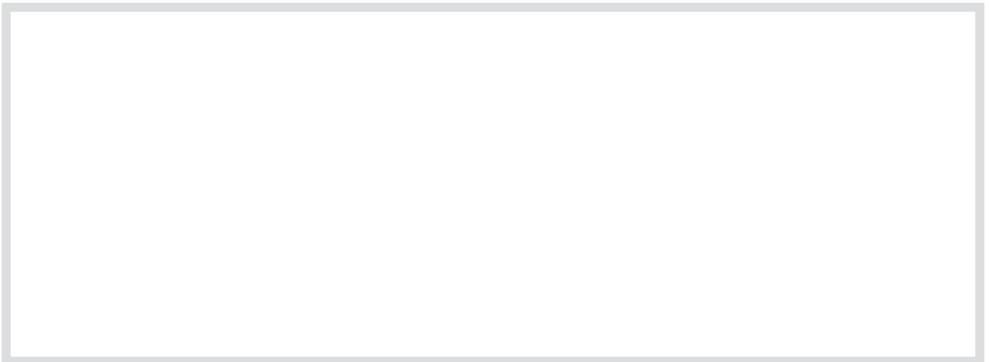
De gegevens van Miele Nederland vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

## Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.





**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 Inspirience Centre:  
De Limiet 2  
4131 NR VIANEN**

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

---