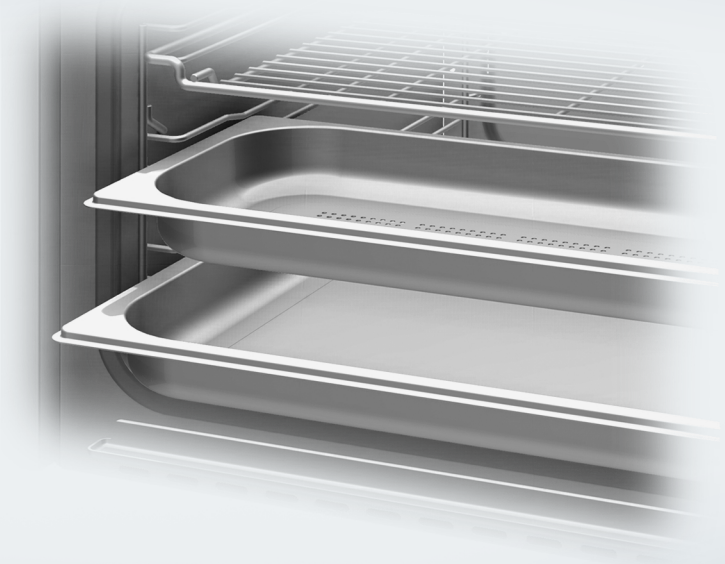
Bruks- og monteringsanvisning Kombidampovn



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader.

no-NO

M.-Nr. 12 199 490

Innhold

Sikkerhetsregler **7**

Bærekraft og miljøvern **13**
Tips for energisparing 13

Oversikt **15**
Kombidampovn 15
Typeskilt 17
Medfølgende tilbehør 17
Ekstrautstyr 18
Betjeningselementer 19
- På/av-tast 20
- Display 20
- Sensortaster 20
- Symboler 22

Betjeningsprinsipp 23
- Valg av menypunkt 23
- Endre innstilling i en valgliste 23
- Endre innstilling med en segmentindikator 23
- Velg driftsfunksjon eller annen funksjon 23
- Innlegging av tall 24
- Innlegging av bokstaver 24
- Aktivere MobileStart 24

Slik fungerer produktet 25
- Betjeningspanel 25
- Vanntank 25
- Kondensbeholder 25
- Temperatur 25
- Fuktighet 25
- Tilberedningstid 25
- Støy/lyder 26
- Oppvarmingsfase 26
- Tilberedningsfase 26
- Dampreduksjon 26
- Ovnsrombelysning 26

Igangsetting **27**
Nettverkstilkobling 27
Grunninnstillinger 28
Første gangs rengjøring av kombidampovnen 29
Tilpasning av koketemperatur 30
Oppvarming av kombidampovnen 30

Innstillinger **31**
Oversikt over innstillingene 31

Åpne menyen «Innstillinger» ... 33
Språk ... 33
Klokkeslett ... 33
Dato ... 34
Belysning ... 34
Display ... 34
Lydstyrke ... 35
Enheter ... 35
Varmholding ... 36
Dampreduksjon ... 36
Forslagstemperaturer ... 36
Booster ... 36
Vannhardhet ... 37
Automatisk skylling ... 39
Sikkerhet ... 39
Miele@home ... 39
Utføre Scan & Connect ... 40
Fjernstyring ... 41
Aktivere MobileStart ... 41
RemoteUpdate ... 41
Software-versjon ... 42
Forhandler ... 42
Fabrikkinnstillinger ... 42
Driftstimer ... 42

Hoved- og undermenyer ... **43**

Betjening ... **45**
Enkel betjening ... 45
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess ... 46
Endre temperatur ... 46
Endre Fuktighet ... 46
Innstilling av tilberedningstider ... 47
Endre innstilte tilberedningstider ... 47
Slette innstilte tilberedningstider ... 47
Avbryte en tilberedningsprosess ... 48
Avbryte tilberedningsprosess ... 48
Forvarming av ovnen ... 49
Booster ... 49
Forvarming ... 50
Crisp function ... 50
Aktivering av dampinntak ... 51
Varselur ... 51

Innhold

Verdt å vite om dampkoking **52**
Det spesielle ved dampkoking 52
Damppanner 52
Eget servise 52
Rillehøyde 52
Dypfryste matvarer 52
Temperatur 52
Tilberedningstid 53
Koking med væske 53
Egne oppskrifter – Dampkoking 53
Universalpanne og rist 53

Dampkoking **54**
ECO-dampkoking 54
Henvisninger til tilberedningstabellene 54
Grønnsaker 55
Fisk 58
Kjøtt 61
Ris 63
Korn 64
Nudler/pasta 65
Potet-/melboller (Klöße) 66
Tørkede belgfrukter 67
Hønseegg 69
Frukt 70
Pølser 70
Skalldyr 71
Skjell 72
Tilberede en hel meny – manuelt 73

Sous-vide **75**

Flere anvendelser **82**
Oppvarming 82
Tining 84
Mix & Match 87
Tilberede hel meny - automatisk 95
Hermetisering 95
Hermetisere kaker 98
Tørke 99
Safting 100
Forvelling 101
Desinfisere servise 101
Varme servise 102
Varmholding 102

Heve gjærdeig ... 103
Varme opp fuktige kluter ... 103
Smelte gelatin ... 103
Gjøre honning flytende ... 104
Smelte sjokolade ... 104
Smelte bacon/flesk ... 105
Dampe løk ... 105
Konservere epler ... 105
Lage eggomelett ... 105
Marmelade ... 106
Skålde matvarer ... 106
Lage yoghurt ... 107

Automatikkprogrammer ... **108**
Kategorier ... 108
Bruk av automatikkprogrammer ... 108
Informasjon om bruk ... 108

Egne programmer ... **109**

Baking ... **112**
Råd for baking ... 112
Tips til baking ... 113
Henvisninger til driftsfunksjonene ... 113

Steking ... **115**
Henvisninger til steking ... 115
Henvisninger til driftsfunksjonene ... 115

Grilling ... **117**
Henvisninger til grilling ... 117
Grilltips ... 117
Henvisninger til driftsfunksjonene ... 118

Rengjøring og stell ... **119**
Henvisninger ang. rengjøring og stell ... 119
Uegnede rengjøringsmidler ... 120
Rengjøring av fronten ... 120
PerfectClean ... 121
Ovnsrom ... 122
Rengjøring av vanntank og kondensbeholder ... 123
Tilbehør ... 124
Rengjøring av føringslister ... 125
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill ... 126

Innhold

Vedlikehold ... 127
Bløtlegging ... 127
Tørking ... 127
Skylling ... 127
Avkalking ... 127
HydroClean ... 129
Ta av døren ... 132
Dør - montering ... 133

Feilretting ... **134**
Meldinger i displayet ... 134
Uventet atferd ... 135
Støy ... 137
Ikke tilfredsstillende resultat ... 138
Generelle problemer eller tekniske feil ... 138

Serviceavdeling ... **142**
Kontakt ved feil ... 142
Garanti ... 142

Installasjon ... **143**
Sikkerhetsregler for innbygging ... 143
Innbyggingsmål ... 144
Innbygging i et høyskap ... 144
Innbygging i et benkeskap ... 145
Sett fra siden ... 146
Betjeningspanelets svingområde ... 147
Tilkobling og ventilasjon ... 148
Innbygging av kombidampovnen ... 149
Elektrotilkobling ... 150

Opplysninger for testinstitutter ... **151**
Energiklasse iht. EN 60350-1 ... 153

Tekniske data ... **155**
Samsvarserklæring ... 155
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen ... 155

Denne kombidampovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig kan imidlertid føre til skader på personer og materiell.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk kombidampovnen. Den inneholder viktig informasjon om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Slik beskytter du deg selv og unngår skader på kombidampovnen.

I henhold til internasjonal standard IEC/EN 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av kombidampovnen samt sikkerhetsregler og advarsler leses nøye og følges.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Forskriftsmessig bruk

▶ Denne kombidampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.

▶ Denne kombidampovnen skal ikke brukes utendørs.

▶ Kombidampovnen er kun bestemt for husholdningsbruk; til tilberedning med damp, baking, steking, grilling, tining og oppvarming av matvarer.
All annen bruk er IKKE tillatt.

▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene kombidampovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person.
Disse personene får bare betjene kombidampovnen uten tilsyn, dersom de får den forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitefasthet og vibrasjon), er det bygget inn spesiallyspærer i ovnsrommet. Disse spesial-lyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal de kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Mieles serviceavdeling.

▶ Denne kombidampovnen inneholder 3 lyskilder i energiklasse E.

Barn i husholdningen

▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke kan slå på kombidampovnen utilsiktet.

▶ Barn under 8 år må holdes unna kombidampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.

▶ Barn over 8 år får bare betjene kombidampovnen uten tilsyn, dersom kombidampovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde kombidampovnen uten tilsyn.

▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av kombidampovnen. La aldri barn leke med kombidampovnen.

▶ Fare for kvelning ved forpakningsmaterialer. Hvis barn leker med forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.
Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.

▶ Fare for skade pga. damp og varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. De utvendige delene på kombidampovnen, som f.eks. dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovnsrommet strømmer ut, blir varme.
Pass på at barn ikke tar på kombidampovnen når den er i bruk.
Hold barn unna kombidampovnen til den er avkjølt og det ikke er noen som helst fare for å brenne seg på den.

▶ Fare for å skade seg på en åpen dør.
Døren tåler en belastning på maksimalt 10 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.
Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

▶ Hvis du berører sensortasten , vil døren automatisk åpnes helt. I den forbindelse kan døren støte mot f.eks. små barn eller dyr.
Når du åpner døren med fjernstyring via en stemmeassistent, avgir kombidampovnen et signal. Sørg for at det ikke befinner seg noen personer eller gjenstander i åpningsområdet til døren når du åpner den.

Teknisk sikkerhet

▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.

▶ Skader på kombidampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at kombidampovnen ikke har synlige skader. En skadet kombidampovn må ikke tas i bruk.

▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

▶ Sikkerheten for det elektriske anlegget i kombidampovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være til stede. I tvilstilfeller bør utdannede fagfolk kontrollere elektroinstallasjonen.

▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på kombidampovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på kombidampovnen. Sammenlign tilkoblingsdataene før tilkobling. Spør en autorisert elektroinstallatør hvis du er i tvil.

▶ Flerveisstikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble kombidampovnen til el-nettet.

▶ Kombidampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

▶ Denne kombidampovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen endret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på kombidampovnen.
Du må aldri åpne kabinettet på kombidampovnen.

▶ Ethvert garantikrav går tapt hvis kombidampovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele.

▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.

▶ Hvis støpslet blir fjernet fra nettkabelen eller nettkabelen ikke er utstyrt med støpsel, må kombidampovnen kobles til el-nettet av elektrofagfolk.

▶ Hvis nettkabelen er skadet, må den erstattes av en spesiell nettkabel.

▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må kombidampovnen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette på følgende måte:

- Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
- skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
- trekk støpslet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpslet for å trekke det ut.

▶ Når kombidampovnen er innebygd bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må du aldri lukke møbelfronten når kombidampovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan kombidampovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når kombidampovnen er helt avkjølt.

Forskriftsmessig bruk

▶ Fare for skade pga. damp og varme overflater. Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på damp, varmeelementer, ovnsrommet, tilbehøret, dørglasset og maten.
Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet og når du lukker døren.

▶ Fare for skade pga. varm mat.
Maten kan skvulpe over når den settes inn eller tas ut av ovnen. Du kan brenne deg på maten.
Pass på at maten ikke skvulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.

▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

▶ Plastservise som ikke tåler stekeovn vil smelte ved høye temperaturer, og kan skade kombidampovnen eller begynne å brenne.
Bruk kun varmebestandig plastservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.
Hvis du bruker plastservise til dampkoking, må du passe på at det er temperatur- og dampbestandig (opptil 100 °C). Annet plastservise kan smelte, bli sprøtt eller sprekke.

▶ Mat som oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i kombidampovnen. Ikke oppbevar matvarer i ovnsrommet, og ikke bruk gjenstander som kan ruste under tilberedningen.

▶ Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.

▶ Døren kan belastes med maksimalt 10 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at det ikke er noe som blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Kombidampovnen kan bli skadet.

▶ Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la kombidampovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av kombidampovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.

▶ Gjenstander som befinner seg i nærheten av en innkoblet kombidampovn, kan begynne å brenne grunnet den høye temperaturen. Kombidampovnen må aldri brukes til oppvarming av rom.

▶ Ved grilling av mat, fører for lange tilberedningstider til at maten tørker ut og eventuelt selvantenner. Overhold de anbefalte tilberedningstidene.

▶ Noen matvarer tørker fort ut og kan selvantenne ved høye grilltemperaturer.
Du må aldri bruke grillfunksjoner til steking av halvstekte rundstykker eller brød og til tørking av blomster eller urter. Bruk funksjonene Varmluft pluss [fan] eller Over-/undervarme.

▶ Hold døren til kombidampovnen lukket hvis det utvikles røyk fra maten i ovnsrommet for å kvele eventuelle flammer. Avbryt prosessen ved å slå av kombidampovnen og trekk ut støpselet. Åpne døren først når røyken er forsvunnet.

▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer. Denne dampen kan antennes på varme varmeelementer.

▶ Legg aldri aluminiumsfolie eller bakepapir på bunnen av ovnsrommet. Ikke sett servise og panner, gryter eller brett direkte på bunnen i ovnsrommet.
Hvis du bruker bunnen i ovnen til plassering, legg risten med plasseringsflaten opp på ovnsrombunnen og sett serviset oppå. Pass på at bunnsilen ikke forskyves.

▶ Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar risten frem og tilbake.
Ikke skyv risten frem og tilbake på ovnsrombunnen.

▶ Store matrester kan tette vannavløpet og pumpen. Pass på at bunnsilen alltid er satt inn.

▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat, f.eks. håndmikser, i nærheten av kombidampovnen, må du sørge for at ledningen til apparatet ikke blir klemt fast i døren til kombidampovnen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.

▶ Dampen kan trenge inn til strømførende komponenter og utløse en kortslutning. I tillegg kan andre elektriske komponenter bli ødelagt. Ikke bruk kombidampovnen uten lampedeksel.

Rengjøring og stell

▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.

▶ Glasset i døren kan bli ødelagt av riper.
Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskraper til rengjøring av dørglasset.

▶ Føringslistene kan tas ut. Sett føringslistene riktig inn igjen.

▶ For å unngå korrosjon, må søl fra mat eller væsker som inneholder koksalt, fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.

Tilbehør

▶ Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av kombidampovnen.

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri produktene som restavfall.

Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.

Tips for energisparing

Tilberedningsprosesser

- Bruk helst automatikkprogrammene ved tilberedning av maten din.
- Alt tilbehør som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, tas ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller tilberedningstabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- Ovnsrommet må kun forvarmes, dersom det står i oppskriften eller i tilberedningstabellen.
- Døren skal helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Bruk helst matte, mørke bakeformer til baking. Disse opptar varmen bedre og overfører den raskere til deigen. Blanke materialer som stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed ikke når så godt frem til maten. Ikke dekk til bunnen i ovnen eller risten med varmereflekterende aluminiumsfolie.
- Overvåk tilberedningstiden, for å unngå sløsing med energi.
  Still inn en tilberedningstid eller bruk et steketermometer, hvis tilgjengelig.
- For mange retter kan du bruke funksjonen Varmluft pluss. Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme, da varmen umiddelbart fordeles i ovnsrommet. I tillegg kan du steke på flere rillehøyder samtidig.

- For grillretter anbefales det å bruke funksjonen Omluftsgrill. Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- I funksjonen Eco-varmluft tilbereder du maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Bruk denne funksjonen ved tilberedning av små mengder, som f.eks. frossenpizza eller pepperkaker. Ikke åpne døren under en tilberedningsprosess.
- For å bruke dampovnen mest mulig energibesparende kan du bruke funksjonen ECO-dampkoking. Denne funksjonen egner seg først og fremst for tilberedning av grønnsaker og fisk.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyder.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

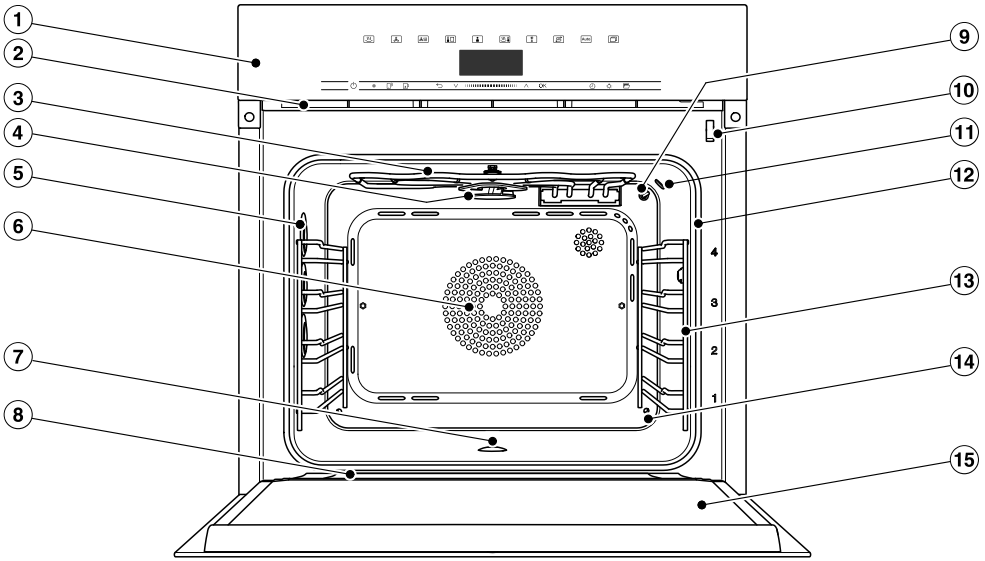
Tilpasse innstillinger

- Velg innstillingen Display | QuickTouch | Av for betjeningselementene, for å redusere energiforbruket.
- Velg innstillingen Belysning | Av eller «På» i 15 sekunder for ovnsrombelysningen. Du kan slå på ovnsrombelysningen til enhver tid igjen med sensortasten ☼.

Energisparemodus

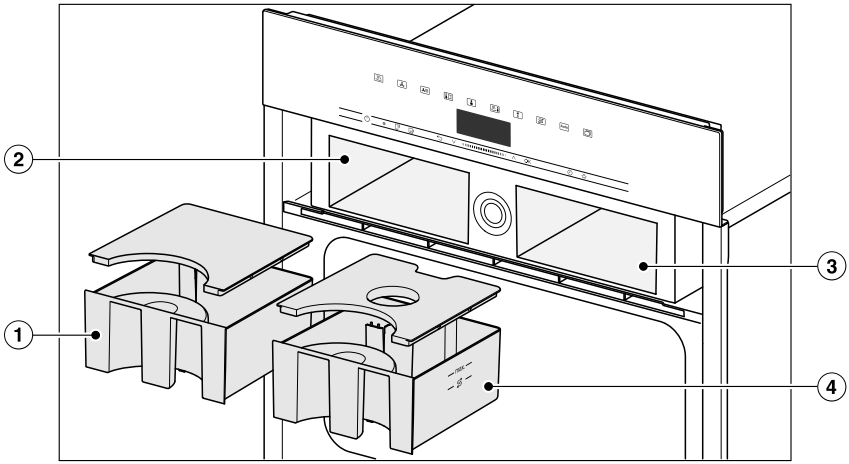
Kombidampovnen kobler seg ut automatisk for å spare strøm, dersom det ikke pågår noen tilberedningsprosess eller ovnen ikke betjenes. Klokkeslettet vises eller displayet er mørkt (se kapittel «Innstillinger»).

Kombidampovn



① Betjeningselementer
② Dampspalte
③ Varmeelement for overvarme/grill
④ Fordelerhjul for HydroClean-rengjøring
⑤ Ovnsrombelysning
⑥ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
⑦ Ovnsrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen og bunnsil
⑧ Oppsamlingsrenne
⑨ Temperaturføler
⑩ Dørlås
⑪ Fuktighetssensor
⑫ Dørpakning
⑬ Føringslister med 4 rillehøyder
⑭ Dampinngang
⑮ Dør

Oversikt



① Kondensbeholder
② Rom for kondensbeholder
③ Rom for vanntank
④ Vanntank

Modellene som beskrives i denne bruks- og monteringsanvisningen finner du på baksiden.

Typeskilt

Typeskiltet befinner seg på oversiden av kabinettet.
Der finner du ovnens modellbetegnelse, serienummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

Modellbetegnelsen og serienummeret (SN) finner du også på det lille skiltet øverst på det åpne betjeningspanelet.

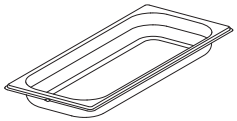
Denne informasjonen er nødvendig når du tar kontakt med Miele, dersom du har spørsmål eller problemer.

Medfølgende tilbehør

Standardutstyr og annet tilbehør kan etterbestilles ved behov (se kapittel «Ekstrautstyr»).

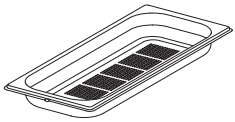
Avhengig av land og modell kan annet tilbehør være vedlagt.

Damppanne DGG 20



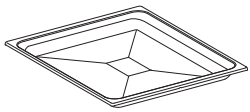
1 tett damppanne av rustfritt stål
Kapasitet 2,4 l
Nyttevolum 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

Damppanne DGGL 20



1 perforert damppanne i rustfritt stål
Kapasitet 2,4 l
Nyttevolum 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

Universalpanne HUBB 71

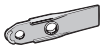


1 universalpanne for baking, steking og grilling (PerfectClean-overflate)

Bake- og stekerist HBBR 71 (kort: rist)

1 rist for baking, steking og grilling (PerfectClean-overflate)

Åpner



For manuell åpning av døren

HydroCleaner

1 spesialrengjøringsmiddel for rengjøring av ovnsrommet med vedlikeholdsprogrammet HydroClean. Egner seg spesielt godt til å fjerne hardnakket smuss.

Avkalkingstabletter

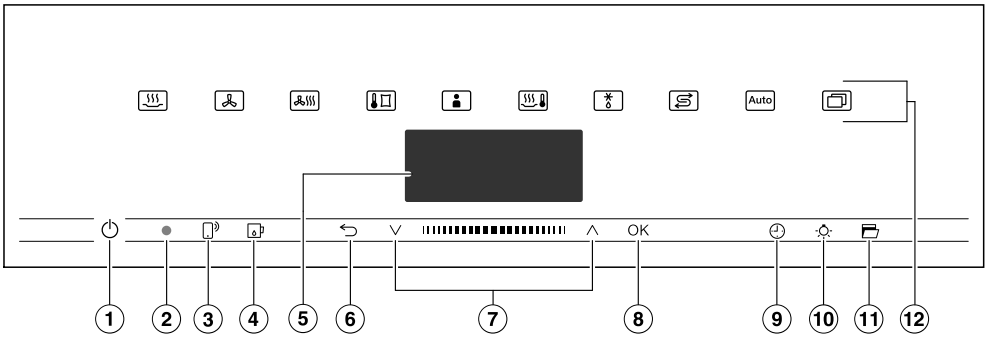
Til avkalking av kombidampovnen

Ekstrautstyr

I Mieles nettbutikk, hos Mieles service-avdeling eller hos din Miele-forhandler kan du få produkter som er spesielt utviklet for kombidampovnen, f.eks. pleiemidler til produktet og tilbehør.

Du får tilgang til Mieles nettbutikk via følgende QR-kode:

Betjeningselementer



① På/av-tast ⏻ som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av kombidampovnen

② Optisk grensesnitt
(kun for Mieles serviceavdeling)

③ Sensortast
For styring av kombidampovnen via din mobilenhet

④ Sensortast
For åpning og lukking av betjeningspanelet

⑤ Display
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening

⑥ Sensortast ⮌
For å gå trinnvis tilbake eller til å endre menypunkter under en tilberedningsprosess.

⑦ Navigasjonsfelt med piltastene ∧ og ∨
For å bla i valglisten og for endring av verdier

⑧ Sensortast *OK*
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger

⑨ Sensortast
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen

⑩ Sensortast
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet

⑪ Sensortast
For åpning av døren

⑫ Sensortaster
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger

På/av-tast

På/av-tasten ⏻ ligger i en fordypning, og reagerer på fingerkontakt.

Med denne tasten slår du kombidampovnen på og av.

Display

I displayet vises klokkeslettet eller forskjellig informasjon om funksjoner, temperaturer, tilberedningstider, automatikkprogrammer og innstillinger.

Etter at kombidampovnen er slått på med på/av-tasten ⏻ vises hovedmenyen med oppfordringen Velg funksjon.

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Disse tastetonene kan du koble ut via Flere ▣ | Innstillinger | Lydstyrke | Tastetone.

Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

Sensortaster over displayet

Informasjon om driftsfunksjonene og andre funksjoner finner du i kapitlene «Hoved- og undermenyer», «Innstillinger», «Automatikkprogrammer» og «Flere programmer».

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funksjon
	Hvis du vil styre kombidampovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig. Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre kombidampovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).
	Med denne sensortasten åpner og lukker du betjeningspanelet (se kapittel «Funksjonsbeskrivelse», avsnitt «Betjeningspanel»).
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten. Hvis en tilberedningsprosess pågår samtidig, kan du endre verdier og innstillinger, som f.eks. temperatur eller booster, eller avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.
	I navigasjonsfeltet blar du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Når du blar, blir menypunktene markert etter hverandre. Menypunktene du ønsker å velge, må være markert. Du kan endre verdier eller innstillinger som er markert, med piltastene eller feltet i mellom.
OK	Hvis funksjoner i displayet er markert, kan du velge dem med sensortasten *OK*. Deretter kan du endre de valgte funksjonene. Endringene lagres ved å bekrefte med *OK*. Når et informasjonsvindu vises i displayet, bekrefter du dette med *OK*.

Sensortast	Funksjon
	Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten. Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.
	Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på. Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.
	Døren åpnes automatisk med denne sensortasten. For å lukke, trykk igjen døren mot frontrammen med hånden eller med en gryteklut, til døren klikker på plass.

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
i	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten *OK*.
	Varselur
✓	Haken viser den aktuelle innstillingen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.

Betjeningsprinsipp

Du betjener kombidampovnen via navigasjonsfeltet med piltastene ∧ og ∨ og området i mellom.

Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten *OK* oransje.

Valg av menypunkt

- Berør piltastene ∧ eller ∨ eller stryk til høyre eller venstre i området, til ønsket menypunkt er markert.

Tips: Hvis du holder piltasten inne, løper valglisten automatisk videre, til du slipper piltasten.

- Bekreft valget med *OK*.

Endre innstilling i en valgliste

- Berør piltastene ∧ eller ∨ eller stryk til høyre eller venstre i området, til ønsket verdi vises eller ønsket innstilling er markert.

Tips: Den aktuelle innstillingen er merket med en hake ✓.

- Bekreft med *OK*.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

Endre innstilling med en segmentindikator

Noen innstillinger vises med en segmentindikator. Når alle segmentene er fylt, er den maksimale verdien valgt.

Hvis ingen eller kun ett segment er fylt ut, er minimal verdi valgt eller innstillingen er koblet ut (f.eks. lydstyrken).

- Berør piltastene ∧ eller ∨ eller stryk til høyre eller venstre i området, til ønsket innstilling vises.
- Bekreft valget med *OK*.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

Velg driftsfunksjon eller annen funksjon

Sensortastene til driftsfunksjonene og de andre funksjonene (f.eks. Flere) befinner seg over displayet (se kapittel «Betjening» og «Innstillinger»).

- Berør sensortasten til ønsket driftsfunksjon eller annen funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

- Bla under Flere i valglisten, til ønsket menypunkt er markert.
- Still inn verdiene for tilberedningsprosessen.
- Bekreft med *OK*.

Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

Sensortasten til den tidligere valgte driftsfunksjonen lyser oransje.

- Berør sensortasten til den nye driftsfunksjonen eller annen funksjon.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

Sensortasten til den endrede driftsfunksjonen lyser oransje.

Bla under Flere ⧉ i valglisten, til ønsket menypunkt vises.

Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

- Berør piltastene ∧ eller ∨ eller stryk til høyre eller venstre i området ||▮▮▮||, til ønsket tall er markert.

Tips: Hvis du holder en piltast inne, løper verdiene automatisk videre, til du slipper piltasten.

- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

Innlegging av bokstaver

Du legger inn bokstaver via navigasjonsfeltet. Velg korte og konsise navn.

- Berør piltastene ∧ eller ∨ eller stryk til høyre eller venstre i området ||▮▮▮||, til det ønskede tegnet er markert.

Det valgte tegnet vises i den øverste linjen.

Tips: Det står maksimalt 10 tegn til rådighet.
Med ⮌ kan du slette tegnene etter hverandre.

- Velg de andre tegnene.
- Når du har lagt inn navnet, velg ✓.
- Bekreft med *OK*.

Navnet blir lagret.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten 📱 for å aktivere MobileStart.

Sensortasten 📱 lyser. Du kan fjernstyre kombidampovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på kombidampovnen har prioritet foran fjernstyring via appen.

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten 📱 lyser.

Slik fungerer produktet

Betjeningspanel

Bak betjeningspanelet finner du vanntanken og kondensbeholderen. Betjeningspanelet åpnes og lukkes ved berøring av sensortasten . Det er utstyrt med en klemsikring. Dersom betjeningspanelet møter motstand ved åpning/lukking, blir tilberedningen avbrutt. Du må ikke berøre den øvre kanten på døren under åpning og lukking av betjeningspanelet.

Vanntank

Maksimal oppfyllingsmengde er 1,4 liter, den minste er 1,0 liter. Det er en markering på vanntanken. Den øverste markeringen må ikke overskrides under noen omstendigheter.

Vannforbruket er avhengig av matvaren og lengden på tilberedningstiden. Eventuelt må det etterfylles vann under tilberedningsprosessen. Hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen, øker vannforbruket.

Fyll vanntanken opp til maks-merket før hver tilberedningsprosess med damp.

Kondensbeholder

Etter endt tilberedningsprosess pumper kombidampovnen oppstått kondens inn i kondensbeholderen. Maksimal oppfyllingsmengde er 1,4 liter.

Temperatur

Noen driftsfunksjoner er tilordnet en forslagstemperatur. Forslagstemperaturen kan endres for en enkelt tilberedningsprosess, et tilberedningsskritt eller konstant innen angitt område. Forslagstemperaturene kan endre i 5 °C-skritt, ved Sous-vide-tilberedning i 1 °C-skritt (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forslagstemperaturer»).

Fuktighet

Driftsfunksjonen Kombidamp og spesialprogrammet Oppvarming arbeider med en kombinasjon av stekeovnsfunksjon og fuktighet. Fuktigheten kan endres for en enkelt tilberedningsprosess eller tilberedningsskritt, innenfor det området som er angitt av ovnen.

Avhengig av innstilling av fuktighet, tilføres ovnsrommet fuktighet eller frisk luft. Ved innstillingen fuktighet = 0 % er det maksimal tilførsel av frisk luft og ingen tilførsel av fuktighet. Ved innstillingen fuktighet = 100 % er det ingen tilførsel av frisk luft og fuktigheten er maksimal.

Mange matvarer avgir fuktighet under en tilberedningsprosess. Denne fuktigheten fra maten blir også brukt til regulering av fuktigheten. Det kan derfor forekomme, at dampgeneratoren ikke blir aktivert ved lavt innstilt fuktighet.

Tilberedningstid

Avhengig av driftsfunksjon kan du stille inn en tilberedningstid mellom 1 minutt og 10 eller 12 timer.
Ved automatikk- og vedlikeholdsprogrammene er tilberedningstiden stilt inn fra fabrikken, og kan ikke endres.

Ved tilberedning med damp samt i programmer og anvendelser med ren dampdrift, begynner tilberedningstiden først å løpe, når innstilt temperatur er nådd. Ved alle andre driftsfunksjoner, programmer og anvendelser starter den omgående.

Støy/lyder

Under drift og etter at kombidampovnen er slått av, høres en lyd (brumming). Dette er ingen feil. Lyden oppstår ved inn- og utpumping av vann.

Når kombidampovnen er i bruk, høres en viftelyd.

Oppvarmingsfase

Under oppvarmingsfasen i alle driftsfunksjoner vises den stigende ovnsromtemperaturen i displayet (unntak: Grill stor, Grill liten).

Ved tilberedning med damp er oppvarmingstiden avhengig av matvaremengde og -temperatur. Generelt tar oppvarmingsfasen ca. 7 minutter. Ved tilberedning av kalde eller frosne matvarer forlenges den. Også ved lave tilberedningstemperaturer og ved tilberedning i driftsfunksjonen Sous-vide kan oppvarmingsfasen bli forlenget.

Tilberedningsfase

Under tilberedningsfasen vises resttidsforløpet i displayet. Ved tilberedning med damp begynner tilberedningsfasen først, når innstilt temperatur er nådd. Ved alle andre driftsfunksjoner, programmer og anvendelser starter den omgående.

Dampreduksjon

Dersom det blir tilberedt i et bestemt temperaturområde ved tilberedning med damp eller kombidamp, kobles dampreduksjonen automatisk inn ved slutten av tilberedningsprosessen. Dette gjør at det ikke slippes ut så mye damp når døren åpnes. I displayet vises Dampreduksjon.

Dampreduksjonen kan kobles ut (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Dampreduksjon»). Ved utkoblet dampreduksjon kommer det mye damp ut av ovnen når døren åpnes.

Ovnsrombelysning

For å spare energi er kombidampovnen innstilt slik at ovnsrombelysningen slår seg av etter start.

Hvis du ønsker konstant lys i ovnsrommet under drift, må du endre denne fabrikkinnstillingen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).

Dersom døren forblir åpen etter at en tilberedningsprosess er slutt, kobles ovnsrombelysningen automatisk ut etter 5 minutter.

Dersom du berører sensortasten på betjeningspanelet, kobles belysningen inn i 15 sekunder.

Nettverkstilkobling

Kombidampovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul. Med WiFi-modulen kan du opprette en nettverksforbindelse til hjemmenettverket ditt og bruke Miele Appen på en mobil enhet.

Når kombidampovnen først er koblet til via WiFi, gjenopprettes forbindelsen automatisk hver gang du slår den på igjen.

Forsikre deg om at signalet fra WiFi-nettverket er tilstrekkelig sterkt på oppstillingsstedet til kombidampovnen.

Ved tilkobling av kombidampovnen til WiFi-nettverket, øker strømforbruket også når kombidampovnen er slått av.

Smart Extras via Miele App*

Nettverkstilkobling via Miele App gir deg tilgang til mange Smart Extras, inkludert:

- Vise statusinformasjon
- Bruke flere nyttige funksjoner
- Holde kombidampovnen oppdatert med den nyeste Miele-utviklingen via programvareoppdateringer

Du finner mer informasjon om Smart Extras på Mieles nettside, i Apple App Store® eller i Google Play Store™.

* Ekstra digitalt tilbud fra Miele & Cie. KG. Utvalget av funksjoner kan variere avhengig av modell og land. Du må godta de generelle vilkårene og betingelsene og personvernerklæringen for Mieles digitale produkter og tjenester i Miele Appen. Miele forbeholder seg retten til å endre eller avvikle de digitale tilbudene når som helst.

Miele App

Miele App kan lastes ned gratis fra Apple App Store® eller Google Play Store™.

Grunninnstillinger

Du må foreta følgende innstillinger for første igangsetting. Disse innstillingene kan du endre igjen på et senere tidspunkt (se kapittel «Innstillinger»).

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk.
Kombidampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

Når kombidampovnen kobles til el-nettet, slår den seg automatisk på.

Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.
- Bekreft med *OK*.

Hvis du ved en feil har valgt et språk du ikke forstår, følg henvisningene i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Språk ⚑».

Stille inn sted

- Velg ønsket sted.
- Bekreft med *OK*.

Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home».

- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg Fortsett og bekreft med *OK*.
- Hvis du vil utsette tilkoblingen til en senere anledning, velg Hoppe over og bekreft med *OK*.
  Informasjon om senere tilkobling finner du i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home».
- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg ønsket tilkoblingsmetode.

Displayet og Miele-appen leder deg gjennom de neste skrittene.

Innstilling av dato

- Still inn år, måned og dag etter hverandre.
- Bekreft med *OK*.

Innstilling av klokkeslett

- Still inn klokkeslettet i timer og minutter.
- Bekreft med *OK*.

Innstilling av vannhardhet

Det lokale vannverket kan gi deg opplysninger om hardheten på vannet ditt.
Mer informasjon om vannhardhet finner du i kapitlet «Innstillinger», avsnitt «Vannhardhet».

- Still inn den lokale vannhardheten.
- Bekreft med *OK*.

Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

Første gangs rengjøring av kombidampovnen

- Fjern eventuelle etiketter eller beskyttelsesfolie fra kombidampovnen og tilbehøret, med unntak av typeskiltet og det lille skiltet på det åpne betjeningspanelet.

På fabrikken blir kombidampovnen testet om den fungerer slik den skal, derfor kan eventuelt restvann fra ledningene havne i ovnsrommet igjen under transport.

Rengjøring av vanntank og kondensbeholder

⚠ Fare for å skade seg på betjeningspanelet.
Når betjeningspanelet åpner eller lukker seg, kan fingrene dine komme i klem.
Du må ikke berøre den øvre kanten på døren under åpning og lukking av betjeningspanelet.

- Slå på kombidampovnen med på/av-tasten ⏻.
- Velg sensortasten for å åpne betjeningspanelet.
- Ta ut vanntanken og kondensbeholderen. Press vanntanken og kondensbeholderen litt oppover for å ta den ut.
- Vask vanntanken og kondensbeholderen for hånd eller i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av tilbehør/ovnsrom

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Vask damppannene for hånd eller i oppvaskmaskinen.

Overflatene til universalpannen og risten er belagt med PerfectClean og skal **kun** vaskes for hånd.
Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».

- Rengjør universalpannen og risten med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.

Kombidampovnen ble behandlet med et pleiemiddel før levering.

- Rengjør ovnsrommet med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann, for å fjerne pleiemiddelfilmen.

Tilpasning av koketemperatur

Før du tilbereder mat i kombidampovnen for første gang, må du stille inn kombidampovnen til vannets koketemperatur, som varierer med høyden over havet. I denne prosessen skylles også de vannførende delene.

Denne prosessen **må** gjennomføres, for å sikre at den fungerer feilfritt.

Vann som er destillert eller tilsatt kullsyre og annen væske, kan skade kombidampovnen.
Bruk **kun friskt, kaldt drikkevann** (under 20 °C).

- Ta ut vanntanken og fyll den opp til det øvre merket.
- Skyv inn vanntanken.
- Ta kombidampovnen i bruk med funksjonen Dampkoking (100 °C) i 15 minutter. Gå frem som beskrevet i kapittelet «Betjening».

Tilpasning av koketemperaturen ved flytting

Etter flytting må kombidampovnen tilpasses den endrede koketemperaturen for vannet, dersom det nye oppstillingsstedet er minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle. Gjennomfør i denne sammenheng en avkalking (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).

Oppvarming av kombidampovnen

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet, ved behov.
- For å avfette det ringformede varmeelementet, varm opp kombidampovnen med driftsfunksjonen Varmluft pluss 200 °C i 30 minutter.
  Gå frem som beskrevet i kapittelet «Betjening».

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og dørglasset.
Bruk grytevotter når du arbeider i det varme ovnsrommet og når du lukker den varme døren.

Første gang varmeelementet varmes opp oppstår det lukt. Lukten og ev. røyk forsvinner etter en stund og skyldes ikke feil tilkobling eller feil ved ovnen.
Sørg for god lufting av kjøkkenet.

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk ⚑	... | deutsch | english | ... Sted
Klokkeslett	Visning På | Av* | Nattutkobling Tidsformat 12 t | 24 t* Still inn
Dato	
Belysning	På «På» i 15 sekunder* Av
Display	Lysstyrke ■■■■□□□ QuickTouch På | Av*
Lydstyrke	Signaltoner Melodier* ■■■■□□□ Solo-tone ■■■■■■■□□□□□□ Tastetone ■■■■□□□ Velkomstmelodi På* | Av
Enheter	Vekt g* | lb/oz | lb Temperatur °C* | °F
Varmholding	På Av*
Dampreduksjon	På* Av
Forslagstemperaturer	
Booster	På* Av
Vannhardhet	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

Menypunkt	Mulige innstillinger
Automatisk skylling	På* Av
Sikkerhet	Tastelås På | Av* Elektronisk barnesikring På | Av*
Miele@home	Aktiver | Deaktiver Tilkoblingsstatus Koble til på nytt Nullstille Koble til
Fjernstyring	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På | Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger Egne programmer Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Åpne menyen «Innstillinger»

I menyen Flere ▣ | Innstillinger kan du tilpasse kombidampovnen til dine behov og ønsker ved å endre fabrikkinnstillingene.

- Velg Flere ▣.
- Velg Innstillinger ⚑.
- Velg ønsket innstilling.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

Språk ⚑

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

Etter valg og bekreftelse vises det valgte språket umiddelbart i displayet.

Tips: Hvis du ved et uhell har valgt et språk du ikke forstår, velger du sensortasten ▣. Orienter deg etter symbolet ⚑ for å komme til undermenyen Språk ⚑ igjen.

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for den avslåtte kombidampovnen:

- På
  Klokkeslettet vises alltid i displayet. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.
  Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring.
  Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på kombidampovnen før du kan betjene den.
- Av
  Displayet er mørkt for å spare strøm. Du må slå på kombidampovnen før den kan betjenes.
- Nattutkobling
  Klokkeslettet vises i displayet kun fra kl. 5 til kl. 23. Resten av tiden er displayet mørkt. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.

Tidsformat

Du kan vise klokkeslettet i 24- eller 12-timers format (24 t eller 12 t).

Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.

Når kombidampovnen er koblet til et WiFi-nettverk og registrert i Miele-appen, synkroniseres klokkeslettet på grunnlag av stedsinnstillingen i Miele-appen.

Dato

Du stiller inn datoen.

Belysning

- På
  Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.
- «På» i 15 sekunder
  Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten ☼ kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.
- Av
  Ovnsrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten ☼ kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

Display

Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■
  maksimal lysstyrke
- ■⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  minimal lysstyrke

QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når kombidampovnen er slått av:

- På
  Hvis du i tillegg har valgt innstillingen Klokkeslett | Visning | På eller Nattutkobling, reagerer sensortastene også når kombidampovnen er avslått. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.
- Av
  Uavhengig av innstillingen Klokkeslett | Visning reagerer sensortastene kun når kombidampovnen er slått på, samt en viss tid etter at kombidampovnen er slått av.

Lydstyrke

Signaltoner

Når signaltonene er koblet inn, høres et signal når innstilt temperatur er nådd og når en innstilt tid er utløpt.

Hvis du ønsker å åpne døren med fjernstyring via stemmestyring, pass på at det ikke befinner seg noen i åpningsområdet til døren.

Melodier

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en melodi flere ganger med jevne mellomrom.

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■
  maksimal lydstyrke
- ⊏═══⊐
  Melodien er slått av

Solo-tone

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en varig tone i en bestemt tid.

Styrken på denne solo-tonen vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■■■■■■
  maksimal styrke på tonen
- ⊏═══════════⊐
  minimal styrke på tonen

Tastetone

Tastetonen høres hver gang en sensortast velges. Lydstyrken vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■
  maksimal lydstyrke
- ⊏═══⊐
  Tastetonen er utkoblet

Velkomstmelodi

Melodien du hører ved berøring av på/av-tasten ⏻ kan kobles inn eller ut.

Enheter

Vekt

Du kan stille inn vekten på maten i automatikkprogrammene i gram (g), i pund/unser (lb/oz) eller i pund (lb).

Temperatur

Du kan stille inn temperaturen i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

Varmholding

Med funksjonen Varmholding kan du holde maten varm etter at tilberedningsprosessen med damp er slutt. Maten holdes varm med en forhåndsinnstilt temperatur eller mikrobølgeeffekt i maksimalt 15 minutter. Du kan avbryte varmholdingsfasen ved å åpne døren.

Vær oppmerksom på at ømfintlige matvarer, spesielt fisk, kan fortsette å koke under varmholdingen.

- På
  Funksjonen Varmholding er koblet inn. Hvis det blir tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C, kobles denne funksjonen inn etter ca. 5 minutter. Maten holdes varm med en temperatur på 70 °C.
- Av
  Funksjonen Varmholding er slått av.

Dampreduksjon

Funksjonen Dampreduksjon gjør at det ikke slippes ut så mye damp når døren åpnes.

- På
  Når det blir tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C (tilberedning med damp) eller 80–100 °C og 100 % fuktighet (tilberedning med kombidamp), kobles dampreduksjonen automatisk inn når tilberedningsprosessen er slutt. I displayet vises Dampreduksjon.
- Av
  Når dampreduksjonen er koblet ut, kobles også funksjonen Varmholding ut. Ved utkoblet dampreduksjon kommer det mye damp ut av ovnen når døren åpnes.

Forslagstemperaturer

Det er fornuftig å endre forslagstemperaturene, dersom du ofte arbeider med temperaturer som avviker fra disse.

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for funksjonene.

■ Velg ønsket funksjon.

Forslagstemperaturen vises, samtidig med det temperaturområdet temperaturen kan endres innenfor.

■ Endre forslagstemperaturen.

■ Bekreft med *OK*.

Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

- På
  Funksjonen Booster er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varmeelement for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte forvarmer ovnsrommet samtidig til innstilt temperatur.
- Av
  Funksjonen Booster er utkoblet under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

Vannhardhet

For at kombidampovnen skal fungere feilfritt og avkalkes til riktig tidspunkt, må du stille inn den lokale vannhardheten. Jo hardere vannet er, desto oftere må kombidampovnen avkalkes. Det lokale vannverket kan gi deg opplysninger om den lokale vannhardheten på drikkevannet ditt.

Dersom du benytter husets eget avkalkingsanlegg, stiller du inn kombidampovnen i henhold til verdien som er stilt inn i avkalkingsanlegget.

Dersom du har et eget demineraliseringsanlegg i huset (f.eks. et anlegg for omvendt osmose), må det stilles inn slik at vannet som behandles har en ledningsevne på minst 100 µS/cm. For de fleste vannkvalitetene kan dette oppnås ved at det stilles inn en vannhardhet på minst 3 °dH, uten at vannet demineraliseres fullstendig. Ledningsevnen er nødvendig for nivågjenkjenning i dampgeneratoren. Still inn kombidampovnen i henhold til verdien som er stilt inn i demineraliseringsanlegget.

Dersom du benytter vann som er fylt på flasker, må dette være i samsvar med drikkevannsbestemmelsene. Ikke bruk mineralvann eller vann som er tilsatt kullsyre. Bruk en innstilling på kombidampovnen tilsvarende kalsiuminnholdet. Kalsiuminnholdet er angitt i mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg/l $CaCO_3$) på flaskeetiketten.

Vannhardhet			**Kalsiuminnhold** mg/l Ca^{2+}	**Kalsiumkarbonat-innhold** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Innstilling på kombidampovnen**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Innstillinger

Vannhardhet			Kalsiuminnhold mg/l Ca^{2+}	Kalsiumkarbonat-innhold ppm (mg/l $CaCO_3$)	Innstilling på kombidampovnen
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Automatisk skylling

Etter at du har slått av kombidampovnen, vises Ovnen skylles i displayet etter en tilberedningsprosess med damp.

Med denne prosessen skylles eventuelle matrester ut av systemet.

Den automatiske skyllingen kan kobles inn eller ut.

Sikkerhet

Tastelås

Tastelåsen forhindrer at en tilberedningsprosess blir avsluttet eller endret utilsiktet. Når tastelåsen er aktivert, blir alle sensortastene og feltene i displayet sperret i noen sekunder etter at en tilberedningsprosess er startet, med unntak av på/av-tasten ⏻.

- På
  Tastelåsen er aktivert. Berør sensortasten *OK* i minst 6 sekunder, for å deaktivere tastelåsen for en kort stund.
- Av
  Tastelåsen er deaktivert. Alle sensortastene reagerer umiddelbart ved berøring.

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av kombidampovnen.

Når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kan du fortsatt stille inn en tid på varseluret samt bruke funksjonen MobileStart.

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

- På
  Den elektroniske barnesikringen blir aktivert. Før du kan bruke kombidampovnen, berør sensortasten *OK* i minst 6 sekunder.
- Av
  Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke kombidampovnen som vanlig.

Miele@home

Kombidampovnen hører til de Miele@home-kompatible husholdningsproduktene. Kombidampovnen er fra fabrikken utstyrt med en WiFi-kommunikasjonsmodul og er egnet for trådløs kommunikasjon.

Det er flere måter du kan koble kombidampovnen din til WiFi-nettverket. Vi anbefaler at du kobler kombidampovnen til WiFi-nettverket ved hjelp av appen Miele eller WPS.

- Aktiver
  Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen aktiveres igjen.
- Deaktiver
  Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert.
  Miele@home forblir tilkoblet, WiFi-funksjonen blir koblet ut.

- Tilkoblingsstatus
  Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. I displayet vises informasjon som kvalitet på WiFi-mottaket, nettverksnavn og IP-adresse.
- Koble til på nytt
  Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.
- Nullstille
  Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.
  Nullstill nettverksinnstillingene, når kombidampovnen avhendes, selges eller en brukt kombidampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til kombidampovnen.
- Koble til
  Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.

Utføre Scan & Connect

Første igangsetting ble gjennomført uten å konfigurere Miele@home.

■ Skann QR-koden.

Når du har installert Miele Appen og har en brukerkonto, blir du omdirigert direkte til tilkoblingen.

Hvis du fortsatt ikke har Miele Appen, blir du omdirigert til Apple App Store® eller Google Play Store™.

■ Installer Miele Appen og opprett en brukerkonto.

■ Skann QR-koden på nytt.

Miele Appen veileder deg gjennom konfigureringen.

Fjernstyring

Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du bruke MobileStart-funksjonen og f.eks. se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i kombidampovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker kombidampovnen maks. 2 W.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten for å aktivere MobileStart.

Sensortasten lyser. Du kan fjernstyre kombidampovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på kombidampovnen har prioritet foran fjernstyring via appen.

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten lyser.

RemoteUpdate

Menypunktet RemoteUpdate vises kun og kan kun velges, dersom forutsetningene for bruk av Miele@home er oppfylt (se kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Miele@home»).

Programvaren på kombidampovnen din kan oppdateres via RemoteUpdate Hvis en oppdatering er tilgjengelig for kombidampovnen, vil den lastes ned automatisk for kombidampovnen. Installeringen av en oppdatering skjer ikke automatisk, men må startes manuelt av deg.

Hvis du ikke installerer en oppdatering, kan du bruke kombidampovnen som vanlig. Miele anbefaler likevel å installere oppdateringene.

Innkobling/utkobling

Fra fabrikken er RemoteUpdate koblet inn. En oppdatering som er tilgjengelig, lastes ned automatisk og må startes manuelt av deg.

Slå av RemoteUpdate om du ønsker, slik at ikke oppdateringer blir lastet ned automatisk.

Forløpet til RemoteUpdate

Informasjon om innhold og omfang av en oppdatering er er tilgjengelig i Miele appen.

Hvis en oppdatering er tilgjengelig, vises det en melding i displayet på kombidampovnen.

Du kan installere oppdateringen straks eller utsette den til senere. Spørsmålet dukker opp igjen neste gang du slår på kombidampovnen.

Hvis du ikke ønsker å installere oppdateringen, slår du av RemoteUpdate.

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

- Så lenge du ikke mottar noen melding, er det ingen oppdatering tilgjengelig.
- Du kan ikke reversere en oppdatering du har installert.
- Ikke slå av kombidampovnen under oppdateringen. Ellers blir oppdateringen avbrutt og ikke installert.
- Noen programvareoppdateringer kan kun utføres av Mieles serviceavdeling.

Software-versjon

Software-versjonen er ment for Mieles serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

Forhandler

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere kombidampovnen uten varme. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

Messeinnstilling

Hvis kombidampovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, vises følgende melding Messeinnstilling er aktivert. Produktet varmer ikke.

- På
  Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører *OK*-tasten i minst 4 sekunder.
- Av
  Messeinnstillingen blir deaktivert, når du berører *OK*-tasten i minst 4 sekunder. Du kan bruke kombidampovnen som vanlig.

Fabrikkinnstillinger

- Produktinnstillinger
  Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Egne programmer
  Alle egne programmer blir slettet.
- Forslagstemperaturer
  De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

Driftstimer

Ved å velge Flere ▣ | Driftstimer kan du sjekke det samlede antallet driftstimer for kombidampovnen.

Meny	Forslags-verdi	Område
Driftsfunksjoner		
Dampkoking	100 °C	40–100 °C
Varmluft pluss	160 °C	30–230 °C
Kombidamp		
Kombidamp + Varmluft pluss	170 °C	30–230 °C
Kombidamp + Over- og underv.	180 °C	30–230 °C
Kombidamp + Grill	Trinn 3	Trinn 1–3
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Egne programmer		
Oppvarming	130 °C	120–140 °C
Tining	60 °C	50–60 °C
Avkalking		
Automatikkprogrammer Auto		
Flere		
Over- og undervarme	180 °C	30–230 °C
Pizza & Pai	180 °C	50–230 °C
Undervarme	190 °C	100–200 °C
Overvarme	190 °C	100–230 °C
Grill stor	Trinn 3	Trinn 1–3
Grill liten	Trinn 3	Trinn 1–3
Omluftsgrill	200 °C	50–230 °C
Kaker spesial	160 °C	30–230 °C
Eco-varmluft	180 °C	30–230 °C
ECO-dampkoking	100 °C	40–100 °C

Hoved- og undermenyer

Meny	Forslags-verdi	Område
Flere		
Spesialprogrammer		
Mix & Match		
Tilberede hel meny	–	–
Forvelling	–	–
Hermetisering	90 °C	80–100 °C
Tørke	50 °C	30–70 °C
Heve gjærdeig	–	–
Desinfisere servise	–	–
Varme servise	50 °C	50–80 °C
Varmholding	65 °C	40–100 °C
Vedlikehold		
HydroClean		
Bløtlegging		
Tørking		
Skylling		
Innstillinger		
Driftstimer		

Enkel betjening

Feilfunksjon pga. manglende bunnsil.
Når bunnsilen mangler, kan matrester havne i avløpet. Vannet kan ikke pumpes ut.
Kontroller at bunnsilen er satt inn før hver tilberedningsprosess.

- Slå på kombidampovnen.

Hovedmenyen vises.

- Hvis du vil tilberede i en funksjon med damp eller med dampstøt, fyll vanntanken og skyv den inn.

Vann som er destillert eller tilsatt kullsyre og annen væske, kan skade kombidampovnen.
Bruk **kun friskt, kaldt drikkevann** (under 20 °C).

- Skyv maten inn i ovnsrommet.
- Velg ønsket funksjon.

Funksjonen vises. Avhengig av valgt driftsfunksjon, vises forslagsverdier for temperatur og eventuelt fuktighet etter hverandre.

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.
- Bekreft med *OK*.

Forslagstemperaturen aksepteres i løpet av noen sekunder. Du kan endre temperaturen senere med piltasten.

- Endre fuktigheten, hvis nødvendig.
- Bekreft med *OK*.

Innstilt og aktuell temperatur vises og oppvarmingsfasen begynner.

Du kan følge temperaturstigningen. Når den valgte temperaturen er nådd første gang, høres et signal.

- Etter tilberedningsprosessen må du velge sensortasten til den valgte funksjonen, for å avslutte tilberedningsprosessen.

⚠ Fare for å skade seg på svært varm damp.
Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.
Gå et skritt tilbake og vent til den varme dampen har forsvunnet.

- Ta maten ut av ovnsrommet.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på dørglasset.
Bruk grytevotter ved lukking av den varme døren.

Rengjøre kombidampovnen etter en tilberedningsprosess

- Ta eventuelt ut vanntanken og kondensbeholderen og tøm dem.
- Slå av kombidampovnen.

Etter en tilberedningsprosess med damp vises Ovnen skylles.

- Følg informasjonen i displayet.

Skylleprosessen må gjennomføres for å skylle eventuelle matrester ut av systemet.

Når du har valgt innstillingene Display | QuickTouch | Av, må du slå på kombidampovnen for å kunne åpne døren.

- Rengjør og tørk hele kombidamp-ovnen etter hver bruk, som beskrevet i kapittel «Rengjøring og stell».
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

Etterfylle vann

Hvis det blir for lite vann under en tilberedningsprosess, høres et signal og oppfordringen om å fylle på friskt vann vises.

- Ta ut vanntanken og fyll den med vann.
- Skyv inn vanntanken.

Tilberedningsprosessen fortsetter.

Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

Så snart en tilberedningsprosess er i gang, kan du avhengig av driftsfunksjon, endre verdier eller innstillinger for denne tilberedningsprosessen med sensortasten ⮌.

- Velg sensortasten ⮌.

Avhengig av driftsfunksjon kan følgende innstillinger vises:

- Temperatur
- Fuktighet
- Tilberedningstid
- Booster
- Forvarming
- Crisp function

Endre verdier og innstillinger

- Velg ønsket verdi eller ønsket innstilling og bekreft med *OK*.
- Endre verdien eller innstillingen og bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med de endrede verdiene og innstillingene.

Endre temperatur

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med Flere ▣ | Innstillinger ⚑ | Forslagstemperaturer.

- Velg sensortasten ⮌.
- Velg Temperatur og bekreft med *OK*.
- Endre den programmerte temperaturen via navigasjonsfeltet.
- Bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

Endre Fuktighet

- Velg sensortasten ⮌.
- Velg Fuktighet og bekreft med *OK*.
- Endre fuktigheten.
- Bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede fuktigheten.

Innstilling av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til starttidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves. Ved baking kan deigen tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Du har satt maten i ovnen, valgt en funksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Når du legger inn Tilberedningstid, Ferdig kl. eller Start kl. med sensortasten 🕘, kan du koble tilberedningsprosessen ut, eller inn og ut automatisk.

- Tilberedningstid
  Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten. Når denne tiden er utløpt, kobles varmen i ovnsrommet ut automatisk. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.
- Ferdig kl.
  Du velger tidspunktet som en tilberedningsprosess skal være ferdig til. Varmen kobles automatisk ut på dette tidspunktet.
- Start kl.
  Denne funksjonen vises først i menyen når du har stilt inn Tilberedningstid eller Ferdig kl.. Med Start kl. velger du tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn på dette tidspunktet.

■ Velg sensortasten 🕘.
■ Still inn de ønskede tidene.
■ Bekreft med *OK*.
■ Velg sensortasten ⮌ for å gå tilbake til menyen til den valgte funksjonen.

Ved tilberedning med damp begynner tilberedningstiden først å løpe, når innstilt temperatur er nådd.

Dersom det ble tilberedt med en temperatur fra ca. 80 °C (tilberedning med damp) eller 80–100 °C og 100 % fuktighet (tilberedning med kombidamp), kobles dampreduksjonen automatisk inn når tilberedningsprosessen er slutt.

■ Vent til Dampreduksjon slukker før du åpner døren og tar ut maten av ovnen.

Endre innstilte tilberedningstider

■ Velg sensortasten 🕘.
■ Velg ønsket tid.
■ Bekreft med *OK*.
■ Velg Endre, hvis nødvendig.
■ Endre den innstilte tiden.
■ Bekreft med *OK*.
■ Velg sensortasten ⮌, for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Tips: Du kan også endre tilberedningstiden direkte via navigasjonsfeltet.

Slette innstilte tilberedningstider

I driftsfunksjoner og anvendelser, hvor det er nødvendig å stille inn en tilberedningstid, kan du kun slettet de innstilte tidene for Ferdig kl. og Start kl..

■ Velg sensortasten 🕘.
■ Velg ønsket tid.

- Bekreft med *OK*.
- Velg Slett.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten ⮌, for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Hvis du sletter Tilberedningstid, blir de innstilte tidene for Ferdig kl. og Start kl. også slettet.

Hvis du sletter Ferdig kl. eller Start kl., starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.

Tips: Du kan også slette tilberedningstiden direkte via navigasjonsfeltet.

Avbryte en tilberedningsprosess

Du kan avbryte en tilberedningsprosess med den oransje lysende sensortasten til driftsfunksjonen eller med sensortasten ⮌.

Deretter kobles varmen i ovnsrommet og belysningen ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.

Med sensortasten til driftsfunksjonen havner du deretter tilbake i hovedmenyen.

Avbryte tilberedningsprosess uten innstilt tilberedningstid

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen.

Hovedmenyen vises.

- **Eller:** Velg sensortasten ⮌.
- Velg Avbryt prosess.
- Bekreft med *OK*.

Avbryte tilberedningsprosess med innstilt tilberedningstid

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen.

Avbryte prosess? vises.

- Velg Ja.
- Bekreft med *OK*.
- **Eller:** Velg sensortasten ⮌.
- Velg Avbryt prosess.
- Bekreft med *OK*.
- Velg Ja.
- Bekreft med *OK*.

Avbryte tilberedningsprosess

Når du åpner døren, blir tilberedingsprosessen avbrutt. Oppvarmingen av ovnsrommet kobles ut.
Ved tilberedning med damp samt ved programmer og anvendelser med ren dampdrift, lagres den innstilte tilberedningstiden.

⚠ Fare for å skade seg på svært varm damp.
Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.
Gå et skritt tilbake og vent til den varme dampen har forsvunnet.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater og varm mat.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene, tilbehøret, ovnsrommet og dørglasset.
Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet og når du lukker den varme døren.
Påse at maten ikke skvulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.

Tilberedningsprosessen fortsetter når du lukker døren.

Først varmes det opp på nytt og temperaturstigningen vises.

Først når den innstilte temperaturen er nådd, fortsetter gjenværende resttid å løpe ved tilberedning med damp samt i programmer og anvendelser med ren dampdrift.

Kun ved tilberedningsprosesser med 100 % fuktighet og temperaturer inntil 100 °C: Tilberedningsprosessen avsluttes før tiden dersom døren blir åpnet i det siste minuttet av tilberedningstiden (55 sekunder resttid).

Forvarming av ovnen

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet i noen driftsfunksjoner.

Funksjonen Forvarming kan brukes i alle stekeovnsfunksjoner (bortsett fra Ecovarmluft) og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.
Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først etter oppvarmingsfasen.

Kun i enkelte tilfeller er det nødvendig med forvarming av ovnen.

■ Ved følgende tilberedninger må ovnsrommet forvarmes:

- Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i driftsfunksjonen Over- og undervarme

Booster

Funksjonen Booster er koblet inn som fabrikkinnstilling for følgende driftsfunksjoner (Flere ▭ | Innstillinger ⚑ | Booster | På):

- Varmluft pluss
- Over- og undervarme

Hvis du stiller inn en temperatur på over 100 °C og funksjonen Booster er slått på, blir ovnen varmet opp til innstilt temperatur med en rask oppvarmingsfase. Da kobles varmeelement for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte inn samtidig.

Ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød eller småbakst) brunes for fort ovenfra ved funksjonen Booster.
Koble ut funksjonen Booster ved disse tilberedningene.

Inn- eller utkobling av Booster for en tilberedningsprosess

Hvis du har valgt innstillingen Booster | På, kan du slå av funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess.

Tilsvarende kan du slå på funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess, når du har valgt innstillingen Booster | Av.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.
Du vil slå av funksjonen Booster for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ⮌.
- Velg Booster | Av.
- Bekreft med *OK*.

Funksjonen Booster er utkoblet under oppvarmingsfasen. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

Forvarming

De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.

Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først å løpe når programmert temperatur er nådd og du har satt inn maten.

Start tilberedningsprosessen umiddelbart uten å forskyve starttidspunktet.

Slå på Forvarming

Funksjonen Forvarming må kobles inn for hver enkelt tilberedningsprosess.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.
Du vil slå på funksjonen Forvarming for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ⮌.
- Velg Forvarming | På.
- Bekreft med *OK*.

Meldingen Sett inn maten kl. vises med et klokkeslett. Ovnsrommet varmes opp til innstilt temperatur.

- Sett maten i ovnen så snart du blir oppfordret til det.
- Bekreft med *OK*.

Crisp function

Funksjonen Crisp function (fuktighetsreduksjon) gjør det mulig, ved behov, å fjerne fuktighet under hele eller deler av tilberedningsprosessen.

Bruken av denne funksjonen er fornuftig ved mat som f.eks. quiche (pai), pizza, langpannekaker med fuktig fyll eller muffins.

Spesielt fjærkre får sprøtt skinn med denne funksjonen.

Funksjonen Crisp function kan brukes i følgende driftsfunksjoner:

- Varmluft pluss
- Over- og undervarme
- Pizza & Pai
- Undervarme
- Overvarme
- Omluftsgrill
- Kaker spesial

Slå på Crisp function

Funksjonen Crisp function må kobles inn for hver enkelt tilberedningsprosess.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.
Du vil slå på funksjonen Crisp function for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ⮌.
- Velg Crisp function | På.
- Bekreft med *OK*.

Funksjonen Crisp function er koblet inn. Via sensortasten ⮌ kan du når som helst slå av funksjonen Crisp function igjen.

Aktivering av dampinntak

Du kan starte dampinntak i alle stekeovnsfunksjoner (bortsett fra Eco-varmluft) under tilberedningsprosessen. Det er ingen begrensning på antall dampinntak.

Du kan utløse et dampinntak, så snart Dampinntak er markert i displayet.

Vent til oppvarmingsfasen er ferdig, slik at vanndampen kan fordele seg jevnt i den varme ovnsromluften.

- Velg *OK*.

Dampinntaket utløses. I displayet vises og Dampinntak slukker. Det varer i ca. 1 minutt.

- Gå frem på samme måte for å sette i gang flere dampinntak, så snart Dampinntak er vises i displayet igjen.

Varselur

Bruk av funksjonen Varselur

Varseluret kan brukes til overvåkning av separate prosesser, f.eks. koking av egg.

Du kan også bruke varseluret, dersom du samtidig har lagt inn tider for automatisk inn- eller utkobling av en tilberedningsprosess (f.eks. som påminnelse om å krydre maten eller helle over væske etter en del av tiden).

- Du kan stille inn varseluret for maksimalt 59 minutter og 59 sekunder.

Innstilling av varselurtid

Når du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på kombidampovnen for å stille inn varseluret. Nedtellingen til varseluret vises da når kombidampovnen er slått av.

Eksempel: Du skal koke egg, og stiller inn en varselurtid på 6 minutter og 20 sekunder.

- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.

Oppfordringen Still inn 00:00 min vises.

- Still inn 06:20 med navigasjonsfeltet.
- Bekreft med *OK*.

Varselurtiden lagres.

Når kombidampovnen er slått av, vises og den løpende varselurtiden i stedet for klokkeslettet.

Hvis det pågår en tilberedningsprosess samtidig, vises og den løpende varselurtiden i bunnteksten.

Hvis du befinner deg i en meny, løper varselurtiden i bakgrunnen.

Etter at nedtellingen av varseluret er ferdig, blinker , tiden telles oppover og et signal høres.

- Velg sensortasten .
- Bekreft med *OK*, hvis nødvendig.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Velg Endre.
- Bekreft med *OK*.

Varselurtiden vises.

- Endre varselurtiden.
- Bekreft med *OK*.

Den endrede tiden blir lagret.

Slette varselurtiden

- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Velg Slett.
- Bekreft med *OK*.

Varselurtiden slettes.

Verdt å vite om dampkoking

I kapitlet «Verdt å vite om dampkoking» finner du generelle råd om dampkoking. Hvis det er spesielle ting å ta hensyn til ved matvarer og/eller anvendelsesmåter, henvises det til dette i de enkelte kapitlene.

Det spesielle ved dampkoking

Fordi maten ikke ligger i vann, beholdes vitaminer og mineraler så og si fullstendig ved dampkoking.

Ved damping bevares matens egen smak bedre enn ved vanlig koking. Derfor anbefaler vi ikke å salte maten, ev. å salte først etter at maten er kokt. Matvarene beholder dessuten sin friske, naturlige farge.

Damppanner

Damppanne i rustfritt stål følger med kombidampovnen. Du kan supplere med flere perforerte eller tette panner av ulik størrelse (se kapittel «Ekstrautstyr»). Dermed kan du bruke de pannene som er egnet for de ulike matvarene.

Bruk helst perforerte damppanner til **Dampkoking**. Da når dampen maten fra alle sider, og maten tilberedes jevnt.

Eget servise

Du kan bruke eget servise. Da må du være oppmerksom på følgende:

- Serviset må tåle stekeovn og være dampbestandig. Hvis du vil bruke plastservise ved tilberedning med damp, hør med produsenten om det egner seg.
- Servise med tykke vegger, f.eks. av porselen, keramikk eller steingods er lite egnet for tilberedning med damp. Tykke vegger leder varmen dårlig og gjør at den tiden som er oppgitt i tabellen, blir betydelig forlenget.
- Sett serviset på risten eller i en panne. Avhengig av størrelse på serviset, kan du sette risten med plasseringsflaten opp på bunnen av ovnsrommet, sette serviset oppå og ta ut føringslistene i tillegg (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Rengjøring av føringslister»).
- Det må være litt avstand mellom servisets øvre kant og taket i ovnsrommet, slik at det kan komme tilstrekkelig damp inn i pannen.

Rillehøyde

Du kan velge alle rillehøyder, og også bruke flere rillehøyder samtidig. Koketiden blir ikke endret.

Ikke plasser dampovnpannene rett under hverandre hvis du bruker flere høye dampovnpanner samtidig til dampkoking. Eksempel: i nederste rille plasseres pannen foran og i øverste rille plasseres pannen bak, eller nederste rille foran, midterste rille på midten og øverste rille bak. La det helst være en ledig rille mellom pannene.

Skyv alltid pannene, risten og stekebrettet mellom stengene i en rillehøyde, slik at det er sikret at de ikke tipper.

Dypfryste matvarer

Ved tilberedning av dypfryste matvarer blir oppvarmingstiden lengre enn ved ferske matvarer. Jo flere dypfryste matvarer som er i ovnen, jo lengre blir oppvarmingstiden.

Temperatur

Ved tilberedning med damp oppnås maksimalt 100 °C. Nesten alle matvarer kan tilberedes ved denne temperaturen. Noen ømfintlige matvarer, f.eks. bær, må

tilberedes ved lavere temperatur, ellers kan de eksplodere. Det henvises til dette i de enkelte kapitlene.

Tilberedningstid

Ved tilberedning med damp begynner tilberedningstiden først å løpe, når innstilt temperatur er nådd.

Generelt tilsvarer tilberedningstiden ved damp tiden ved koking i en kjele. Hvis det er ulike faktorer som påvirker koketiden, blir det henvist til dette i de enkelte kapitlene.

Tilberedningstiden er ikke avhengig av mengden matvarer. Tilberedningstiden for 1 kg poteter er akkurat like lang som for 500 g poteter.

Koking med væske

Når du koker med væske, fyll pannene bare $^2/_3$ fulle, slik at væsken ikke skvulper over når du tar ut pannene.

Egne oppskrifter – Dampkoking

Matvarer og retter som kan tilberedes i kjele, kan også tilberedes i kombidampovnen. Koketidene kan overføres til kombidampovnen. Vær oppmerksom på at du ikke kan bruke dampprogrammet til bruning.

Universalpanne og rist

Bruk universalpannen med rist oppå, f.eks. til steking og grilling. Ved steking kan du bruke den oppsamlede kjøttsaften til å lage saus.

Hvis du bruker risten med universalpannen under, skyv universalpannen inn mellom stengene i en rillehøyde, risten ligger da automatisk oppå. Trekk begge delene ut samtidig ved uttak.

Uttrekkssikring

Risten og universalpannen har en uttrekkssikring som forhindrer at de glir ut av rillehøyden hvis de bare er delvis trukket ut. Risten og universalpannen må løftes når de skal tas ut.

ECO-dampkoking

For å bruke dampovnen mest mulig energibesparende kan du bruke driftsfunksjonen ECO-dampkoking. Denne driftsfunksjonen egner seg først og fremst for tilberedning av grønnsaker og fisk.

Vi anbefaler tilberedningstidene og temperaturene i tabellene i kapittel «Tilberedning med damp».
Du kan etterkoke ved behov.

Ved tilberedning av matvarer med mye stivelse, f.eks. poteter, ris og pasta, bruk helst driftsfunksjonen Dampkoking.

Innstilling

Flere | ECO-dampkoking

Henvisninger til tilberedningstabellene

Følg anvisningene for tilberedningstider, temperaturer og eventuelt henvisninger for tilberedelse.

Valg av tilberedningstid

De angitte tilberedningstidene er veiledende.

- Velg den korteste tiden. Du kan etterkoke ved behov.

Grønnsaker

Ferske matvarer

Tilbered ferske grønnsaker på vanlig måte, f.eks. vask, rens og del i biter.

Dypfryste matvarer

Frosne grønnsaker må ikke tines før tilberedning. Unntak: Grønnsaker som er frosset i blokk.

Dypfryste og ferske grønnsaker med lik koketid kan tilberedes sammen.

Del opp store stykker som er fryst sammen. Koketiden står på pakken.

Panner

Matvarer med liten diameter per stykk (f.eks. erter, aspargesstenger) danner ingen eller bare få hulrom, og dampen kan nesten ikke trenge inn. For å få et jevnt kokeresultat, velg lave panner for slike matvarer, og fyll dem bare omtrent 3 - 5 cm høyt. Fordel større mengder matvarer i flere lave panner.

Forskjellige grønnsaker med lik koketid kan tilberedes i en panne.

Grønnsaker som skal kokes i væske, f.eks. rødkål, skal tilberedes i tette panner.

Rillehøyde

Hvis du koker grønnsaker som avgir farge i perforerte panner, f.eks. rødbeter, skal du ikke plassere andre matvarer under. Da unngår du misfaring pga. væske som drypper ned.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er, som ved konvensjonell matlaging, avhengig av størrelsen på maten og ønsket tilberedningsgrad.
Eksempel:
Kokefaste poteter, delt i fire:
ca. 17 minutter
Kokefaste poteter, delt i to:
ca. 20 minutter

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Grønnsaker | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

Grønnsaker	[min]
Artisjokker	32–38
Blomkål, hel	27–28
Blomkål, buketter	8
Bønner, grønne	10–12
Brokkoli, buketter	3–4
Buntgulrøtter, hele	7–8
Buntgulrøtter, delt i to	6–7
Buntgulrøtter, delt i biter	4
Sikori, delt i to	4–5
Kinakål, snittet	3
Erter	3
Fennikel, delt i to	10–12
Fennikel, i strimler	4–5
Grønnkål, snittet	23–26
Kokefaste poteter, skrelte hele delt i to delt i fire	 27–29 21–22 16–18
Poteter, fortrinnsvis kokefaste, skrelte hele delt i to delt i fire	 25–27 19–21 17–18
Melne poteter, skrelte hele delt i to delt i fire	 26–28 19–20 15–16
Knutekål, i staver	6–7
Gresskar, i terninger	2–4
Maiskolber	30–35
Mangold, snittet	2–3
Paprika, i terninger eller strimler	2

Grønnsaker	🕘 [min]
Poteter med skall, kokefaste	30–32
Sopp	2
Purre, snittet	4–5
Purre, stenger, delt i to	6
Romanesco, hel	22–25
Romanesco, buketter	5–7
Rosenkål	10–12
Rødbete, hel	53–57
Rødkål, snittet	23–26
Skorsonerrot, hel, tommeltykk	9–10
Knollselleri, i staver	6–7
Asparges, grønn	7
Asparges, hvit, tommeltykk	9–10
Gulrøtter, delt i biter	6
Spinat	1–2
Spisskål, snittet	10–11
Stangselleri, snittet	4–5
Kålrot, snittet	6–7
Hvitkål, snittet	12
Savoykål, snittet	10–11
Squash, i skiver	2–3
Sukkererter	5–7

🕘 Tilberedningstid

Fisk

Ferske matvarer

Klargjør fisken på vanlig måte, f.eks. skrap av skjellene og rens den.

Dypfryste matvarer

Fisk må ikke være fullstendig tint før koking. Det er tilstrekkelig at overflaten er myk nok til å trekke til seg krydder.

Klargjøring

Syrne fisken før koking, f.eks. med sitronsaft. Da blir fiskekjøttet fastere.

Fisken må ikke saltes, da dampkokingen gjør at den beholder de fleste av mineralstoffene som sørger for egensmaken.

Panner

Smør perforerte panner.

Rillehøyde

Hvis du tilbereder fisk i perforerte panner, og samtidig tilbereder andre matvarer i andre panner, unngår du smaksoverføring fra væske som drypper ned, ved å plassere pannen med fisken direkte over universalpannen.

Temperatur

85–90 °C
For skånsom koking av ømfintlige fiskesorter, f.eks. sjøtunge.

100 °C
For koking av fast fisk, f.eks. torsk og laks.
For koking av fisk i saus eller kraft.

Koketid

Koketiden er avhengig av matens tykkelse og beskaffenhet, ikke av vekt. Jo tykkere stykket er, desto lengre er koketiden. Et stykke fisk som veier 500 g og er 3 cm høyt har lengre koketid enn et stykke som veier 500 g og er 2 cm høyt.

Jo lengre fisken koker, jo fastere blir kjøttet. Overhold koketidene. Hvis fisken ikke er tilstrekkelig gjennomkokt, etterkok kun i noen minutter.

Hvis du koker fisk i saus eller kraft, kan du forlenge koketidene med noen minutter.

Tips

- Ved bruk av krydder og urter, f.eks. dill, forsterkes smaken på fisken.
- Tilbered større fisk i svømmeposisjon. For å få nødvendig stødighet, sett en liten kopp e.l. opp ned i damppannen. Sett fisken med den åpnede buksiden oppå denne.
- Fiskeavfall, som bein, finner og fiskehode, kan du legge i en panne sammen med suppegrønnsaker og kaldt vann for å lage **fiskekraft**. Kok ved 100 °C i 60-90 minutter. Jo lengre koketiden er, desto mer smaksrik blir kraften.
- For **blåkoking av fisk** tilberedes fisken i vann med eddik (forhold vann : eddik iht. oppskriften). Det er viktig at skinnet ikke blir ødelagt. Egnet fisk er karpe, ørret, ål og laks.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Fisk | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: se tabellen
Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

Fisk	[°C]	[min]
Ål	100	5–7
Abborfilet	100	8–10
Doradefilet	85	3
Ørret, 250 g	90	10–13
Filet av hellefisk	85	4–6
Skreifilet	100	6
Karpe, 1,5 kg	100	18–25
Laksefilet	100	6–8
Lakseskive	100	8–10
Sjøørret	90	14–17
Pangasiusfilet	85	3
Uerfilet	100	6–8
Koljefilet	100	4–6
Flyndrefilet	85	4–5
Breiflabbfilet	85	8–10
Sjøtungefilet	85	3
Piggvarfilet	85	5–8
Tunfiskfilet	85	5–10
Filet av gjørs	85	4

Temperatur, Tilberedningstid

Kjøtt

Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

Dypfryste matvarer

Tin dypfryst kjøtt før tilberedning (se kapittel «Andre programmer», avsnitt «Tining»).

Forberedelser

Kjøtt som skal brunes og deretter trekke, f.eks. gulasj, må brunes i stekepannen først.

Koketid

Koketiden er avhengig av matens tykkelse og beskaffenhet, ikke av vekt. Jo tykkere stykket er, jo lengre er koketiden. Et stykke kjøtt som veier 500 g og er 10 cm høyt, har lengre koketid enn et stykke som veier 500 g og er 5 cm høyt.

Tips

- For å beholde **aromastoffene**, bruk en perforert damppanne. Sett en tett damppanne under, for å fange opp kraften. Kraften kan du bruke til saus eller fryse inn for senere bruk.
- For å lage en **veldig smaksrik kraft**, er suppehøne eller benskive, brystkjøtt, høy ribbe eller knoker fra storfe egnet. Ha kjøtt, knoker, suppegrønnsaker og kaldt vann i en damppanne. Jo lengre koketiden er, desto mer smaksrik blir kraften.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Kjøtt | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

Kjøtt	◴ [min]
Skive av storfeknoke, dekket med vann	110–120
Griselabber	135–140
Kyllingbrystfilet	8–10
Knoke	105–115
Ribbe, dekket med vann	110–120
Oppskåret kalvekjøtt	3–4
Svinekam i skiver	6–8
Lammeragu	12–16
Unghøne	60–70
Kalkunruletter	12–15
Kalkunsnitsel	4–6
Tverribbe, dekket med vann	130–140
Oksegulasj	105–115
Høne til suppekraft, dekket med vann	80–90
Tafelspitz (østerriksk spesialitet)	110–120

◴ Tilberedningstid

Ris

Ris sveller under koking, derfor må den kokes i væske. Væskeopptaket, og dermed også forholdet ris til væske er avhengig av rissorten.

Under tilberedningen tar risen opp all væsken, slik at ingen næringsstoffer forsvinner.

Damppanner

Bruk en tett damppanne. Små mengder ris (opptil én kopp, ca. 50–150 g) kan du også tilberede på risten i en passende beholder av rustfritt stål.

Forberedelse

Skyll risen før tilberedning. Hvis du skyller risen i beholderen den skal tilberedes i, må du helle vannet forsiktig ut igjen.

Tips: Den nødvendige væskemengden finner du ved å bruke en vekt eller «koppemetoden».
For «koppemetoden» fyller du først ønsket mengde ris i en kopp, og deretter i tilberedningsbeholderen. Deretter måler du nødvendig mengde væske (se tabell) med koppen, og heller den ned i beholderen med ris.

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Ris | ... |

eller

Dampkoking

Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: Se tabellen

	:	[min]
Langkornet ris		
Basmatiris	1 : 1,5	15
Parboiled ris	1 : 1,5	23–25
Fullkornsris	1 : 1,5	26–29
Villris	1 : 1,5	26–29
Rundkornet ris		
Grøtris	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

: Forholdet mellom ris og væske,
Tilberedningstid

Dampkoking

Korn

Korn sveller under koking, og må derfor kokes i væske. Forholdet mellom korn og væske avhenger av kornsorten.

Korn kan tilberedes enten som hele korn eller grovmalt.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Korn | ... |

eller

Dampkoking

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

	Forhold korn : væske	[min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgurhvete	1 : 1,5	9
Bokhvete, hel	1 : 1	18–20
Bokhvete, knust	1 : 1	7
Havre, hel	1 : 1	18
Havre, knust	1 : 1	7
Hirse	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rug, hel	1 : 1	35
Rug, knust	1 : 1	10
Hvete, hel	1 : 1	30
Hvete, knust	1 : 1	8

Tilberedningstid

Nudler/pasta

Tørrvare

Tørkede nudler og pasta sveller under koking, og må derfor kokes i væske. Væsken må dekke nudlene godt. Ved bruk av varm væske blir kokeresultatet best.

Forleng koketiden som er oppgitt av produsenten med ca. $^1/_3$.

Ferske matvarer

Ferske nudler og pasta, f.eks. fra kjølehyllen, må ikke svelle. Tilbered de i en smurt, perforert damppanne.

Løsne nudler eller pasta som har klebet seg sammen, og fordel dem jevnt i dampannen.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Pasta | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

Fersk vare	◴ [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle (sydtysk pasta)	1
Tortellini	2
Tørket vare, dekket med vann	
Båndspaghetti	14
Makaroni osv.	8

◴ Tilberedningstid

Dampkoking

Potet-/melboller (Klöße)

Ferdige potet-/melboller i kokepose må dekkes godt med vann, ellers vil de ikke ta opp nok fuktighet og falle fra hverandre.

Kok ferske potet-/melboller i en smurt, perforert panne.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Pasta | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

	🕘 [min]
Melboller	20
Potetboller i kokepose	20
Semmelknödel i kokepose	18–20

🕘 Tilberedningstid

Tørkede belgfrukter

Tørkede belgfrukter skal bløtlegges minst 10 timer i kaldt vann før koking. Bløtleggingen gjør dem lettere fordøyelige og koketiden blir kortere. Bløtlagte belgfrukter skal dekkes fullstendig med vann under kokingen.

Linser må ikke bløtlegges.

Belgfrukter som ikke er bløtlagt skal kokes i et bestemt forhold belgfrukt : væske.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Belgfrukter | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

Bløtlagt	
	🕘 [min]
Bønner	
Kidneybønner	55–65
Røde bønner	20–25
Sorte bønner	55–60
Pintobønner	55–65
Hvite bønner	34–36
Erter	
Gule erter	40–50
Grønne erter, skrelte	27

🕘 Tilberedningstid

Dampkoking

Ikke bløtlagt		
	Forhold belgfrukter : væske	**🕘 [min]**
Bønner		
Kidneybønner	1 : 3	130–140
Røde bønner	1 : 3	95–105
Sorte bønner	1 : 3	100–120
Pintobønner	1 : 3	115–135
Hvite bønner	1 : 3	80–90
Linser		
Brune linser	1 : 2	13–14
Røde linser	1 : 2	7
Erter		
Gule erter	1 : 3	110–130
Grønne erter, skrelte	1 : 3	60–70

🕘 Tilberedningstid

Hønseegg

Bruk perforerte panner nå du koker egg.

Ikke stikk hull i eggene før koking. Fordi de varmes langsomt opp under oppvarmingsfasen, sprekker de ikke ved dampkoking.

Smør perforerte panner hvis du vil tilberede retter av egg.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Egg | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

	◴ [min]
Størrelse S	
Bløtt	3
Middels	5
Hardt	9
Størrelse M	
Bløtt	4
Middels	6
Hardt	10
Størrelse L	
Bløtt	5
Middels	6–7
Hardt	12
Størrelse XL	
Bløtt	6
Middels	8
Hardt	13

◴ Tilberedningstid

Frukt

Kok frukt i tette panner, slik at saften beholdes. Hvis du koker frukt i en perforert panne, sett en tett panne under, for å samle opp saften.

Tips: Du kan bruke saften når du skal lage kakeglasur/-fyll.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Frukt | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tilberedningstid: se tabellen

	[min]
Epler, i biter	1–3
Pærer, i biter	1–3
Kirsebær	2–4
Mirabeller	1–2
Nektariner/fersken, i biter	1–2
Plommer	1–3
Kvede, i terninger	6–8
Rabarbra, i biter	1–2
Stikkelsbær	2–3

Tilberedningstid

Pølser

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Pølser | ... |

eller

Dampkoking
Temperatur: 90 °C
Tilberedningstid: se tabellen

Pølser	[min]
Middagspølse	6–8
Kjøttpølse	6–8
Medisterpølse	6–8

Tilberedningstid

Skalldyr

Forberedelser

Tin frosne skalldyr før koking.
Rens skalldyrene, fjern tarmen og vask dem.

Panner

Smør perforerte panner.

Koketid

Jo lengre skalldyr koker, jo hardere blir de. Overhold koketidene.
Forleng koketidene med noen minutter, hvis skalldyr skal kokes i saus eller kraft.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Skalldyr | ... |
eller
Dampkoking
Temperatur: se tabellen
Tilberedningstid: se tabellen

	[°C]	[min]
Reker	90	3
Store reker	90	3
Kongereker	90	4
Krabber/reker	90	3
Krepsehaler	95	10–15
Reker	90	3

Temperatur, Tilberedningstid

Dampkoking

Skjell

Ferske matvarer

⚠ Fare for forgiftning pga. fordervede blåskjell.
Fordervede blåskjell kan føre til matforgiftning.
Tilbered kun blåskjell som er lukket.
Ikke spis blåskjellene som fortsatt er lukket etter tilberedningen.

Legg de ferske blåskjellene i vann noen timer før tilberedning, slik at eventuell sand skylles bort. Børst deretter skjellene kraftig, for å fjerne tråder.

Dypfryste matvarer

Tin frosne skjell.

Koketid

Jo lengre skjellene koker, jo hardere blir de. Overhold koketidene.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Skjell | ... |

eller

Dampkoking

Temperatur: se tabellen
Tilberedningstid: se tabellen

	[°C]	[min]
Andeskjell	100	2
Hjerteskjell	100	2
Blåskjell	90	12
Kamskjell	90	5
Knivskjell	100	2–4
Venusmuslinger	90	4

Temperatur, Tilberedningstid

Tilberede en hel meny – manuelt

Koble ut dampreduksjonen ved manuell tilberedning av en hel meny (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Dampreduksjon»).

Ved tilberedning av hel meny, kan du sette sammen en meny av forskjellige matvarer med forskjellige tilberedningstider, f.eks. uerfilet med ris og brokkoli. Matvarene skal settes inn i dampovnen til forskjellige tider, slik at de er ferdige til samme tid.

Rillehøyde

Sett matvarer som drypper (f.eks. fisk) eller farger av (f.eks. rødbeter) rett over universalpannen. Da unngås smaksoverføring og misfarginger fra væske som drypper ned.

Temperatur

Temperaturen ved tilberedning av en hel meny må være 100 °C, da denne temperaturen er nødvendig for at de fleste matvarer skal bli ferdigkokt. Ikke bruk den laveste temperaturen, hvis det anbefales ulike temperaturer for de forskjellige matvarene, f.eks. for filet av gullmakrell 85 °C og poteter 100 °C.

Hvis det anbefales en temperatur på f.eks. 85 °C for en matvare, bør du først prøve hvordan resultatet blir ved 100 °C. Ømfintlige fiskesorter med løs struktur, f.eks. sjøtunge og flyndre, blir svært faste ved 100 °C.

Koketid

Hvis den anbefalte koketemperaturen økes, må koketiden reduseres med ca. $^1/_3$.

Eksempel

Tilberedningstider for maten
(se tilberedningstabellen i kapittel «Tilberedning med damp»)

Parboiled ris	24 minutter
Uerfilet	6 minutter
Brokkoli	4 minutter

Beregning av tilberedningstider som skal stilles inn:

24 minutter minus 6 minutter = 18 minutter (1. tilberedningstid: ris)

6 minutter minus 4 minutter = 2 minutter (2. tilberedningstid: Uerfilet)

Rest = 4 minutter (3. tilberedningstid: brokkoli)

Tilberedningstid	24 min ris		
		6 min uerfilet	
			4 min brokkoli
Innstilling	18 min	2 min	4 min

Tilberedning av en meny

- Sett først inn risen.
- Still inn 1. tilberedningstid, altså 18 minutter.
- Når de 18 minuttene er utløpt, sett inn uerfileten.
- Still inn 2. tilberedningstid, altså 2 minutter.
- Når de 2 minuttene er utløpt, sett inn brokkolien.
- Still inn 3. tilberedningstid, altså 4 minutter.

Ved denne skånsomme tilberedningsmetoden tilberedes maten langsomt og ved lave, konstante temperaturer i vakuumforpakning.

Fordi maten er vakuumpakket, fordamper ikke fuktigheten under tilberedningsprosessen, og alle nærings- og aromastoffer beholdes.

Resultatet er matvarer som er rike på smak og jevnt tilberedt.

Bruk bare ferske og feilfrie matvarer.
Vær nøye med hygienen og pass på at kjølekjeden ikke blir brutt.

Bruk bare varmebestandige vakuumposer som tåler koking.
Ikke tilbered matvarer i originalemballasjen, f.eks. vakuumert frossenmat, da det ikke er sikkert at det er brukt en vakuumpose som egner seg.
Ikke bruk vakuumposen mer enn én gang.

Vakuumer maten utelukkende med en vakuumeringsmaskin.

Viktige henvisninger for bruk

For å få et optimalt tilberedningsresultat, ta hensyn til følgende råd:

- Bruk mindre krydder og urter enn ved tradisjonell matlaging, da smakene blir mer intense.
  Du kan også tilberede maten uten krydder, og heller krydre etter tilberedningen.
- Ved tilsetning av salt, sukker og væske reduseres tilberedningstiden.
- Ved tilsetning av syreholdige matvarer, som sitron eller eddik, blir maten fastere.
- Ikke bruk alkohol eller hvitløk. Da kan det oppstå en ubehagelig bismak.
- Bruk kun vakuumposer som passer til størrelsen på maten. Dersom vakuumposen er for stor, kan det bli igjen for mye luft.
- Hvis du vil tilberede flere matvarer i én vakuumpose, legg matvarene ved siden av hverandre i posen.
- Hvis du vil tilberede mat i flere vakuumposer samtidig, legg posene ved siden av hverandre på risten.
- Tilberedningstidene er avhengig av tykkelsen på maten.
- La døren være lukket under tilberedningsprosessen. Hvis døren åpnes, forlenges prosessen og kan påvirke resultatet.
- Opplysningene ang. temperatur og tilberedningstider i sous-vide-oppskrifter kan ikke alltid brukes 1:1. Tilpass disse innstillingene til den tilberedningsgraden du ønsker.
- Ved høy temperatur og/eller lang tilberedningstid, kan det bli for lite vann. Kontroller visningen i displayet av og til.

Tips

- For å redusere forberedelsestidene, kan du vakuumere maten 1–2 dager før tilberedningsprosessen. Lagre de vakuumerte matvarene i kjøleskap ved maks 5 °C. For å bevare kvalitet og smak, bør matvarene tilberedes etter senest 2 dager.
- Frys inn væske, f.eks. marinade, før vakuumeringen, for å forhindre at den renner ut av vakuumposen.
- Brett kantene til vakuumposen utover når du skal fylle den. Da holder sveisesømmen seg ren.

- Dersom du ikke ønsker å spise maten rett etter tilberedningen, legg den umiddelbart i isvann og la den avkjøle helt. Lagre deretter maten ved maks 5 °C.
  Slik bevarer du kvalitet og smak, og forlenger holdbarheten.
  Unntak: Kjøtt fra fjærkre skal spises rett etter tilberedningsprosessen.
- Klipp opp vakuumposen på alle sider når maten er ferdig, slik at du lettere får tak i maten.
- Brun kjøtt og faste fiskesorter (f.eks. laks) raskt før servering. Slik at det kan utvikles en delikat stekearoma.
- Bruk kraften eller marinaden fra grønnsaker, fisk eller kjøtt til tilberedning av saus.
- Server maten på forvarmede tallerkener.

Bruk driftsfunksjonen Sous-vide

- Skyll maten i kaldt vann og tørk den.
- Legg maten i en vakuumpose og tilsett ev. krydder eller væske.
- Vakuumer maten med en vakuummaskin.
- For et optimalt resultat, sett risten inn i rille 2.
- Legg den vakuumpakkede maten (ved siden av hverandre ved flere poser) på risten.
- Velg Sous-vide.
- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.
- Bekreft med *OK*.
- Foreta ev. flere innstillinger (se kapittel «Betjening»).

Mulige årsaker til dårlige resultater

Vakuumposen har åpnet seg:

- sveisesømmen var ikke ren eller stabil nok og har løsnet.
- posen ble ødelagt av et spisst ben.

Maten har en ubehagelig bismak eller fremmed smak:

- feil lagring av maten, kjølekjeden ble brutt.
- det var bakterier i maten før den ble vakuumpakket.
- for stor mengde av ingredienser (f.eks. krydder).
- feil ved posen eller sveisesømmen.
- vakuumet var for svakt.
- maten ble ikke spist eller kjølt ned med en gang den var ferdig.

Sous-vide

De angitte tidene i tabellene er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tilberedningstiden. Du kan etterkoke ved behov. Tilberedningstiden starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

Matvare	Tilsettes på forhånd		[°C]	[min]
	Sukker	Salt		
Fisk				
Skreifilet, 2,5 cm tykk		x	54	35
Laksefilet, 2-3 cm tykk		x	52	30
Breiflabbfilet		x	62	18
Filet av gjørs, 2 cm tykk		x	55	30
Grønnsaker				
Blomkålbuketter, middels til store		x	85	40
Hokkaidogresskar, i båter		x	85	15
Knutekål, i skiver		x	85	30
Asparges, hvit, hel	x	x	85	22–27
Søtpoteter, i skiver		x	85	18
Frukt				
Ananas, i skiver	x		85	75
Epler, i skiver	x		80	20
Babybananer, hele			62	10
Fersken, delt i to	x		62	25–30
Rabarbra, i biter			75	13
Svisker, delt i to	x		70	10–12
Annet				
Bønner, hvite, bløtlagt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske)		x	90	240
Store reker, renset og fjernet tarmen		x	56	19–21
Hønseegg, hele			65–66	60
Kamskjell, renset			52	25
Sjalottløk, hel	x	x	85	45–60

Temperatur, Tilberedningstid

Matvare	Tilsettes på forhånd		[°C]		[min]
	Sukker	Salt	medium*	gjennomstekt*	
Kjøtt					
Andebryst, helt		x	66	72	35
Lammesadel med ben			58	62	50
Skive av oksefilet, 4 cm tykk			56	61	120
Skive av oksestek (hoftestykke), 2,5 cm tykk			56	–	120
Svinefilet, hel		x	63	67	60

Temperatur, Tilberedningstid

* Tilberedningsgrad
Tilberedningsgraden «gjennomstekt» tilsvarer en tilberedningsgrad med høyere kjernetemperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbinder med gjennomstekt.

Gjenoppvarming

Kålgrønnsaker, som kålrabi og blomkål, bør bare varmes opp i forbindelse med en saus. Uten saus, kan disse få en ubehagelig bismak ved oppvarming og utvikle en gråbrun farge.

Matvarer med kort koketid og matvarer hvor tilberedningsgraden endres ved gjenoppvarming, f.eks. fisk, er ikke egnet til å varmes opp igjen.

Forberedelser

Legg de kokte matvarene i isvann direkte etter tilberedningsprosessen, og la de ligge der i ca. 1 time. Den raske avkjølingen forhindrer etterkoking. Da beholdes den optimale tilberedningsgraden. Oppbevar deretter maten i kjøleskapet ved maks. 5 °C.

Vær oppmerksom på at kvaliteten på maten avtar, jo lengre den blir lagret.
Vi anbefaler at maten ikke ligger lenger enn 5 dager i kjøleskapet før den varmes opp igjen.

Innstillinger

Sous-vide
Temperatur: se tabellen
Tid: se tabellen

Gjenoppvarming i driftsfunksjonen Sous-vide

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende. Du kan forlenge tiden ved behov. Tiden starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

Matvare	[°C]		[min][2]
	medium[1]	gjennom-stekt[1]	
Kjøtt			
Lammesadel med ben	58	62	30
Skive av oksefilet, 4 cm tykk	56	61	30
Skive av oksestek (hoftestykke), 2,5 cm tykk	56	–	30
Svinefilet, hel	63	67	30
Grønnsaker			
Blomkålbuketter, middels til store[3]	85		15
Knutekål, i skiver[3]	85		10
Frukt			
Ananas, i skiver	85		10
Annet			
Bønner, hvite, bløtlagt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske)	90		10
Sjalottløk, hel	85		10

Temperatur, Tid

[1] Tilberedningsgrad
Tilberedningsgraden «gjennomstekt» tilsvarer en tilberedningsgrad med høyere kjernetemperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbinder med gjennomstekt.

[2] Tidene gjelder for vakuumerte matvarer med en utgangstemperatur på ca. 5 °C (kjøleskaptemperatur).

[3] Skal kun varmes opp igjen i saus.

Oppvarming

Bruk funksjonen Sous-vide for oppvarming av Sous-vide-tilberedte matvarer (se kapittel «Sous-vide», avsnitt «Gjenoppvarming»).

Matvarer varmes opp skånsomt i kombidampovnen, uten uttørking eller etterkoking. De varmes opp jevnt og trenger ingen omrøring iblant.

Du kan varme opp ferdigporsjoner med tallerkenretter (kjøtt, grønnsaker, poteter) på samme måte som enkelte matvarer.

Servise

Små mengder kan varmes opp på en tallerken, større mengder i en damppanne.

Tid

Still inn 10–12 minutter for en tallerkenrett. Flere tallerkener trenger litt lenger tid.
Hvis du vil starte flere oppvarmingsprosesser etter hverandre, reduser tiden med ca. 5 minutter for den andre og tredje prosessen, fordi ovnsrommet fortsatt er varmt.

Fuktighet

Jo fuktigere matvaren er, desto lavere fuktighet må innstilles

Tips

- Ikke varm opp hele, store stykker, f.eks. stek. Varm dem opp porsjonsvis, som tallerkenrett.
- Del kompakte stykker i to, som fylt paprika eller rulade.
- Varm opp sausen separat. Unntak er mat som tilberedes i saus (f.eks. gulasj).
- Vær oppmerksom på at panerte matvarer, f.eks. snitsler ikke blir sprø.

Maten behøver ikke dekkes til under oppvarming.

Innstillinger

Oppvarming
eller
Kombidamp | Kombidamp + Varmluft pluss

Temperatur: se tabellen
Fuktighet: se tabellen
Tid: se tabellen

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tiden. Du kan forlenge tiden ved behov.

Matvare	[°C]	[%]	* [min]
Grønnsaker			
Gulrøtter Blomkål Knutekål Bønner	120	70	8–10
Tilbehør			
Pasta Ris Poteter, delt i to på langs	120	70	8–10
Potet-/melboller Potetmos	140	70	18–20
Kjøtt og fjærkre			
Stek i skiver, 1,5 cm tykke Rulade i skiver Gulasj Lammeragu Königsberger Klopse Kyllingsnitsel Kalkunsnitsel i skiver	140	70	11–13
Fisk			
Fiskefilet Fiskerulade, delt i to	140	70	10–12
Tallerkenretter			
Spagetti, tomatsaus Svinestek, poteter, grønnsaker Fylt paprika (delt i to), ris Hønsefrikassé, ris Grønnsaksuppe Kremet suppe Klar suppe Gryterett	120	70	10–12

Temperatur, Fuktighet, Tid

* Tidene gjelder for matvarer, som blir varmet på en tallerken.

Tining

Maten tiner betydelig raskere i kombidampovnen enn ved romtemperatur.

⚠ Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.
Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger.
Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre).
Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen.
Bearbeid matvarene umiddelbart etter utjevningstiden.

Temperatur

Den optimale temperaturen for tining er 60 °C.
Unntak: Kjøttdeig og vilt 50 °C

Før og etter tiningen

Fjern ev. forpakningen før tining.
Unntak: Brød og bakst skal tines i forpakningen, ellers vil de ta opp fuktighet og bli bløte.

La maten stå i romtemperatur noen minutter etter tiningen. Denne utjevningstiden er nødvendig for at varmen skal fordele seg jevnt utenfra og inn.

Damppanner

Ved tining av matvarer som drypper, som f.eks. fjærkre, bruk en perforert damppanne med universalpanne under. Da blir ikke maten liggende i væsken.

Matvarer som ikke drypper, kan tines i en tett panne.

Tips

- Fisk trenger ikke tines helt før tilberedning. Det holder at overflaten er myk nok til å ta opp krydderet. Avhengig av tykkelse, er 2-5 minutter nok.
- Mat i stykker, f.eks. bær og kjøttstykker, løsnes og legges fra hverandre etter halve tinetiden.
- Matvarer som er tint må ikke fryses inn igjen.
- Dypfryste ferdigretter tines som oppgitt på pakken.

Innstillinger

Tining
eller
Dampkoking

Temperatur: se tabellen
Tid: se tabellen
Utjevningstid: se tabellen

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tinetiden. Du kan forlenge tiden ved behov.

Matvare	Mengde	[°C]	[min]	[min]
Melkeprodukter				
Ost i skiver	125 g	60	15	10
Kesam	250 g	60	20–25	10–15
Fløte	250 g	60	20–25	10–15
Smøreost	100 g	60	15	10–15
Frukt				
Eplemos	250 g	60	20–25	10–15
Eplebiter	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoser	500 g	60	25–28	15–20
Jordbær	300 g	60	8–10	10–12
Bringebær/rips	300 g	60	8	10–12
Kirsebær	150 g	60	15	10–15
Fersken	500 g	60	25–28	15–20
Plommer	250 g	60	20–25	10–15
Stikkelsbær	250 g	60	20–22	10–15
Grønnsaker				
Fryst i blokk	300 g	60	20–25	10–15
Fisk				
Fiskefileter	400 g	60	15	10–15
Ørret	500 g	60	15–18	10–15
Hummer	300 g	60	25–30	10–15
Krabber/reker	300 g	60	4–6	5
Ferdigretter				
Fisk, kjøtt, tilbehør/ gryterett/suppe	480 g	60	20–25	10–15
Kjøtt				
Stek, skiver	125–150 g hver	60	8–10	15–20
Kjøttdeig	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Flere anvendelser

Matvare	Mengde	[°C]	[min]	[min]
Gulasj	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Haresadel	500 g	50	30–40	10–15
Rådyrsadel	1000 g	50	40–50	10–15
Snitsel/kotelett/bratwurst	800 g	60	25–35	15–20
Fugl				
Kylling	1000 g	60	40	15–20
Kyllinglår	150 g	60	20–25	10–15
Kyllingsnitsel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkunlår	500 g	60	40–45	10–15
Småbakst				
Butterdeig-/gjærbakst	–	60	10–12	10–15
Bakst/kaker av røredeig	400 g	60	15	10–15
Brød/rundstykker				
Rundstykker	–	60	30	2
Grovbrød, oppskåret	250 g	60	40	15
Fullkornbrød, oppskåret	250 g	60	65	15
Loff, oppskåret	150 g	60	30	20

Temperatur, Tinetid, Utjevningstid

Mix & Match

For enkel og ukomplisert tilberedning av tallerkenporsjoner kan du bruke spesialprogrammet Mix & Match. Med dette programmet kan du varme opp mat som allerede er tilberedt (ferdigmat), eller du kan sette sammen en ferdig porsjonert rett med ferske matvarer og tilberede den på en tallerken.

Ved tilberedning kan du velge om maten skal bli sprø og brunet eller skånsomt tilberedt med saftig overflate uten bruning.

Bruk kun feilfrie matvarer. Hvis du er i tvil, kaster du matvaren.

Tips: For spesialprogrammet Mix & Match anbefaler vi å bruke Miele-appen. Med Miele-appen kan du sette sammen måltidet interaktivt fra et bredt utvalg ingredienser, og overføre programinnstillingene til din kombidampovn.

Kombidampovnen din må være forbundet med WiFi-nettverket for å bruke denne funksjonen. I kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Miele@home» er det beskrevet hvordan det gjøres.

Dersom du ikke benytter Miele-appen, følg anvisningene som følger og sett sammen retten ved hjelp av tilberedningstabellene.

Servise

Bruk:

- en flat tallerken eller en liten ildfast form
- en dyp skål eller kopp for matvarer tilsatt væske

Bakervarer, pizza, tarte flambé og lignende kan legges direkte på risten (ved behov med bakepapir).

Kunststoffbeholdere fra ferdigretter er ikke tilstrekkelig varmebestandige. Legg ferdigretter i egnede beholdere for tilberedning.

Henvisninger for oppvarming av tallerkenretter

- Bruk Sprø oppvarming til friterte eller gratinerte matvarer og Skånsom oppvarming til dampede eller kokte matvarer.
- Vær oppmerksom på at kun matvarer som var sprø før gjenoppvarmingen, blir sprø igjen med Sprø oppvarming.
- Matvarene bør ikke være høyere enn 2-2,5 cm. Fyll høyere matvarer over på flatt servise (f.eks. gryteretter) eller skjær store biter i skiver (f.eks. rulade, grateng).
- Pasta skal kun varmes opp med en saus.
- Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset. Tørk av vanndråpene før servering.

Henvisninger for tilberedning av tallerkenporsjoner

- Det er enkelt å lage saus av kraften fra kjøtt og fisk: Tilsett 1 ts sausjevning med det rå kjøttet eller den rå fisken før tilberedning. Rør sausen glatt med en gaffel før servering. I stedet for sausjevning kan du også bruke 1 ts potetmospulver (ferdigmat) eller 1 knivsodd guarkjernemel.
- Ulike tilberedningstider kan du tilpasse med størrelsen på bitene. Jo kortere tilberedningstiden er, desto større bør bitene være når de tilberedes (f.eks. store blomkålbuketter). Jo lengre tilberedningstiden er, desto mindre bør bitene være når de tilberedes (f.eks. poteter i terninger).
- Ulike tilberedningstider kan utjevnes ved å legge maten lagvis: Legg en matvare med kort tilberedningstid under en matvare med lang tilberedningstid eller lag en liten grateng.
- For å forhindre at maten tørker ut tilsett saus eller marinade i retten din. Du kan også bruke ost eller bacon.

Sette sammen en tallerkenrett av forskjellige komponenter

For et godt resultat må du sette sammen de forskjellige komponentene til tallerkenretten - som kjøtt, tilbehør og grønnsaker - slik at du kan velge en felles innstilling for bruningen. Denne innstillingen må passe for alle matvarene i retten eller i det minste være egnet.
Vi anbefaler følgende fremgangsmåte:

- Velg en hovedingrediens ved hjelp av tilberedningstabellen, f.eks. biff av okse.
- Velg flere ingredienser, som har passende innstillinger for bruningen, f.eks. grønne bønner og ris.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene inneholder, i tillegg til informasjon om størrelse på bitene eller matens tilberedningsgrad, også henvisninger om fremgangsmåte.

Bruningen vises i displayet ved en strek med syv segmenter. Hovedsaklig gjelder: Jo flere segmenter som er utfylt, jo lenger er tilberedningstiden.

Ved hjelp av symbolene kan du finne ut hvilken innstilling som er best egnet for bruning av den enkelte matvaren:

Symbol	Betydning
—	Uegnet
▭	Delvis egnet
▬	Godt egnet

Bruk av spesialprogrammet Mix & Match

Maten må ikke dekkes til under tilberedningen.

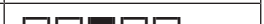
- Forbered matvarene ved behov.
- Velg Flere ⧉ | Spesialprogrammer | Mix & Match.
- Dersom du tilbereder allerede **tilberedte** matvarer, velg Skånsom oppvarming eller Sprø oppvarming.
- Dersom du tilbereder **ferske** eller kun delvis tilberedte matvarer, velg Skånsom tilberedning eller Sprø tilberedning.
- Endre eventuelt innstillingen for bruningen.
- Bekreft med *OK*.
- Sett maten på risten i rille 3.
- Bekreft med *OK*.

Du kan starte tilberedningsprosessen umiddelbart eller til et senere tidspunkt.

- Hvis tallerkenretten ikke er tilberedt slik du ønsker når tilberedningsprosessen er ferdig, velg Forleng. progr.tid.

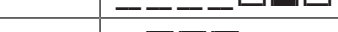
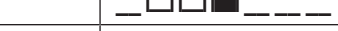
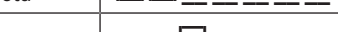
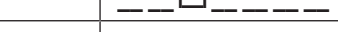
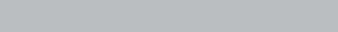
Flere anvendelser

Oppvarming av matvarer med spesialprogrammet «Sprø oppvarming»

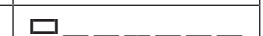
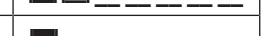
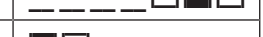
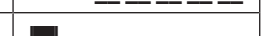
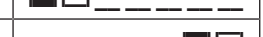
Matvare	Innstilling av segmenter Bruning
Eplestrudel, 4 cm tykk, ferdig stekt	
Bakt Camembert, 75 g, ferdig stekt	
Baguette, ferdig stekt	
Butterdeig-kanapéer, ferdig stekt	
Tofu-røsti[1], ferdig tilberedt	
Rundstykke, halvstekt eller ferdig stekt, lagret	
Cheeseburger, ferdig stekt	
Chili con Carne[1], 2 cm tykk, ferdig tilberedt	
Ciabattini, halvstekt eller ferdig stekt, lagret	
Tarte flambé, ferdig stekt	
Kjøttstrimler[1], tilberedt på forhånd eller ferdig tilberedt	
Frikadelle/kjøttkake[1] (svin), 60 g, ferdig tilberedt	
Vårrull, 100 g, ferdig stekt	
Kaiserschmarrn[1], dypfryst, tint	
Poteter, fortrinnsvis kokefaste, i skiver, ferdig tilberedt	
Fylte potetrøsti, ferdig stekt	
Lasagne[1], 3 cm tykk, ferdig tilberedt	
Pastagrateng[1], 4,5 cm tykk, ferdig tilberedt	
Pannekaker[1]	
Pizza, ferdig stekt	
Quiche, 3,5 cm tykk, ferdig stekt	
Potetpannekake[1], ferdig tilberedt	
Røsti-trekanter, ferdig stekt	
Schnitzel, ferdig tilberedt	

[1] blir ikke sprø, må kun varmes tilstrekkelig (> 65 °C).

Tilberedning av matvare med spesialprogrammet «Sprø tilberedning»

Matvare	Henvisninger til fremgangsmåte	Innstilling av segmenter for bruning
Kjøtt[1]		
Bratwurst, 100 g, kokt	Med snitt	
Frikadelle/kjøttkake, 60 g, 2,5 cm tykk	Kjøttdeig, krydret	
Kyllingbryst, 3 cm tykt, rått	Naturell, krydret	
Kyllinglår, rått	Marinert	
Biff av kalvesadel, 2,5 cm tykk, rå	Marinert, med saus	
Røkt svinekotelett, 3,5 cm tykk, rå	–	
Lammekotelett, 2 cm tykk, rå	Marinert	
Biff av okse, 3 cm tykk, rå	Marinert	
Svinefilet, 4 cm tykk, rå	I bacon, salt, pepper	
Svinekotelett, 1,5 cm tykk, rå	Panert, lett penslet med olje	
Fisk[1]		
Kveitekotelett, 3 cm tykk, rå	Marinert	
Skreifilet, 3,5 cm tykk, rå	Marinert	
Laksefilet, 3 cm tykk, rå	Krydret	
Seifilet, 3 cm tykk, rå	Krydret, topping: spinat, feta	
Tunfiskfilet, 3 cm tykk, rå	Marinert	
Malle på spyd, 50 g terning, rå	Marinert, med bacon	
Grønnsaker		
Aubergine, 2 cm tykk, rå	Marinert	
Blomkål, store buketter, rå	Salt, pepper, brødrasp	
Brokkoli, store buketter, rå	Ostesaus	
Prinsessebønner med bacon, rå	Viklet i bacon, krydret	
Poteter, kokefaste, 3 mm skiver, rå	Smør, salt eller ost	
Knutekål, 2 cm skiver, rå	Salt, pepper, muskat	
Gresskar, 2 cm terninger, rå	Salt, pepper, gresskarkjerneolje	
Maiskolber, rå	Salt, smør	
Gulrøtter, 2 cm skiver, rå	Salt, pepper, smør	
Paprika, i grove biter, rå	Marinert	
Squash, 2 cm skiver, rå	Marinert	
Pasta & ris		

Flere anvendelser

Matvare	Henvisninger til fremgangsmåte	Innstilling av segmenter for bruning
Fersk pasta, tortellini, tilberedt på forhånd	–	
Lasagne, 3 cm tykk, tilberedt på forhånd	–	
Pastagrateng, 2 cm høy, tilberedt på forhånd	–	
Ris, naturris, tilberedningstid 8 minutter, rå	Salt, 1 : 2 (ris : væske)	
Ris, parboiled ris, tilberedningstid 8–12 minutter, rå	Salt, 1 : 1,5 (ris : væske)	
Ris, tilberedt på forhånd	–	
Pizza & Co		
Bakt Camembert, 25 g, dypfryst	Tint	
Baguette, dypfryst eller halvstekt	Tint	
Rundstykker, dypfryst eller halvstekt	Tint	
Cheeseburger, halvstekt	–	
Dadler med bacon, rå	–	
Tarte flambé, rå	Legg fyll på ferdigkjøpt deig fra kjøledisken	
Vårruller, 100 g, dypfryst	Tint	
Grillost, 90 g, tilberedt på forhånd	–	
Fylte potetrøsti, dypfryst	Tint	
Gnocchi, tilberedt på forhånd	Smør, salt, ost	
Potetpannekake (ferdigmix), rå	Lett penslet med olje	
Schupfnudeln, tilberedt på forhånd	–	
Tofu-røsti, 80 g, ferdig tilberedt	–	
Pizza, ferdig stekt	–	
Røsti-trekanter, dypfryst	Tint	
Løkpai, 2,5 cm tykk	Halvstekt	
Søte retter		
Kaiserschmarrn, ferdig tilberedt	–	

[1] Tilsett 1 ts sausjevning med det rå kjøttet/den rå fisken.

Egnede matvarer for spesialprogrammet «Skånsom tilberedning»

Matvare	Henvisning for tilberedning
Kjøtt[1]	
Bockwurst (pølse av svin), 100 g, ferdig tilberedt	–
Spyd med oksemørbrad, 50 g terninger, rå	Marinert, med bacon
Spyd med svinekjøtt, 50 g terninger, rå	Marinert, med paprika og løk
Kyllingbryst, 3 cm tykt, råtT	Naturell, krydret
Biff av kalvesadel, 2,5 cm tykk, rå	Marinert, i saus
Kassler, 3,5 cm tykk, rå	–
Fisk[1]	
Ørret, hel, 350 g, rå	Krydret, fyll: Smør, urter
Kveitekotelett, 3 cm tykk, rå	Marinert
Skreifilet, 3,5 cm tykk, rå	Marinert
Laksefilet, 3 cm tykk, rå	Krydret
Seifilet, 180 g	Topping: spinat og crème fraîche
Tunfiskfilet, 3 cm tykk, rå	Marinert
Malle på spyd, 50 g terning	Marinert, med bacon
Grønnsaker	
Blomkål, store buketter, rå	Krydret
Brokkoli, store buketter, rå	Krydret, med/uten ostesaus
Poteter, kokefaste, delt i fire/båter, rå	Salt
Knutekål, 2 cm skiver, rå	Salt, pepper, muskat
Gresskar, 1,5 cm terninger, rå	Salt, pepper, gresskarkjerneolje
Maiskolber, rå	Salt, smør
Gulrøtter, 2 cm skiver, rå	Salt, pepper, smør
Paprika, i grove biter, rå	Marinert
Rosenkål, hele, rå	Salt, pepper, muskat
Asparges, stilker, hele, rå	Salt, smør
Søtpoteter, 1,5 cm tykker terninger/båter, rå	Salt
Squash, 2 cm skiver, rå	Marinert
Pasta & ris	
Fersk pasta, tortellini, tilberedt på forhånd	Saus
Makaroni, kort, rå	Salt, 1 : 3 (pasta : vann)

Flere anvendelser

Matvare	Henvisning for tilberedning
Ris, basmatiris, tilberedningstid 10 minutter, rå	Salt, 1 : 2,5 (ris : væske)
Ris, naturris, tilberedningstid 8 minutter, rå	Salt, 1 : 2 (ris : væske)
Ris, parboiled ris, tilberedningstid 8–12 minutter, rå	Salt, 1 : 2 (ris : væske)
Ris, rundkornet ris, ferdig tilberedt	–
Suppepasta, rå	Dekket med buljong
Pizza & Co	
Gnocchi, tilberedt på forhånd	Salt, smør
Potetpuré, ferdig tilberedt	–
Schupfnudeln, tilberedt på forhånd	Salt, smør

[1] Tilsett 1 ts sausjevning med det rå kjøttet/den rå fisken.

Tilberede hel meny - automatisk

Ved menytilberedning kan du sette sammen en meny med inntil 3 ulike matvarer med ulike tilberedningstider, f.eks. fisk med ris og grønnsaker.

Ved menytilberedning skal matvarene settes inn i dampovnen til ulike tider, slik at de er ferdige til samme tid.
Matvarene kan velges i vilkårlig rekkefølge. Kombidampovnen sorterer automatisk etter lengden på tilberedningstiden, og viser når hver enkelt matvare skal settes inn.

Funksjonene Ferdig kl. og Start kl. tilbys ikke ved menytilberedning.

Bruk spesialprogrammet Tilberede hel meny

- Velg Flere | Spesialprogrammer | Tilberede hel meny.
- Velg ønsket matvare.

Avhengig av matvare, følger ev. spørsmål om størrelse, vekt og tilberedningsgrad etter at matvaren er valgt.

- Velg ønskede verdier og bekreft med *OK*.
- Velg Tilsett matvare.
- Velg ønsket matvare og gå frem på samme måte som for den første matvaren.
- Gjenta ev. prosessen for den tredje matvaren.

Etter bekreftelse av Starte tilberedning av hel meny blir du bedt om å sette matvaren med den lengste tilberedningstiden inn i ovnsrommet.

- Dersom du tilbereder matvarer som drypper eller farger av i perforerte damppanner, sett dem inn direkte over universalpannen. Da unngås smaksoverføring og misfarginger fra væske som drypper ned.

Når oppvarmingsfasen er slutt, vises det når du skal sette inn neste matvare. Når dette tidspunktet er nådd, høres et signal.
Denne prosessen gjentar seg ev. for den tredje matvaren.

Du kan også sette sammen en meny av matvarer som ikke er oppført. Informasjon om dette finner du i kapittel «Tilberedning med damp», avsnitt «Menytilberedning – manuelt».

Hermetisering

Bruk bare ferske matvarer uten bulker og råtne steder.

Glass

Bruk bare hele og rene glass og tilbehør. Du kan bruke glass med twist-off-lokk samt med glasslokk og gummipakning.

Pass på at glassene har samme størrelse, slik at alt hermetiseres jevnt.

Rengjør glasskanten med en ren klut og varmt vann etter påfylling og lukk glassene.

Frukt

Rens frukten omhyggelig, vask den raskt, men grundig og la den dryppe av. Vask bærfrukt svært forsiktig, den er svært ømfintlig og blir raskt knust.

Fjern ev. skall, stilker, kjerner eller steiner. Del stor frukt. Del f.eks. epler i båter.

Hvis du skal hermetisere større steinfrukt med stein (plommer, aprikoser), stikk flere ganger med en gaffel eller trepinne i frukten, ellers kan den eksplodere.

Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

Forvell grønnsaker før hermetisering, slik at de beholder fargen (se kapittel «Andre programmer», avsnitt «Forvelling»).

Oppfyllingsmengde

Fyll maten kun løst i glasset til maks. 3 cm under kanten. Celleveggene blir ødelagt, hvis maten blir presset sammen. Støt glasset forsiktig mot en klut, slik at innholder blir bedre fordelt. Fyll glassene med væske. Maten må være dekket.

Bruk en sukkeroppløsning for frukt og en salt- eller eddikkoppløsning etter ønske for grønnsaker.

Kjøtt og pølse

Stek eller kok kjøttet knapt mørt før hermetiseringen. Fyll glassene med stekesjyen blandet med vann, eller bruk vannet som kjøttet ble kokt i. Pass på at det ikke er fett på glasskanten.
Fyll glassene med pølse bare halvfulle, da massen stiger opp under hermetiseringen.

Tips

- Utnytt ettervarmen, ved å la glassene stå 30 minutter i ovnsrommet etter at ovnen er slått av.
- Ta ut glassene og la dem avkjøles langsomt i ca. 24 timer dekket med et klede.

Hermetisering av matvarer

- Sett en perforert damppanne eller risten i rille 1.
- Sett glassene i damppannen eller på risten. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.

Innstillinger

Flere | Spesialprogrammer | Hermetisering
eller
Dampkoking

Temperatur: se tabellen
Hermetiseringstid: se tabellen

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende.

Matvare	[°C]	* [min]
Bærfrukt		
Rips	80	50
Stikkelsbær	80	55
Tyttebær	80	55
Steinfrukt		
Kirsebær	85	55
Mirabeller	85	55
Plommer	85	55
Fersken	85	55
Reine Claude-plommer	85	55
Kjernefrukt		
Eple	90	50
Eplemos	90	65
Kvede	90	65
Grønnsaker		
Bønner	100	120
Tykke bønner	100	120
Agurker	90	55
Rødbeter	100	60
Kjøtt		
Forkokt	90	90
Stekt	90	90

Temperatur, Hermetiseringstid

* Hermetiseringstiden gjelder for 1,0 l glass. Ved 0,5 l glass reduseres tiden med 15 minutter, ved 0,25 l glass med 20 minutter.

Flere anvendelser

Hermetisere kaker

Røredeig, sukkerbrøddeig og gjærdeig er egnet til hermetisering. Kakene er da holdbare i ca. 6 måneder.
Kaker **med frukt** kan **ikke lagres**, de må spises i løpet av to dager.

Bruk kun feilfrie, rene glass og tilbehør. Glassene må være smalere nede enn oppe. 0,25 l-glass er best egnet.

Glassene må kunne lukkes med gummiring, glasslokk og klemmer.

Pass på at glassene har samme størrelse, slik at alt hermetiseres jevnt.

- Smør glassene med smør til ca. 1 cm under kanten.
- Strø glassene med strøkavring (griljermel).
- Fyll glassene 1/2 eller 2/3 med deig (avhengig av oppskrift). Pass på at kanten på glasset er rent.
- Sett risten inn i rille 2.
- Sett de **åpne** like store glassene på risten. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.
- Lukk glassene **umiddelbart** etter hermetiseringen med hermetiseringsringen, lokket og klemmene; kaken får ikke bli kald. Hvis deigen hever litt over kanten, kan den trykkes ned i glasset med glasslokket.

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste hermetiseringstiden. Du kan forlenge hermetiseringstiden ved behov.

Deigtype	Funksjon	Skritt	[°C]	[%]	[min]
Røredeig	Over-/undervarme	–	160	–	35–45
Sukker-brøddeig	Over-/undervarme	–	160	–	50–55
Gjærdeig	Kombidamp + Over-/undervarme Over-/undervarme	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatur, Fuktighet, Hermetiseringstid
Over-/undervarme, Kombidamp + Over-/undervarme

Tørke

Bruk kun spesialprogrammet Tørke eller funksjonen Kombidamp + Varmluft pluss til tørking, slik at fuktigheten kan slippe ut.

Bananer, ananas og kantareller er ikke egnet til tørking.

- Skjær matvarene som skal tørkes, i like store stykker.
- Legg bakepapir på risten og fordel matvarene som skal tørkes, jevnt utover bakepapiret, helst i ett lag.
- Avkjøl frukten eller grønnsakene etter tørking.
- Oppbevar den tørkede maten i glass eller bokser som er skikkelig lukket. For å unngå muggdannelse og nedbrytning av matvarene, må du sørge for at det ikke kommer noe fuktighet inn i oppbevaringsbeholderen.

Innstillinger

Flere | Spesialprogrammer | Tørke
Temperatur: se tabellen
Tørketid: se tabellen

eller

Kombidamp | Kombidamp + Varmluft pluss
Temperatur: se tabellen
Fuktighet: 0 %
Tørketid: se tabellen

Tørketidene som er angitt i tabellen, er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tørketiden. Du kan forlenge tiden ved behov.

Matvare som skal tørkes	[°C]	[h]
Eple, i ringer	70	6–8
Aprikoser, delt i to, uten steiner	60–70	10–12
Pærer, i båter	70	7–9
Urter	40	1,5–2,5
Sopp*	50	5–7
Tomater, i skiver	70	7–9
Sitrusfrukter, i skiver	70	8–9
Svisker, uten steiner	60–70	10–12

temperatur, tørketid (timer)

* Følgende sopparter er egnet til tørking: Steinsopp, shiitake, morkel, mu-err og svartbrun rørsopp. Soppen er tilstrekkelig tørket når den «rasler».

Safting

Du kan safte myk og middels hard frukt i kombidampovnen.

Overmoden frukt er best egnet for safting; jo mer moden frukten er, desto bedre og mer aromatisk blir saften.

Forberedelse

Rens og vask frukten. Skjær vekk skadede steder.

Fjern stilken fra vindruer og sure kirsebær, da disse stilkene inneholder bitterstoffer. Du trenger ikke ta av stilken på bærene.

Skjær større frukt, som epler, i ca. 2 cm store terninger. Jo hardere frukten er, desto mindre bør bitene skjæres.

Tips

- For smaksavrunding, bland mild og syrlig frukt.
- For de fleste fruktsorter blir saftmengden og aromaen bedre, hvis frukten tilsettes sukker som får stå noen timer å trekke inn. Vi anbefaler 50 – 100 g sukker til 1 kg søt frukt, 100 – 150 g sukker til 1 kg syrlig frukt.
- Hvis du vil ta vare på saften, fyll den varm på rene flasker og lukk flaskene omgående.

Safting av frukt

- Legg den klargjorte frukten i en perforert panne.
- Sett en tett damppanne eller universalpannen under for å fange opp saften.

Innstillinger

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: 40-70 minutter

Forvelling

Grønnsaker som skal fryses, bør forvelles på forhånd, da beholdes kvaliteten bedre under frysing.

Grønnsaker som forvelles før videre bearbeiding, beholder fargen bedre.

- Legg de klargjorte grønnsakene i en perforert panne.
- Avkjøl grønnsakene raskt i isvann etter forvelling. La de dryppe av godt etterpå.

Innstillinger

Flere | Spesialprogrammer | Forvelling

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Forvellingstid: 1 minutt

Desinfisere servise

Servise og tåteflasker som desinfiseres i kombidampovnen, er fri for bakterier etter programmet. Først må du kontrollere om alle bestanddeler er temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandige i informasjonen fra produsenten.

Ta fra hverandre tåteflaskene. Sett flaskene først sammen igjen når de er helt tørre. Ellers kan det oppstå nye bakterier.

- Plasser alle delene på risten eller i en perforert panne, slik at de ikke berører hverandre (liggende eller med åpningene ned). Da kan den varme dampen strømme uhindret rundt de enkelte delene.

Innstillinger

Flere | Spesialprogrammer | Desinfisere servise
Tid: 1 minutt til 10 timer

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 minutter

Varme servise

Ved forvarming av servise blir ikke matvarene så fort kalde.

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 2 og plasser det serviset som skal varmes, på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også legge bake- og stekeristen med plasseringsflaten opp på bunnen av ovnsrommet og sette serviset på denne. Ved behov kan også føringslistene demonteres.
- Velg Flere | Spesialprogrammer.
- Velg Varme servise.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.

Bruk grytevotter når du tar ut serviset.

Varmholding

Du kan holde mat varm i ovnsrommet i inntil 2 timer.

For å beholde kvaliteten på matvarene, velg kortest mulig tid.

- Velg Flere | Spesialprogrammer.
- Velg Varmholding.
- Sett maten som skal holdes varm, inn i ovnen og bekreft med *OK*.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.

Heve gjærdeig

- Lag deigen iht. oppskriften.
- Sett bakebollen utildekket i en perforert panne eller på risten.
  Avhengig av størrelsen på bakebollen, kan du også legge risten med plasseringsflaten opp på bunnen av ovnsrommet og sette bakebollen på denne. Ved behov kan også føringslistene demonteres.

Innstillinger

Flere | Spesialprogrammer | Heve gjærdeig
eller
Kombidamp | Kombidamp + Varmluft pluss

Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 100 %
Tid: Iht. oppskriften

Varme opp fuktige kluter

- Fukt klutene og rull dem godt sammen.
- Legg klutene ved siden av hverandre i en perforert panne.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Varme opp fuktige kluter

eller

Dampkoking
Temperatur: 70 °C
Tid: 2 minutter

Smelte gelatin

- Legg **gelatinplater** i bløt i 5 minutter i en skål med kaldt vann. Gelatinplatene må være dekket med vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og hell vannet ut av skålen. Legg gelatinplatene tilbake i skålen.
- Hell **gelatinpulver** i en bolle og tilsett så mye vann som angitt på pakken.
- Dekk til serviset og sett i en perforert panne.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Smelte gelatin

eller

Dampkoking
Temperatur: 90 °C
Tid: 1 minutt

Gjøre honning flytende

- Løsne lokket litt og sett glasset i en perforert panne.
- Rør i honningen en gang underveis.

Når honningen skal gjøres flytende igjen (dekrystallisering) ved en temperatur på 60 °C, er hovedfokuset å få en smørbar honning igjen.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Gjøre honning flytende

eller

Dampkoking
Temperatur: 60 °C
Tid: 90 minutter (uavhengig av størrelsen på glassene eller honningmengden i glasset)

Smelte sjokolade

Du kan smelte alle typer sjokolade i kombidampovnen.
Ved bruk av fettglasur, sett den uåpnede pakken i en perforert damppanne.

- Del sjokoladen i biter.
- Legg større mengder i en tett panne og mindre mengder i en kopp eller en bolle.
- Dekk pannene eller serviset med en temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig folie.
- Rør innimellom i større mengder.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Smelte sjokolade

eller

Dampkoking
Temperatur: 65 °C
Tid: 20 minutter

Smelte bacon/flesk

Flesket blir ikke brunet.

- Legg flesket (skåret i terninger, strimler eller skiver) i en tett panne.
- Dekk pannene med en temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig folie.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Smelte bacon/flesk

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

Dampe løk

Damping betyr koking i egen kraft, eventuelt tilsatt litt fett.

- Skjær løken smått og legg den i en tett panne sammen med litt smør.
- Dekk pannene med en temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig folie.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Dampe løk

eller

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

Konservere epler

Du kan forlenge holdbarheten til ubehandlede epler. Damping av epler reduserer forråtnelsen. Ved optimal lagring på et tørt, kjølig og godt luftig sted, er holdbarheten 5 til 6 måneder. Dette er kun mulig med epler, ikke med annen kjernefrukt.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Frukt | Epler | Hel(e)

eller

Dampkoking
Temperatur: 50 °C
Konserveringstid: 5 minutter

Lage eggomelett

- Rør sammen 6 egg og 3,75 dl melk (ikke pisk så det danner seg skum).
- Krydre blandingen og hell den i en tett panne som er penslet med smør.

Innstillinger

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter

Marmelade

Bruk bare ferske matvarer uten bulker og råtne steder.

Glass

Bruk kun feilfrie, renvaskede glass med twist-off-lokk på maks. 250 ml.

Rengjør glasskanten etter påfylling med en ren klut og varmt vann.

Forberedelser

Rens frukten godt, vask den raskt men grundig og la den dryppe av. Bær skal vaskes veldig forsiktig, de er ømfintlige og blir raskt knust.
Fjern stilker, kjerner og steiner.

Mos frukten, ellers blir ikke marmeladen fast. Tilsett riktig mengde gelésukker (se produsentens angivelser) og rør godt.

Ved bruk av søt frukt/søte bær, anbefales tilsetning av sitronsyrepulver.

Tilberede marmelade

- Fyll glassene med maks. to tredjedeler marmelade.
- Sett glassene uten lokk i en perforert panne eller på risten.
- La glassene stå 1–2 minutter så snart tilberedningstiden er ferdig.
- Sett deretter lokk på glassene og la dem avkjøle.

Innstillinger

Kombidamp | Kombidamp + Varmluft pluss
Temperatur: 150 °C
Fuktighet: 0 %
Tid: 35–45 minutter

Skålde matvarer

- Skjær et kryss ved stilken i matvarer som tomater, nektariner osv. Da blir skinnet lettere å trekke av.
- Legg maten i en perforert panne når du bruker damp og på universalpannen når du bruker grill.
- Bråkjøl mandler med kaldt vann straks de er tatt ut. Ellers får du ikke av skallet.

Innstillinger

Flere | Grill stor
Trinn: 3
Tid: se tabellen

Matvare	Tid [min]
Paprika	10
Tomater	7

Tid

Innstillinger

Dampkoking
Temperatur: 100 °C
Tid: se tabellen

Matvare	Tid [min]
Aprikoser	1
Mandler	1
Nektariner	1
Paprika	4
Fersken	1
Tomater	1

Tid

Lage yoghurt

Du trenger melk og yoghurt eller yoghurtgjæringsstoffer, f.eks. fra helsekostforretninger, som startkultur.

Bruk naturell yoghurt med levende kulturer og uten tilsetninger. Varmebehandlet yoghurt er ikke egnet.

Yoghurten må være fersk (kort lagringstid).

H-melk og fersk melk som ikke er kald er egnet for tilberedning av yoghurt.
H-melk kan brukes uten videre behandling. Fersk melk må varmes opp til 90 °C (ikke koke) og deretter avkjøles til 35 °C. Ved bruk av fersk melk, blir yoghurten litt fastere enn ved bruk av H-melk.

Yoghurt og melk må ha samme fettinnhold.

Glassene må ikke beveges eller ristes når yoghurten skal stivne.

Etter tilberedningen må yoghurten straks avkjøles i kjøleskapet.

Fastheten, fettinnholdet og de kulturene som brukes i den yoghurten du starter med, påvirker konsistensen til den hjemmelagede yoghurten. Ikke alle yoghurter egner seg like godt som startyoghurt.

Tips: Ved bruk av yoghurtgjæringsstoffer kan yoghurten lages av en melk/fløte-blanding. Bland $^{3}/_{4}$ liter melk med $^{1}/_{4}$ liter fløte.

- Rør sammen 100 g yoghurt med 1 liter melk eller tilbered blandingen av yoghurtkulturer iht. anvisningene på pakken.
- Fyll melkeblandingen i glass og lukk glassene.
- Sett de lukkede glassene i en perforert panne eller på risten. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.
- Sett glassene i kjøleskapet så snart tiden er gått. Ikke rør på glassene unødig.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Lage yoghurt

eller

Dampkoking
Temperatur: 40 °C
Tid: 5:00 timer

Mulig årsaker til dårlige resultater

Yoghurten er ikke fast:
Startyoghurten er lagret feil, kjølekjeden er avbrutt, forpakningen var skadet, melken var ikke varmet tilstrekkelig opp.

Væsken har skilt seg:
Glassene har vært i bevegelse, yoghurten ble ikke avkjølt raskt nok.

Yoghurten er kornet:
Melken ble varmet for mye opp, det var noe galt med melken, melken og startyoghurten ble ikke rørt jevnt.

Automatikkprogrammer

De tallrike automatikkprogrammene fører deg behagelig og sikkert til optimalt tilberedningsresultat.

Kategorier

Automatikkprogrammene Auto er sortert etter kategori for bedre oversikt. Du velger ganske enkelt det programmet som passer til maten og følger henvisningene i displayet.

Bruk av automatikkprogrammer

■ Velg Automatikkprogrammer Auto.

Valglisten vises.

■ Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram.

■ Følg henvisningene i displayet.

Tips: Med i Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal snu den.

Informasjon om bruk

- Etter en tilberedningsprosess skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- Vektangivelsene er basert på vekt per stk. Du kan tilberede ett stykke laks à 250 g eller ti stykker laks à 250 g samtidig.
- Tilberedningsgraden og bruningen vises ved en strek med syv segmenter. Du kan stille inn tilberednings- og bruningsgraden i navigasjonsfeltet.
- Bruk de bakeformene som er angitt i oppskriften til baking.
- I kategorien Ris har du, i tillegg til programmene for langkornet og rundkornet ris, også valget Generell. Bruk dette automatikkprogrammet hvis du vil tilberede langkornet eller rundkornet ris, som ikke er tilgjengelig som eget automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer kan start- eller sluttiden forskyves via Start kl. eller Ferdig kl..
- De enkelte tilberedningstrinnene til automatikkprogrammene er oppført under menypunktet Vis tilberedningstrinn. For enkelte automatikkprogrammer har du også menypunktet Vis fremgangsmåte. Du kan åpne nødvendige handlinger, slik som å sette inn maten eller legge til ingredienser, via dette menypunktet. Under tilberedningsprosessen kan du vise handlingene ved å bruke i Info.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren og skal sette maten inn i det varme ovnsrommet. Varm damp kan sive ut. Gå et skritt tilbake og vent til dampen har forsvunnet. Pass på at du ikke kommer i berøring med hverken den varme dampen eller de varme veggene i ovnsrommet. Det er fare for forbrenning og skålding.
- Hvis maten ikke skulle være tilberedt slik du ønsker etter at et automatikkprogram er slutt, kan du velge Forleng. progr.tid eller Forleng. progr.tid.
- Automatikkprogrammer kan også lagres som Egne programmer. Velg da sensortasten ⮌ når et automatikkprogram er ferdig.

Du kan opprette og lagre inntil 20 egne programmer.

- Du kan kombinere inntil 9 tilberedningsskritt for favorittoppskrifter eller oppskrifter du bruker ofte. For hvert tilberedningsskritt kan du legge til innstillinger som f.eks. driftsfunksjon, temperatur og tilberedningstid.
- Du kan legge inn et programnavn for oppskriften.

Når du velger og starter dette programmet på nytt neste gang, forløper det automatisk.

Andre muligheter for oppretting av egne programmer:

- Etter at et automatikkprogram eller spesialprogram er ferdig, kan du lagre det som eget program.
- Etter at en tilberedningsprosess med innstilt tid er forløpt, kan du lagre den.

Deretter legger du inn et programnavn.

Opprette egne programmer

■ Velg Egne programmer [👤].

■ Velg Opprette program.

Nå kan du velge innstillingene for første tilberedningsskritt.

Følg henvisningene i displayet:

■ Velg og bekreft ønskede innstillinger.

Hvis du velger funksjonen Forvarming, avslutt først det første tilberedningsskrittet. Deretter legger du til neste tilberedningsskritt via Legg til tilberedningstrinn, ved å stille inn en tilberedningstid. Først da kan du lagre eller starte programmet.

■ Hvis nødvendig, velg Flere parameter, for å slå av eller på funksjonene Booster og Crisp function.

■ Velg Avslutt tilberedningstrinn.

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

Du kan tilføye flere tilberedningsskritt, f.eks. hvis du skal bruke en annen driftsfunksjon etter den første.

■ Dersom det er nødvendig med flere tilberedningsskritt, velg Legg til tilberedningstrinn og gå frem som for 1. tilberedningsskritt.

Hvis du vil kontrollere innstillingene eller endre dem i etterkant, velg det aktuelle tilberedningsskrittet.

■ Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt, velg Lagre.

■ Legg inn programnavnet.

■ Velg ✓.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

■ Bekreft med *OK*.

Du kan starte det lagrede programmet omgående eller utsette starten eller endre tilberedningsskrittene.

Start av egne programmer

- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg Egne programmer.
- Velg ønsket program.
- Velg Utfør.

Avhengig av programinnstillinger vises følgende menypunkter:

- Start straks
  Programmet starter omgående. Oppvarmingen kobles inn omgående.
- Ferdig kl.
  Du velger når programmet skal slutte. Oppvarmingen kobles automatisk ut til dette tidspunktet.
- Start kl.
  Du velger når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.
- Vis tilberedningstrinn
  Et sammendrag av innstillingene vises.
- Vis fremgangsmåte
  Nødvendige operasjoner, f.eks. for å sette inn maten, vises.

- Velg ønsket menypunkt.

Programmet starter straks eller til innstilt tidspunkt.

Med i Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal snu den.

- Hvis programmet er ferdig, velg sensortasten.

Endre tilberedningsskritt

Tilberedningsskrittene til automatikkprogrammer som er lagret med eget navn, kan ikke endres.

- Velg Egne programmer.
- Velg programmet du ønsker å endre.
- Velg Endre program.
- Velg tilberedningsskrittet du ønsker å endre eller Legg til tilberedningstrinn, for å legge til et tilberedningsskritt.
- Velg og bekreft ønskede innstillinger.
- Hvis du vil starte det endrede programmet, uten å endre det, velg Starte program.
- Når du har endret alle innstillingene, velg Lagre.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med *OK*.

Det lagrede programmet er endret, og du kan starte det omgående eller utsette starten.

Endre navn

- Velg Egne programmer [♟].
- Velg programmet du ønsker å endre.
- Velg Endre navn.
- Endre programnavnet.
- Velg ✓.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med *OK*.

Programmet har skiftet navn.

Slette egne programmer

- Velg Egne programmer [♟].
- Velg programmet du ønsker å slette.
- Velg Slette program.
- Bekreft spørsmålet med Ja.

Programmet er slettet.

Du kan slette alle egne programmer samtidig via Flere [▭] | Innstillinger ⚑ | Fabrikkinnstillinger | Egne programmer.

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.
Stek kaker, pizza, pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

Råd for baking

- Still inn en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
- Generelt kan du bruke rist, stekebrett, universalpanne og enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.
- Sett alltid bakeformer på risten.
- Stek alltid frosne kaker, pizza eller baguetter på risten.

Universalpannen kan bue seg så mye ved de høye temperaturene at den ikke kan tas ut når den er varm.

- Fryseprodukter som pommes frites, kroketter e.l. kan stekes på universalpannen. Snu den frosne maten flere ganger under tilberedningen.
- Stek maksimalt i 2 høyder samtidig.

Bruk av bakepapir

Miele-tilbehør, f.eks. universalpannen, er PerfectClean-foredlet (se kapittel «Rengjøring og stell»). Det er som regel ikke nødvendig å smøre eller belegge PerfectClean-foredlede overflater med bakepapir.

■ Bruk bakepapir ved tilberedning av:

- Laugenbrezel (spesielle tyske saltkringler), fordi den natronluten som brukes kan skade PerfectClean-foredlede overflater
- Deiger med høy andel eggehvite, som sukkerbrøddeig, marengs og makroner, da disse setter seg fort fast
- Butterdeig eller strudeldeig
- Dypfryste produkter på risten
- Dypfryste produkter, som pommes frites, kroketter eller lignende, på universalpannen

Tips til baking

- Bruk helst matte, mørke bakeformer til baking. Unngå lyse former med tynne vegger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir varmefordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.
- Når du tilbereder frossenvarer som pommes frites, kroketter, kaker, pizza og baguetter, velg middels temperatur ut fra det som er angitt av produsenten.
- Når det er angitt et tidsrom for tilberedningstiden, kontroller om maten er ferdig etter den korteste tiden. Stikk i tillegg med en trepinne i deigen. Hvis det ikke setter seg noen fuktige deigsmuler på trepinnen, er maten ferdig.

Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Kombidamp

Denne driftsfunksjonen arbeider med en kombinasjon av stekeovnsdrift og fuktighet. Overflaten til maten tørker ikke ut ved bruk av damp. Brød, rundstykker og butterdeig får en skinnende sprø skorpe.

Du kan velge mellom forskjellige oppvarmingstyper:

- Kombidamp + Varmluft pluss
- Kombidamp + Over- og underv.
- Kombidamp + Grill

Vi anbefaler å steke brød og rundstykker i flere tilberedningstrinn: Glansen får du i 1. tilberedningstrinn ved tilførsel av fuktighet (maks fuktighet, lav temperatur). Bruningen følger i neste trinn med høy fuktighet og høy temperatur. Deretter følger tørkingen med lite fuktighet og middels til høy temperatur.

Tips: Oppskrifter og omfattende tilberedningstabeller med opplysninger om driftsfunksjoner, temperaturer, fuktighet og tilberedningstider finner du i Mieles kokebok/oppskriftshefte «Baking Steking Dampkoking» (kan åpnes på Mieles nettsted) eller i Miele Appen.

Automatikkprogrammer Auto

Følg informasjonen i displayet.

Varmluft pluss

Bruk denne driftsfunksjonen, hvis du vil steke på flere riller samtidig.

Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

Over- og undervarme

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning av tradisjonelle oppskrifter. Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke.

Stek kun i en høyde. Når du tilbereder langpannekaker, bruk rillehøyde 3. For kaker i bakeformer, velg rillehøyde 2.

Pizza & Pai

Denne driftsfunksjonen egner seg til steking av kaker med fuktig fyll, pizza, quiche eller lignende.
Sett maten inn i rillehøyde 1.

Undervarme

Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.

Overvarme

Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på oversiden.

Denne driftsfunksjonen egner seg til gratinering.

Kaker spesial

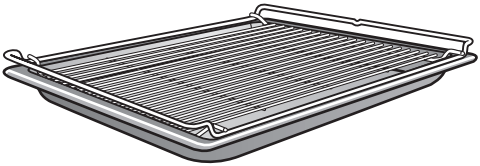
Bruk denne driftsfunksjonen til steking av røredeig og dypfryste Laugenbrezel (saltkringler).

Eco-varmluft

Denne funksjonen egner seg best til energibesparende steking av små mengder, som f.eks. frossenpizza eller pepperkaker.

Henvisninger til steking

- Stek aldri kjøtt når det er frossent, da tørker det ut. Tin kjøttet før steking.
- Fjern hud og sener før steking.
- Mariner og krydre kjøttet slik du ønsker.
- Hvis du vil steke flere kjøttstykker samtidig, velg helst stykker med lik tykkelse.
- Bruk universalpannen med risten oppå. Ovnsrommet holder seg rent og du kan samle opp kjøttsaften for tilberedning av saus.



- La den ferdige steken «hvile» i ca. 10 minutter før du skjærer i den. Kjøttsaften fordeler seg jevnt i kjøttet i løpet av denne hviletiden.

Henvisninger til drifts-funksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Kombidamp

Denne driftsfunksjonen arbeider med en kombinasjon av stekeovnsdrift og fuktighet. Overflaten til maten tørker ikke ut ved bruk av damp. Kjøtt blir ekstra mykt og saftig og får en fin brunet skorpe. Bruk driftsfunksjonen Kombidamp for tilberedning av retter med kjøtt, fisk og fjærkre.

Du kan velge mellom forskjellige oppvarmingstyper:

- Kombidamp + Varmluft pluss
- Kombidamp + Over- og underv.
- Kombidamp + Grill

Vi anbefaler å tilberede kjøtt sakte og skånsomt i flere tilberedningstrinn: I 1. tilberedningstrinn med høy temperatur, for bruning av overflaten. I 2. tilberedningstrinn med økt fuktighet og redusert temperatur. Kjøttet tilberedes jevnt og muskelproteinet åpner seg, slik at kjøttet blir ekstra mykt.

Tips: Oppskrifter og omfattende tilberedningstabeller med opplysninger om driftsfunksjoner, temperaturer, fuktighet og tilberedningstider finner du i Mieles kokebok/oppskriftshefte «Baking Steking Dampkoking» (kan åpnes på Mieles nettsted) eller i Miele Appen.

Steking

Automatikkprogrammer Auto

Følg henvisningene i displayet.

Varmluft pluss

Denne driftsfunksjonen egner seg til steking av retter med kjøtt og fjærkre med brun skorpe.

Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

Over- og undervarme

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning av tradisjonelle oppskrifter. Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke.

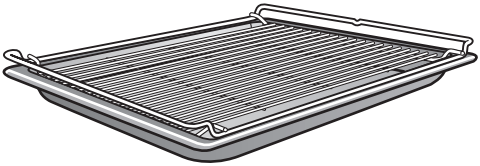
Velg driftsfunksjonen Undervarme på slutten av tilberedningstiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.

Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Hvis du åpner døren under grilling, blir betjeningselementene svært varme.
La døren være lukket under grilling.

Henvisninger til grilling

- Forvarming er ikke nødvendig ved grilling. Skyv maten inn i det kalde ovnsrommet.
- Bruk universalpannen med risten oppå.



- For grilling av fisk, legg bakepapir under, som du har klippet til, slik at det tilsvarer størrelsen på fisken.
- Grill høye matvarer, f.eks. halve kyllinger, i rille 2 eller 3, og flate matvarer, f.eks. biff, i rille 4.
- Snu maten etter $^2/_3$ av tilberedningstiden. Unntak: Fisk må ikke snus.

Grilltips

- Mariner mager fisk eller pensle den med olje. Annet fett blir lett mørkt eller utvikler røyk.
- Skjær skrå snitt i grillpølser.
- Pass på at stykkene er omtrent like tykke, slik at grilltidene ikke blir for forskjellige.
- For å **teste** om kjøttet er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.
  - **lettstekt/rosa**
    Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.
  - **medium**
    Gir det bare litt etter, er det rosa inni.
  - **gjennomstekt**
    Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.
- Hvis større kjøttstykker skulle bli for brune utenpå før de er ferdigstekt inni, kan du sette maten i en lavere rillehøyde eller grille videre med et lavere grilltrinn.

Henvisninger til drifts-funksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Kombidamp + Grill

Denne driftsfunksjonen egner seg til grilling av mat som skal brunes, men ikke skal tørke ut, f.eks. maiskolber.

Grill stor

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av større mengder flat mat og gratinering i store former.

Grill liten

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av mindre mengder flat mat og gratinering i små former.

Omluftsgrill

Denne driftsfunksjonen egner seg for grilling av større stykker, f.eks. fjærkre og surret stek.

Henvisninger ang. rengjøring og stell

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret.

La varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

⚠ Fare for skade ved elektrisk støt.

Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av kombidampovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Spesielt fronten på kombidampovnen blir skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmiddel.

Alle overflatene er ømfintlige for riper. Under visse omstendigheter kan riper på glassflater føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Gjenstridige flekker og søl kan under visse omstendigheter skade kombidampovnen.

Rengjør ovnsrommet, innsiden av døren og dørpakningen, så snart det er avkjølt. Hvis du venter for lenge, blir rengjøringen unødvendig vanskelig eller i ekstreme tilfeller umulig.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er beregnet for industriell bruk, kun oppvaskmidler som er beregnet for bruk i husholdningen.

Ikke bruk rengjørings- eller oppvaskmidler som inneholder alifatisk hydrokarbon. Da kan pakningene begynne å svelle.

- Rengjør og tørk kombidampovnen og tilbehøret etter hver bruk.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

Dersom du for det meste tilbereder med damp og ikke benytter vedlikeholdsprogrammet HydroClean, bør du minst én gang i året utføre en tilberedningsprosess med en temperatur på over 225 °C, for å fjerne fuktighet også på stedene som ikke er tilgjengelige i kombidampovnen.

Hvis kombidampovnen skal stå ubrukt over lang tid, bør den rengjøres grundig for å unngå luktdannelse etc. La deretter ovnsdøren stå åpen.

Uegnede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, må du ikke rengjøre med

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein)
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- maskinoppvaskmiddel
- glassrens
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbende svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskraper
- stålull
- stålskrubb
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens og -spray

Rengjøring av fronten

- Rengjør fronten på dampovnen med en ren svampklut, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk deretter fronten med en myk klut.

Tips: Du kan også bruke en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

PerfectClean

Overflatene til universalpannen og risten er belagt med **PerfectClean**. Da oppstår det en optisk effekt, slik at overflaten kan se skimrende ut. PerfectClean-overflater overbeviser med sin slippeffekt og enkle rengjøring.

For at alt skal fungere optimalt, er det viktig å rengjøre overflatene etter hver bruk.
Hvis PerfectClean-overflater er dekket med rester fra tidligere bruk, vil det ikke være noen slippeffekt. Gjentatt bruk uten rengjøring innimellom kan gjøre rengjøringen vanskeligere.

Fruktsaft som har rent over, kan føre til varige fargeforandringer som ikke kan fjernes. Dette påvirker imidlertid ikke egenskapene til PerfectClean-overflaten.

For at ikke slippeffekten skal påvirkes, må du alltid fjerne alle rester av rengjøringsmidler.

For at ikke overflatene med PerfectClean skal bli varig skadet, må du unngå følgende ved rengjøring:

- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel, universalstein)
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål
- stålull
- skurende svamper, f.eks. grytesvamper eller brukte svamper som inneholder rester av skuremidler
- stekeovnsspray
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler

PerfectClean-belagte deler skal **aldri** vaskes i oppvaskmaskinen.

Ovnsrom

Etter langvarig bruk er gulaktig misfarging av ovnsrommet normalt. Det påvirker ikke bruksegenskapene.

Påse at det ikke havner rengjøringsmidler i åpningene i bakveggen i ovnsrommet.

For enklere rengjøring av ovnsrommet kan du ta av døren, ta ut føringslistene og felle ned varmeelementene for overvarme og grill.

Rengjøring etter tilberedning med damp

- Fjern:
  - kondens med en svamp eller svampklut,
  - lette fettflekker med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Vask over med rent vann etter rengjøringen, til alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.
- Tørk deretter ovnsrommet og innsiden av døren med en klut.

Tips: Til slutt kan du la ovnsrommet tørke automatisk med vedlikeholdsprogrammet Tørking (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).

Rengjøring etter steking, grilling eller baking

Rengjør ovnsrommet etter hver steking, grilling eller baking, ellers kan flekker og søl brenne seg fast og noen ganger være umulige å fjerne.

- Rengjør ovnsrommet og innsiden av døren med en ren rengjøringssvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden av en rengjøringsvamp som **ikke skraper**, og som er egnet for ømfintlige overflater.
- Tørk deretter ovnsrommet og innsiden av døren med en klut.
- Vask over med rent vann etter rengjøringen, til alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.

Tips: Rengjøringen blir lettere hvis du bløtlegger flekkene noen minutter i oppvaskvann, eller stiller inn programmet Flere | Vedlikehold | Bløtlegging.
Ved krevende, hardnakket smuss anbefaler vi å rengjøre ovnsrommet med vedlikeholdsprogrammet HydroClean (se avsnittet «Vedlikehold»).

Rengjør bunnsilen

- Vask og tørk bunnsilen etter hver bruk.
- Misfarginger og kalkavleiringer kan fjernes med eddik. Skyll deretter med rent vann.

Rengjøring av dørpakning

Dørpakningen kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.
Rengjør dørpakningen etter hver steking, grilling eller baking.

- Rengjør dørpakningen med en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel. Du kan også bruke en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk pakningen med en myk klut etter hver rengjøring.
- Kontroller at dørpakningen sitter riktig. Trykk eventuelt dørpakningen på plass igjen, slik at den sitter glatt og jevnt overalt.

Dersom dørpakningen har skader, f.eks. sprekker, må pakningen skiftes ut. Kontakt Mieles serviceavdeling eller annet Miele-autorisert personell.
Du må ikke foreta noen tilberedningsprosesser med damp og ingen rengjøring med vedlikeholdsprogrammet HydroClean før den skiftes ut.

Rengjøring av vanntank og kondensbeholder

Vanntanken og kondensbeholderen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

- Ta ut vanntank og kondensbeholder etter hver bruk. Trykk vanntanken og kondensbeholderen litt oppover for å ta dem ut.
- Tøm vanntank og kondensbeholder.

Når du tar ut vanntanken og kondensbeholderen kan det det dryppe vann ned i rommet under.

- Tørk ev. vekk dette vannet.
- Vask vanntanken og kondensbeholderen for hånd eller i oppvaskmaskinen.
- Tørk deretter vanntanken og kondensbeholderen med en klut, for å fjerne kalkrester.

Tilbehør

Rengjøring av universalpanne og rist

Overflatene til universalpannen og risten er belagt med PerfectClean.
Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».

■ Fjern:

- småflekker med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- kraftig tilsmussing med en ren rengjøringssvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden av en rengjøringsvamp som **ikke skraper**, og som er egnet for ømfintlige overflater.

■ Vask over med rent vann etter rengjøringen, til alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.

■ Tørk deretter overflatene med en klut.

Rengjøring av damppanner

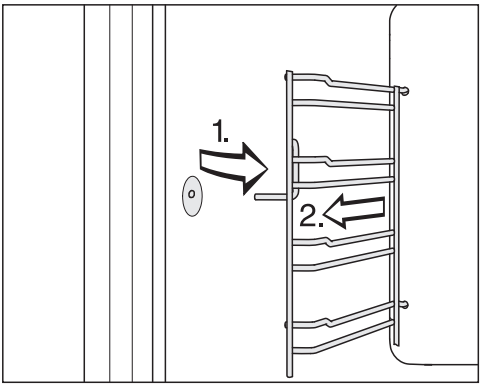
Damppannene kan vaskes i oppvaskmaskinen.

■ Vask og tørk pannene etter hver bruk.

■ Blålige misfarginger på pannene kan fjernes med eddik. Skyll dem deretter med rent vann.

Rengjøring av føringslister

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret.
La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du demonterer føringslistene.



- Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).
- Fjern:
- småflekker med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann,
- kraftig tilsmussing med en ren rengjøringssvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden av en rengjøringsvamp som **ikke skraper**, og som er egnet for ømfintlige overflater.
- Vask over med rent vann etter rengjøringen, til alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.
- Tørk deretter føringslistene med en klut.

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett føringslistene forsiktig inn igjen.

Dersom føringslistene ikke er satt inn riktig, kan pannene tippe. Dessuten kan temperaturføleren bli skadet når du setter inn damppannene.

Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

Hvis taket i ovnsrommet er veldig skittent, kan du senke varmeelementet for overvarme/grill ca. 5 cm.

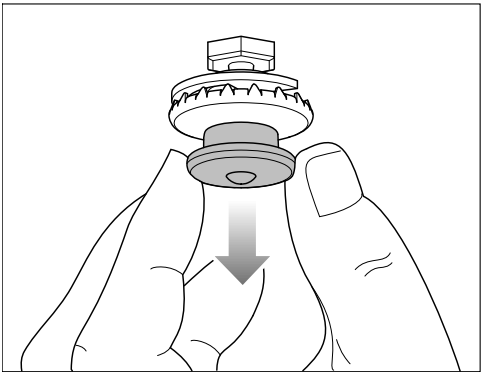
⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret.

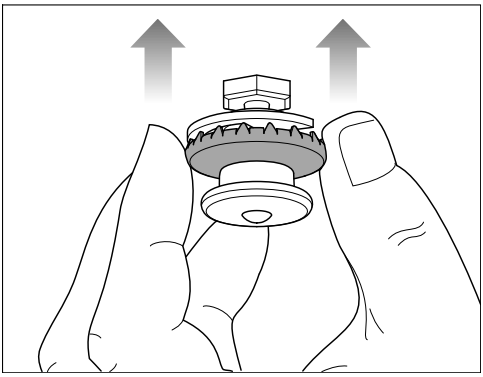
La varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trekk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.



- Trekk trykklåsen forsiktig ned. Varmeelementet for overvarme/grill senkes automatisk.
- Rengjør taket i ovnsrommet med en svampklut eller rengjøringssvamp (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ovnsrom»).



- Trykk varmeelementet for overvarme/grill opp igjen i den ytre ringen til trykklåsen etter rengjøringen.
  Påse at trykklåsen klikker på plass riktig.

Vedlikehold

Funksjonene Ferdig kl. og Start kl. tilbys ikke i vedlikeholdsprogrammene.

Bløtlegging

Rester som sitter godt fast, kan bløtlegges i dette vedlikeholdsprogrammet.

- La ovnsrommet avkjøles.
- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Fjern store matrester og flekker med en klut.
- Velg Flere ▣ | Vedlikehold | Bløtlegging.

Bløtleggingsprosessen varer i ca. 10 minutter.

Tørking

Med dette programmet blir restfuktighet i ovnsrommet fullstendig tørket, også steder som ellers ikke er tilgjengelige.

- Tørk ovnsrommet med en klut først.
- Velg Flere ▣ | Vedlikehold | Tørking.

Tørkeprosessen varer i ca. 20 minutter.

Skylling

I dette programmet skylles vannet gjennom vannledningene. Eventuelle matrester skylles ut.

- Velg Flere ▣ | Vedlikehold | Skylling.
- Følg henvisningene i displayet.

Skylleprosessen varer i ca. 10 minutter.

Avkalking

Vi anbefaler at du bruker Miele avkalkingstabletter til avkalkningen (se «Ekstrautstyr»). Disse er utviklet spesielt for Mieles produkter, for optimal avkalkingsprosess. Andre avkalkingsmidler, som i tillegg til sitronsyre også inneholder andre syrer og/eller andre uønskede ingredienser, f.eks. klorider, kan skade ovnen. Dessuten kan ikke virkningen garanteres ved feil konsentrasjon av avkalkingsoppløsningen.

Dersom avkalkingsoppløsningen havner på metall, kan det dannes flekker.
Tørk av avkalkingsmiddel omgående.

Kombidampovnen må avkalkes etter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for avkalking er nådd, vises antall gjenværende tilberedningsprosesser i displayet. Kun tilberedningsprosesser med damp telles. Etter den siste tilberedningsprosessen med damp blir kombidampovnen sperret.

Vi anbefaler å foreta avkalking av kombidampovnen før den sperres.

Avkalkingsprosessen varer i ca. 41 minutter.

Under avkalkingsprosessen må vanntanken tømmes, skylles og fylles med friskt vann. Kondensbeholderen må tømmes.

Gjennomføre avkalkingsprosessen

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Velg Avkalking.

I displayet vises henvisningen Vennligst vent..... Avkalkingsprosessen forberedes. Dette kan ta noen minutter. Så snart forberedelsen er avsluttet, blir du bedt om å tilsette avkalkingsmiddel i vanntanken.

- Fyll vanntanken med lunkent vann opp til markeringen og tilsett 2 Miele avkalkingstabletter.
- Vent til avkalkingstablettene har løst seg opp.
- Skyv inn vanntanken.
- Bekreft med *OK*.
- Tøm kondensbeholderen.
- Bekreft med *OK*.

Resttiden vises. Avkalkingsprosessen starter.

Ikke slå av kombidampovnen før avkalkingen er ferdig, ellers må avkalkingen startes på nytt.

Under avkalkingsprosessen må vanntanken tømmes, skylles og fylles med friskt vann. Kondensbeholderen må tømmes.

- Følg anvisningene i displayet.

Når resttiden er utløpt, vises Ferdig og det høres et signal.

Avslutte avkalkingsprosessen

- Ta ut vanntanken og kondensbeholderen og tøm dem eventuelt.
- Rengjør og tørk vanntanken og kondensbeholderen.
- Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
- Tørk ovnsrommet til slutt.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.
- Slå av kombidampovnen.

HydroClean

I stedet for manuell rengjøring, kan du rengjøre ovnsrommet med vedlikeholdsprogrammet HydroClean.
Med dette programmet kan du enkelt fjerne lukt etter tilberedning av fisk, men også sterkt, krevende smuss, slik det f.eks. oppstår ved steking og grilling.

Vi anbefaler at kombidampovnen rengjøres fire ganger i året med HydroClean. Ved behov kan rengjøringen også foretas hyppigere.

Ved rengjøring med HydroClean må du kun benytte Miele HydroCleaner. Dette rengjøringsmiddelet er spesialutviklet for kombidampovnen din.
Andre rengjøringsprodukter kan skade kombidampovnen.

Standardleveringen inkluderer 1 flaske Miele HydroCleaner. Du får kjøpt flere flasker med HydroCleaner i Mieles nettbutikk, hos Mieles serviceavdeling eller hos din Miele-forhandler.

⚠ Fare for personskader som følge av rengjøringsmiddel.
HydroCleaner forårsaker hud- og alvorlige øyeirritasjoner.
Unngå kontakt med huden og øynene.
Ved kontakt må du omgående skylle med masse vann. Oppsøk lege ved vedvarende øyeirritasjoner.
HydroCleaner må oppbevares utilgjengelig for barn.

Uavhengig av skittenhetsgraden må du alltid benytte hele innholdet i 1 flaske HydroCleaner (125 ml).
Mengden rengjøringsmiddel på 125 ml er tilpasset hele rengjøringsprosessen og må ikke endres.

Du kan velge mellom 3 rengjøringstrinn av ulik varighet:

- **Skittenhetsgrad 1** ved moderate og knapt synlige urenheter og lukt, f.eks. etter tilberedning av fisk eller kålvekster

  Varighet ca. 1:57 timer
- **Skittenhetsgrad 2** ved synlige urenheter som ikke har brent seg fast fullstendig, f.eks. pizzaost som har falt av, eller fruktkake som har lekket ut

  Varighet ca. 3:17 timer
- **Skittenhetsgrad 3** ved krevende urenheter fra ulike matvarer som har brent seg fast over et lengre tidsrom, og f.eks. etter tilberedning av kylling

  Varighet ca. 4:17 timer

Rengjøringsprosessens forløp

HydroClean forløper i flere faser:

1. Forberedelse
2. Rengjøringsfase
3. Skyllefase
4. Manuell etterrengjøring
5. Tørkefase

Kombidampovnen leder deg gjennom hele rengjøringsprosessen. Ved klargjøringen oppfordres du eksempelvis til å ta tilbehøret ut av ovnsrommet og fylle på rengjøringsmiddel gjennom bunnsilen.

Når alle forberedelser er avsluttet, starter rengjøringsfasen. Døren låses automatisk. Rengjøringsmiddelet blandes med friskt vann og sprøytes i hele ovnsrommet via fordelerhjulet i taket på ovnsrommet. Denne prosessen gjentas flere ganger.

Når det er ca. 1 time og 20 minutter igjen, starter skyllefasen. Smuss og rester av rengjøringsmiddel vaskes vekk fra ovnsrommet. Til å begynne med og

under denne fasen må vanntanken fylles flere ganger med friskt vann og kondensbeholderen tømmes.

Den siste fasen er tørkefasen. Den starter når det er igjen ca. 30 minutter. For å fjerne mer krevende smuss må ovnsrommet tørkes av med en fuktig klut før tørkefasen starter.

Dersom du kobler ut kombidampovnen avbrytes rengjøringsprosessen. Etter gjeninnkobling utfører kombidampovnen automatisk skylle- og tørkefasen, for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmiddelet. Normal betjening er først mulig etter det igjen (se også kapittel «Feilretting», avsnitt «Meldinger i displayet»).

Forberede og starte rengjøringsprosessen

- Velg Flere | Vedlikehold.
- Velg HydroClean.
- Velg rengjøringstrinn ut fra skittenhetsgraden.
- Bekreft med *OK*.

Meldingen Vennligst vent vises. Rengjøringen forberedes. Dette kan ta noen minutter. Så snart forberedelsen er avsluttet, blir du bedt om å ta ut tilbehøret og føringslistene.

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Ta ut føringslistene (se kapittel «Rengjøring av føringslister»).
- Bekreft med *OK*.
- Senk varmeelementet for overvarme/grill (se kapittel «Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill»).
- Fjern grovt smuss fra ovnsrommet og under bunnsilen.
  Sørg for at det ikke havner noe smuss i vannavløpet.
- Bekreft med *OK*.
- Kontroller at bunnsilen er satt inn.
- Fyll på hele innholdet av 1 flaske HydroCleaner gjennom bunnsilen. Sørg for at rengjøringsmiddelet ikke havner på dørglasset eller dørpakningen.
- Bekreft med *OK*.
- Lukk døren.

Vann som er destillert eller tilsatt kullsyre og annen væske, kan skade kombidampovnen.
Bruk **kun friskt, kaldt drikkevann**.

- Skyll ut av vanntanken og fyll den opp til det øvre merket.
- Skyv vanntanken inn i rommet og bekreft med *OK*.
- Tøm kondensbeholderen.
- Skyv kondensbeholderen inn i rommet og bekreft med *OK*.

Rengjøringsprosessen starter.

Gjenværende resttid vises i displayet.

Noen sekunder etter start låses døren automatisk.

Tips: Det omtrentlige tidspunktet for de neste handlingene, f.eks. påfylling av friskt vann, kan du se via i Info.

I starten og under vaskefasen må vanntanken fylles med friskt vann tre ganger og kondensbeholderen tømmes.

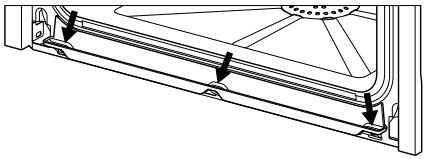
- Følg anvisningene i displayet.

Før tørkefasen startes låses døren opp igjen, og du blir bedt om å tørke av ovnsrommet og innsiden av døren med en fuktig klut:

- Tørk av ovnsrommet (også under bunnsilen) og innsiden av døren grundig med en ren, fuktig mikrofiber- eller svampklut.

- Bekreft med *OK*.
- For å sikre at kombidampovnen fungerer optimalt må du kontrollere oppsamlingsrennen og eventuelt fjerne vannet.

⚠ Skader pga. vann som renner ut.
Vann som renner ut kan skade innbyggingsskapet og gulvet.
Dersom det befinner seg noen vanndråper i rennen, må du kontrollere om dørpakningen sitter korrekt.
Trykk eventuelt dørpakningen på plass igjen, slik at den ligger jevnt og glatt hele veien rundt.
Under svært uheldige omstendigheter kan det forekomme at det samler seg vann på høyde med platået i rennen:



I dette tilfellet må du ringe Mieles serviceavdeling.

- Løft opp varmeelementet for overvarme/grill (se kapittel «Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill»).
- Sett inn føringslistene (se kapittel «Rengjøring av føringslister»).
- Sett tilbehøret inn i ovnsrommet.
- Bekreft med *OK*.
- Lukk døren.
- Skyll kondensbeholderen.
- Skyv kondensbeholderen inn i rommet og bekreft med *OK*.

Når resttiden er utløpt, vises Ferdig og det høres et signal.

Avslutt rengjøringsprosessen

- Slå av kombidampovnen.

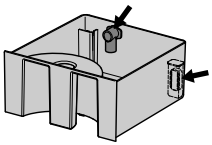
⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret.
La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret kjøles ned, før du fjerner eventuelle rester og kalkavleiringer.

- Når ovnsrommet er avkjølt, fjern eventuelle rester på innsiden av døren, oppsamlingsrennen og dørpakningen med en ren, fuktig mikrofiber- eller svampklut.

Tips: Misfarginger og kalkavleiringer i ovnsrommet kan du fjerne med en fortynnet eddikoppløsning eller DGClean (se kapittel «Ekstrautstyr»). Tørk deretter av med rent vann.

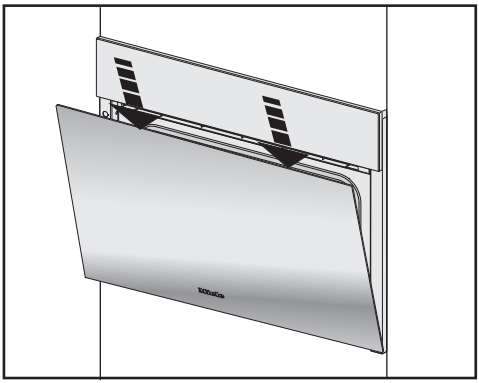
- Tørk av ovnsrommet og innsiden av døren med en klut.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

Vi anbefaler å rengjøre kondensbeholderen for hånd eller i oppvaskmaskin før den neste tilberedningsprosessen (se kapittel «Rengjøring av vanntank og kondensbeholder»). Kontroller deretter at avløpsstussen befinner seg i korrekt posisjon og at flottøren ikke sitter fast:



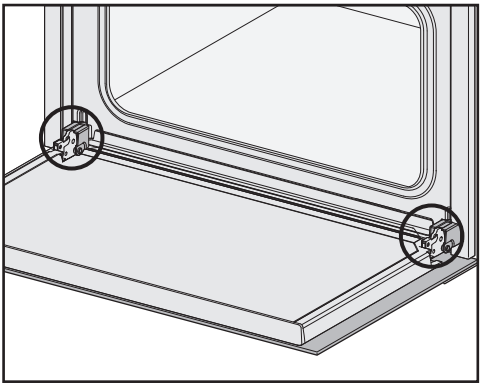
Ta av døren

- Finn frem noe du kan legge fra deg døren på, f.eks. et mykt håndkle.
- Åpne døren på gløtt.

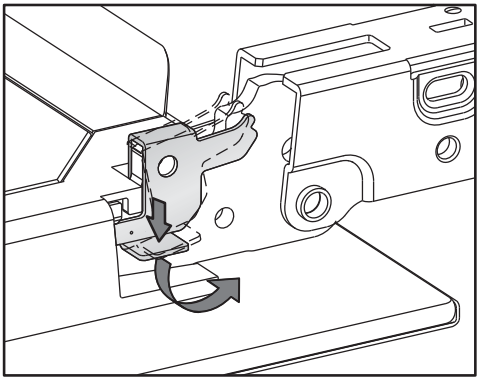


- Trykk døren kort nedover med begge hender oppe på dørkanten.

Døren er forbundet med dørhengslene ved hjelp av holdere. Før døren kan tas av holderne, må sperrebøylene på begge dørhengslene løsnes.



- Åpne døren helt.

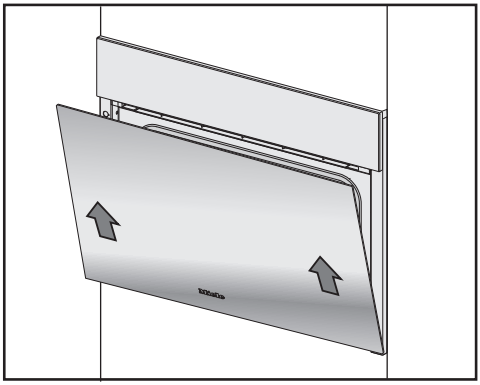


- Drei sperrebøylene på begge dørhengslene til de stopper i skråstilling for å løsne dem.

Kombidampovnen blir skadet, hvis døren tas av feil.

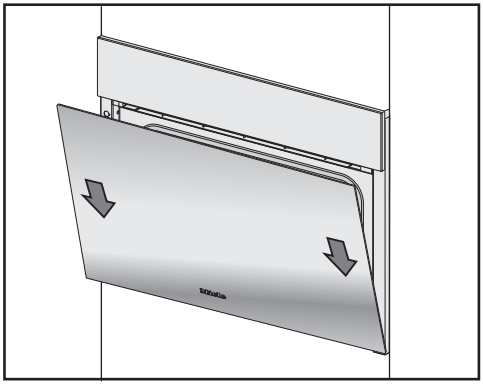
Trekk aldri døren vannrett ut av holderne, da den vil slå tilbake på kombidampovnen.

- Lukk døren til den stopper.



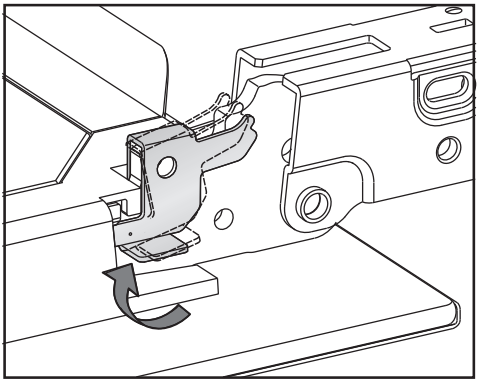
- Ta tak i døren på sidene og trekk den jevnt og skrått oppover fra holderne. Påse at døren ikke tipper.
- Legg døren på underlaget du har funnet frem.

Dør - montering



- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne.
  Pass på at døren ikke tipper.
- Åpne døren helt.

Dersom sperrebøylene ikke er låst, kan døren løsne fra holderne og bli ødelagt.
Sperrebøylene må låses igjen.



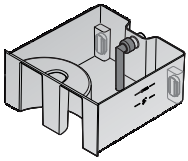
- Lås sperrebøylene igjen, ved at du dreier dem til de stopper i vannrett stilling.

Feilretting

De fleste feil kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å kontakte serviceavdelingen.

Besøk www.miele.no/support/customer-assistance for mer informasjon om hvordan du selv kan utbedre feil.

Meldinger i displayet

Problem	Årsak og retting
F10	Innsugningsslangen i vanntanken er ikke satt på riktig eller står ikke loddrett. ■ Korriger innsugningsslangens posisjon: 
F11 F20	Avløpsslangene er tette. ■ Avkalk kombidampovnen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»). ■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, kontakt Mieles serviceavdeling.
F32	Dørlåsen for rengjøringen med HydroClean låses ikke. ■ Slå av og på kombidampovnen igjen. ■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, kontakt Mieles serviceavdeling.
F55	Den maksimale driftstiden til en driftsfunksjon ble overskredet og sikkerhetsutkoblingen utløst. ■ Slå av og på kombidampovnen igjen. Kombidampovnen er umiddelbart klar til bruk igjen.
F138	Kombidampovnen er utett. Det har rent vann i bunnpannen. ■ Slå av og på kombidampovnen igjen. ■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, kontakt Mieles serviceavdeling.

Problem	Årsak og retting
F196	Det har oppstått en feil. ■ Slå av og på kombidampovnen igjen.
	Bunnsilen i bunnen av ovnsrommet er ikke satt inn. ■ Slå av kombidampovnen. ■ Sett inn bunnsilen. ■ Slå på kombidampovnen igjen. ■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, kontakt Mieles serviceavdeling.
Etter innkobling vises meldingen «HydroClean» fortsetter**.**	Rengjøringsprosessen ble avbrutt av strømbrudd eller av at ovnen ble slått av. Etter at den er slått på igjen, utfører kombidampovnen automatisk skylle- og tørkefasen, for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmiddelet. Denne prosessen varer ca. 1 time og 30 minutter. Etter et avbrudd under tørkefasen varer prosessen ca. 30 minutter. Det er først mulig å betjene kombidampovnen som normalt igjen etter dette. ■ Følg anvisningene i displayet. Merk deg at rengjøringsresultatet ikke er optimalt.
En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.	Det har oppstått en feil i elektronikken. ■ Koble kombidampovnen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
Ovnsrommet blir ikke varmt.	Messeinnstillingen er aktivert. Kombidampovnen kan betjenes, men varmen i ovnsrommet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forhandler»).
	Ovnsrommet har blitt varmet opp ved bruk av varmeskuffen, som er bygget inn under. ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.

Feilretting

Problem	Årsak og retting
Etter flytting går ikke kombidampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen.	Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle. ■ Gjennomfør avkalking for å tilpasse koketemperaturen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).
Under drift kommer det ut uvanlig mye damp eller det kommer ut på andre steder enn normalt.	Døren er ikke skikkelig lukket. ■ Lukk døren.
	Dørpakningen er ikke riktig plassert. ■ Trykk dørpakningen på plass igjen, slik at den sitter glatt og jevnt overalt.
	Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling for utskiftning av dørpakningen. ■ Du må ikke foreta noen tilberedningsprosesser med damp og ingen rengjøring med HydroClean før den er skiftet ut.
Ved rengjøring med HydroClean **har det samlet seg vann på høyde med platået i rennen.**	Kombidampovnen er utett. ■ Fjern vannet og gjenta eventuelt rengjøringsprosessen helt til den er fullført. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling eller annet Miele-autorisert personell.
Funksjonene Start kl. **og** Ferdig kl. **vises ikke.**	Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess. ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
	Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	Du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når kombidampovnen er slått av. ■ Så snart du har slått på kombidampovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene alltid skal reagere selv når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.
	Kombidampovnen er ikke koblet til el-nettet. ■ Kontroller om støpselet til kombidampovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.
	Det er et problem med styringen. ■ Berør på/av-tasten ⏻ til displayet slår seg av og kombidampovnen starter på nytt.
Sensortasten blinker når du slår på kombidampovnen.	Du har ennå ikke koblet kombidampovnen til et WiFi-nettverk. Sensortasten blinker for å indikere at du enkelt kan koble kombidampovnen til nettverket ved hjelp av denne sensortasten. Etter å ha slått kombidampovnen av og på flere ganger, blinker ikke sensortasten lenger, men nettverksfunksjonen er fortsatt aktiv.

Støy

Problem	Årsak og retting
Under drift og etter at kombidampovnen er slått av, høres en lyd (brumming).	Dette er ingen feil. Lyden oppstår ved inn- og utpumping av vann.
Du hører en viftelyd etter utkoblingen.	Viften fortsetter å gå en stund etterpå. Kombidampovnen er utstyrt med en vifte som leder damp ut av ovnsrommet. Viften fortsetter å gå også etter at kombidampovnen er koblet ut. Viften kobles automatisk ut etter en stund.

Feilretting

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
Kaken/bakverket er ikke ferdigstekt etter den tiden som er angitt i oppskriften.	Den innstilte temperaturen stemmer ikke overens med oppskriften. ■ Endre temperaturen.
	Du har endret oppskriften. Hvis du f.eks. har tilsatt mer væske eller flere egg, forlenges tilberedningstiden. ■ Juster temperaturen og/eller tilberedningstiden til den endrede oppskriften.
Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.	Temperatur var stilt inn for høyt.
	Du har stekt på flere enn to rillehøyder. ■ Bruk maksimalt to rillehøyder til baking.
Etter rengjøring med HydroClean **er ovnsrommet fremdeles skittent.**	Rengjøringstrinnet som ble valgt, var for lavt. ■ Ved behov start HydroClean på nytt med et høyere rengjøringstrinn.
	Før tørkefasen startet ble ovnsrommet overhodet ikke tørket av, eventuelt kun på overflaten. ■ Start HydroClean på nytt ved behov. ■ Tørk av ovnsrommet grundig med en fuktig klut dersom det vises en melding om det i displayet.

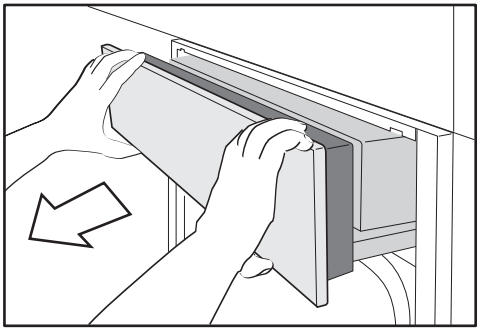
Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
Kombidampovnen kan ikke slås på.	Sikringen er utløst. ■ Aktiver sikringen (minste sikring, se typeskiltet).
	Det har eventuelt oppstått en teknisk feil. ■ Koble kombidampovnen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å – skru av bryteren for den aktuelle sikringen/skru smeltesikringen helt ut eller – koble ut jordfeilbryteren. ■ Hvis du fremdeles ikke kan bruke kombidampovnen etter at du har koblet inn sikringen eller jordfeilbryteren igjen, ring elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.
Lyset i ovnsrommet virker ikke.	Pæren er defekt. ■ Tilkall service hvis pæren skal skiftes.

Problem	Årsak og retting
Betjeningspanelet åpnes/lukkes ikke automatisk, tross gjentatt aktivering av sensortasten .	Det befinner seg en gjenstand i betjeningspanelets svingområde. ■ Fjern gjenstanden.
	Klemsikringen reagerer svært følsomt. En gang i blant kan det derfor hende at betjeningspanelet ikke åpnes eller lukkes. ■ Åpne/lukke betjeningspanelet manuelt (se slutten av kapittelet). ■ Kontakt Mieles serviceavdeling dersom problemet forekommer svært hyppig.
Du kan ikke åpne døren med sensortasten .	Du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av. Dermed reagerer ikke sensortasten når kombidampovnen er slått av. ■ Så snart du har slått på kombidampovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene alltid skal reagere selv når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.
	Det har eventuelt oppstått en teknisk feil. ■ Dersom du må åpne døren, fordi det f.eks. fortsatt befinner seg mat i ovnsrommet, må døren åpnes manuelt (se på slutten av kapittelet). ■ Kontakt Mieles serviceavdeling dersom problemet dukker opp igjen.
HydroCleaner (rengjøringsmiddel) ble fylt på vanntanken.	Anvisningene i displayet ble ikke tatt hensyn til. For å oppnå et optimalt rengjøringsresultat er de enkelte trinnene i rengjøringsprosessen tilpasset hverandre. Følg alltid anvisningene i displayet (se også «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»). Dersom rengjøringsprosessen fremdeles ikke starter med HydroClean: ■ Slå av kombidampovnen for å avbryte rengjøringsprosessen. ■ Tøm vanntanken og skyll den grundig. ■ Start HydroClean på nytt. Dersom rengjøringsprosessen allerede er gjennomført med HydroClean: I skyllefasen skylles hele systemet med friskt vann gjentatte ganger. Etter at rengjøringsprosessen er avsluttet er alle rester av rengjøringsmiddelet fjernet. ■ Ved behov start HydroClean på nytt.

Åpne betjeningspanelet manuelt

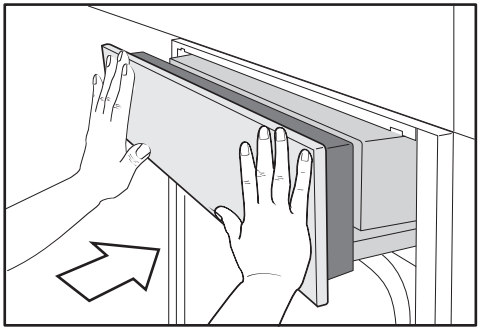
- Åpne døren forsiktig.



- Grip betjeningspanelet ovenfra og nedenfra.
- Trekk betjeningspanelet først utover.
- Trykk betjeningspanelet forsiktig oppover.

Lukke betjeningspanelet manuelt

- Grip betjeningspanelet ovenfra og nedenfra.
- Trykk betjeningspanelet forsiktig nedover.

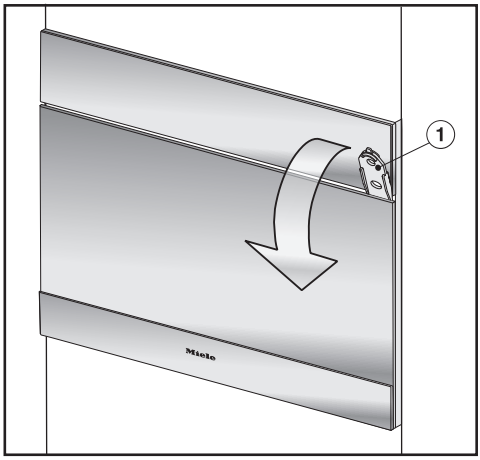


- Skyv inn betjeningspanelet.

Manuell åpning av døren

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.
Dørglasset kan være varmt. Du kan brenne deg på dørglasset.
Bruk grytevotter ved åpning av den varme døren.

⚠ Fare for å skade seg på damp.
Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.
Gå et skritt tilbake og vent til dampen har forsvunnet, før du tar ut maten.



- Stikk den medfølgende åpneren ① ca. 3 cm inn i åpningen mellom døren og betjeningspanelet på høyre side, og åpne døren ved å trekke den utover.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater og varm mat.
Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, føringslistene, tilbehøret, maten og dørglasset.
Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet og ved lukking av den varme døren.

Serviceavdeling

På www.miele.no/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktinformasjonen til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og serienummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Når produktet er bygd inn, finner du modellbetegnelsen og serienummeret på det lille skiltet øverst på det åpne betjeningspanelet.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Sikkerhetsregler for innbygging

⚠ Skader pga. ikke-forskriftsmessig montering.

Kombidampovnen kan bli skadet dersom den ikke monteres forskriftsmessig.

Kombidampovnen må kun monteres av kvalifiserte fagfolk.

▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på kombidampovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på kombidampovnen.
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør en autorisert elektroinstallatør hvis du er i tvil.

▶ Flerveisstikkontakter eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet (brannfare). De må ikke brukes for å koble kombidampovnen til elnettet.

▶ Sørg for at stikkontakten er lett tilgjengelig etter innbygging av kombidampovnen.

▶ Kombidampovnen må plasseres slik du kan se innholdet i dampannene i øverste rillehøyde. Kun slik kan du unngå skader pga. at varm mat skvulper over.

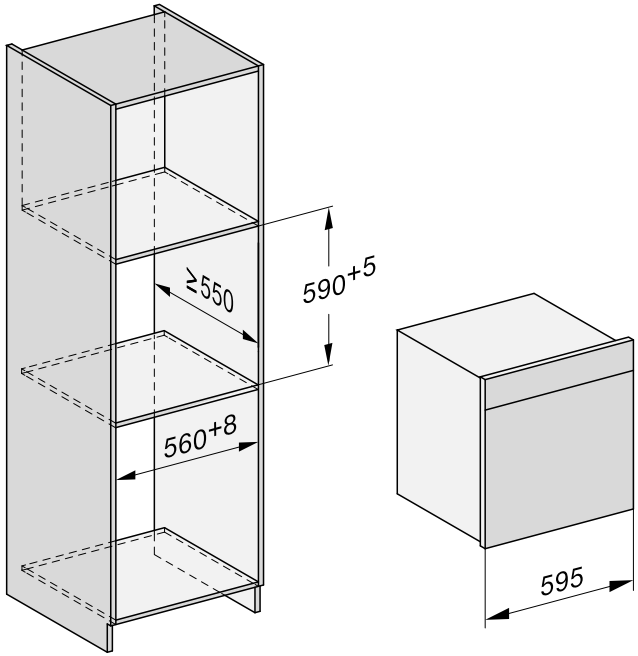
Installasjon

Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

Innbygging i et høyskap

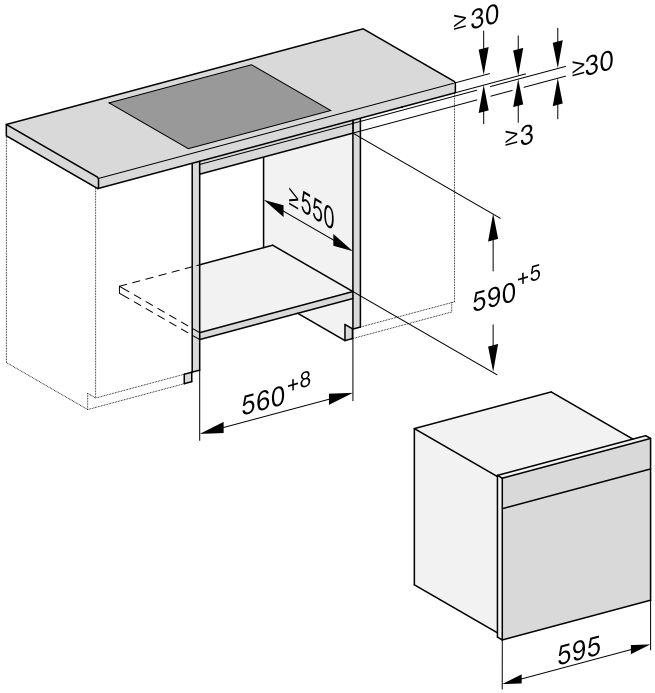
Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



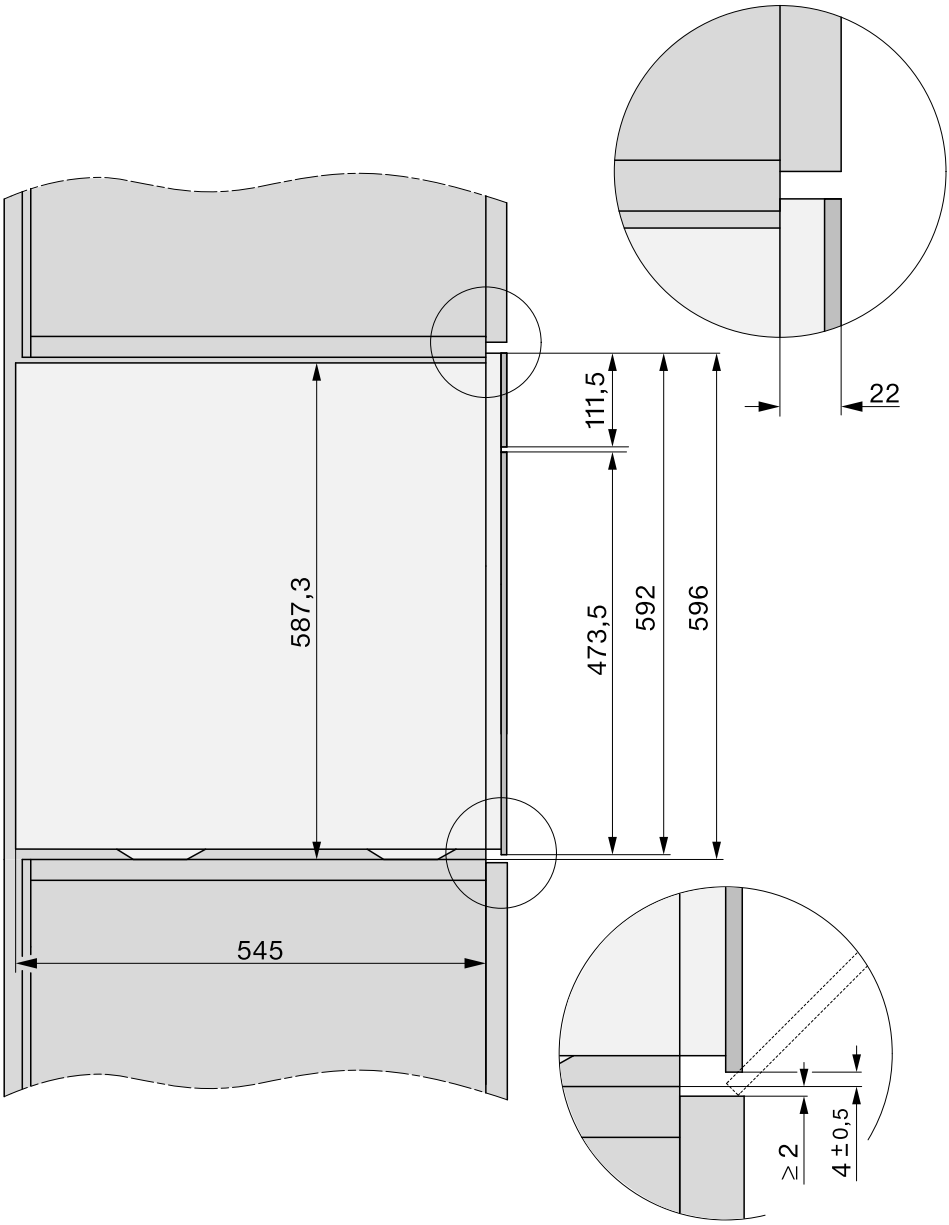
Innbygging i et benkeskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

Hvis kombidampovnen skal bygges inn under en elektrisk- eller induksjonstopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.

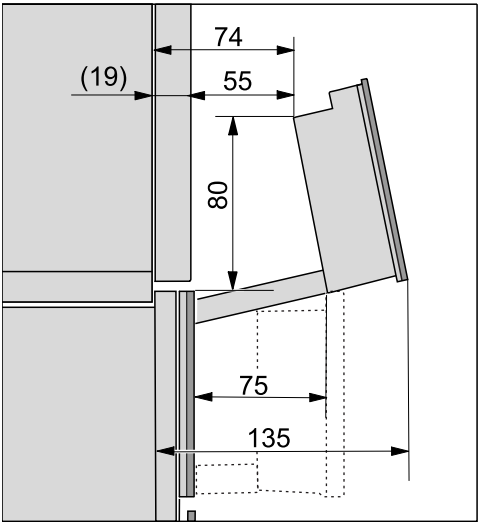


Sett fra siden



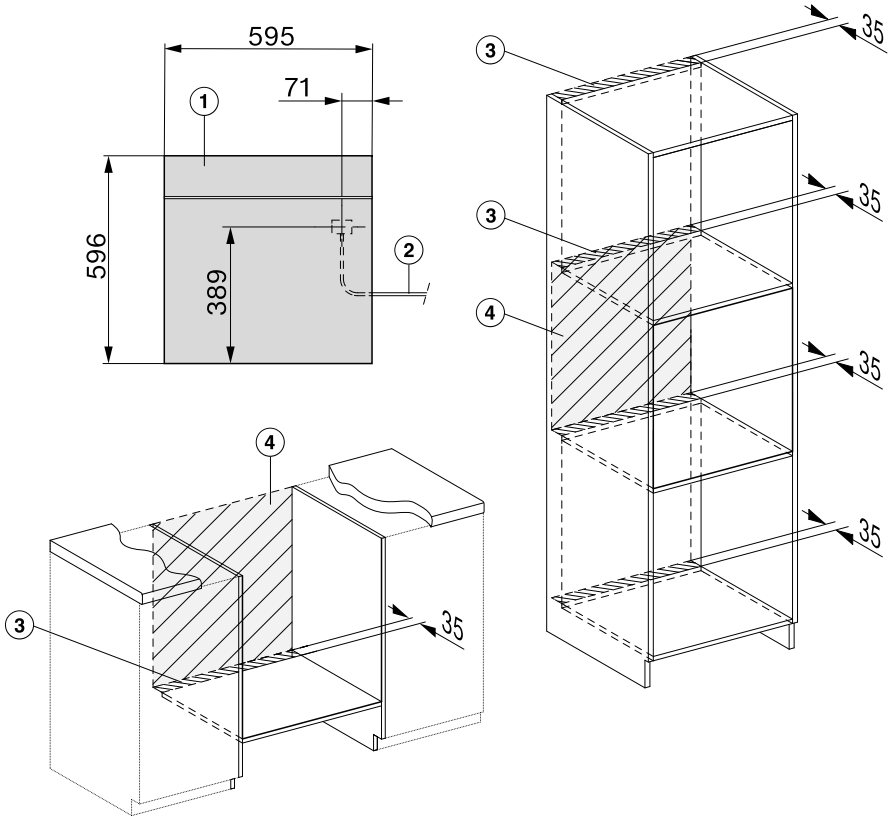
Betjeningspanelets svingområde

Det må ikke være noen gjenstander (f.eks. et dørhåndtak) i betjeningspanelets bevegelsesområde, som kan hindre åpning og lukking av betjeningspanelet.



Installasjon

Tilkobling og ventilasjon



① Sett forfra

② Nettkabel, L = 2.000 mm

③ Lufteutsnitt min. 180 cm^2

④ Ingen tilkobling i dette området

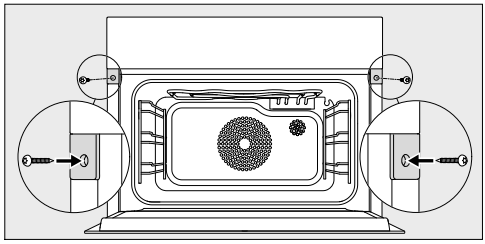
Innbygging av kombidamp-ovnen

- Koble til nettkabelen på kombidamp-ovnen.

Bruk håndtakene på siden av kabinettet når du løfter kombidamp-ovnen.

Dampgeneratoren arbeider ikke feilfritt, dersom kombidampovnen ikke står vannrett.
Et avvik fra vannrett stilling kan utgjøre maks 2°.

- Skyv kombidampovnen inn i innbyggingsnisjen og juster.
  Påse at tilkoblingsledningen ikke blir klemt fast eller skadet.
- Åpne døren.



- Fest kombidampovnen på høyre og venstre side til sideveggene i skapet med de vedlagte treskruene (3,5 x 25 mm).
- Koble kombidampovnen til el-nettet.
- Kontroller alle kombidampovnens funksjoner ved hjelp av bruksanvisningen.

Elektrotilkobling

Kombidampovnen leveres «ferdig» med nettkabel og støpsel for tilkobling til jordet stikkontakt.

Plasser alltid kombidampovnen slik at stikkontakten er lett tilgjengelig. Dersom stikkontakten ikke er lett tilgjengelig, påse at det er en skilleanordning for hver pol på oppstillingsstedet.

⚠ Brannfare ved overoppheting.
Drift av kombidampovnen ved bruk av flerveisstikkontakter og skjøteledninger kan føre til overbelastning av kabelen.
Av sikkerhetsgrunner må du ikke bruke flerveisstikkontakter eller skjøteledninger.

Det elektriske anlegget må være utført i henhold til nasjonale el-forskrifter.

Av sikkerhetshensyn anbefaler vi å bruke en jordfeilbryter (RCD) av typen ⎓ i husinstallasjonen for elektrisk tilkobling av kombidampovnen.

En skadet nettkabel må kun erstattes med en nettkabel av samme type (fås kjøpt hos Mieles serviceavdeling). Av sikkerhetsgrunner skal den kun skiftes ut av kvalifiserte fagfolk eller Mieles serviceavdeling.

Tilkobling og sikring: Se bruksanvisningen og typeskiltet. Denne informasjonen sammenligner du med dataene for den elektriske tilkoblingen på stedet.
Spør en autorisert elektroinstallatør hvis du er i tvil.

Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backupsystemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av VDE-AR-E 2510-2.

Prøveretter iht. EN 60350-1 (funksjoner med damp)

Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	3 1		[°C][1]	[min]
Damptilførsel						
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Dampfordeling						
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Kapasitet						
Erter (8.3)	2x DGGL 12	1500 i hver	1, 3		100	–[2]

3 1 Rille, Funksjon, Temperatur, Tilberedningstid
Tilberedning med damp, Eco-dampkoking

[1] Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).

[2] Testen er ferdig når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

Prøveretter Tilberedning av hel meny[1] (funksjon Tilberedning med damp)

Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	3 2 1	[°C]	Høyde [cm]	[min]
Poteter, kokefaste, delt i fire[3]	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Laksefilet, dypfryst, ikke tint	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkolibuketter	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

3 2 1 Rillehøyde, Temperatur, Tilberedningstid

[1] Fremgangsmåte se kapittel «Tilberedning med damp», avsnitt «Tilberedning av hel meny – manuelt».

[2] Skyv universalpannen inn i rillehøyde 1.

[3] Sett 1. prøverett (poteter) inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1 (stekeovnsfunksjoner)

Prøveretter	Tilbehør	3 1		[°C]	2 [min]		Forvar-ming
Sprutbakkels (7.5.2)	1 stekebrett	3		140	34–36 (35)	nei	nei
	2 stekebrett	2		140	39–41 (40)	nei	nei
		4[1]			36–38 (37)		
	1 stekebrett	3		140	30-34 (32)	ja	ja
Små kaker (7.5.3)	1 stekebrett	2		150	34–37 (34)	ja	nei
	2 stekebrett	2, 4		140	43–46 (44)	ja	nei
Sukkerbrød med vann (7.6.1)	1 springform 26 cm (på rist)	3		160	30–32 (31)	ja	ja
Eplekake (7.6.2)	1 springform 20 cm (på rist)	2		160	95–105 (100)	nei	nei
	2 springformer 20 cm (på rist)	2		160	85–95 (85)	ja	ja
Toast (fabrikkbakt loff) (9.2)	Rist	3		Trinn 3	4	nei	5 min
Burger (9.3)	Rist	4		Trinn 3	1. side: 10 2. side: 6	nei	10 min
	Universalpanne	3					

3 1 Rille, Funksjon, Temperatur/Grilltrinn, Tilberedningstid, Booster
Varmluft pluss, Over-/undervarme, Kaker spesial, Grill stor

[1] Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er gått.

[2] Verdien i parentes er optimal tilberedningstid.

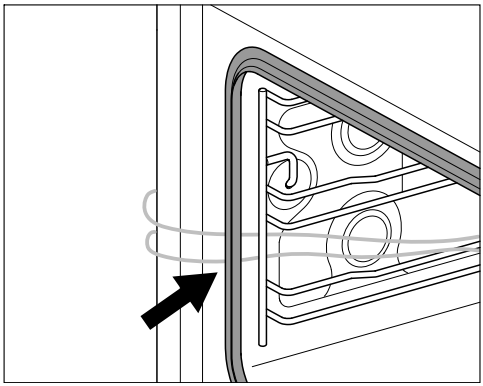
Energiklasse iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft.
- Velg innstillingen Belysning | «På» i 15 sekunder (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).
- Det er kun det tilbehøret som er påkrevd ved målingen, som skal befinne seg i ovnsrommet. Ikke bruk annet tilbehør som f.eks. FlexiClip-skinner.
- Termoelementene må stikkes gjennom dørpakningen for målingen. Trekk dørpakningen ut av sporet og stikk to ganger gjennom den. Stikk termoelementene gjennom begge hullene i dørpakningen. Trykk deretter dørpakningen fast i sporet igjen, slik at den passer glatt og jevnt inn overalt.



- I det neste trinnet fjernes bunnsilen. Hell så mye i avløpet helt til vannoverflaten er synlig.
- En viktig forutsetning for måling av energiklasse er at døren holdes godt lukket under målingen.
  Avhengig av hvilke måleelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette påvirker måleresultatet negativt.

Opplysninger for testinstitutter

Datablad for husholdningsstekeovner

Etter delegert forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	DGC 7460 HCX Pro
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEI_{ovnsrom}$)	81,8
Energiklasse/ovnsrom	
A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)	A+
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus	1,08 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,68 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	67 l
Apparatets vekt	46,4 kg

Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning av	maks. 0,3 W
Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning på	maks. 0,8 W
Effektforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	maks. 2,0 W
Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand	20 min
Varighet til automatisk omkobling til nettverkstilkoblet standbymodus	20 min
Frekvensbånd til WiFi-modulen	2,4000 – 2,4835 GHz
Utgangseffekt til WiFi-modulen	maks. 100 mW

Samsvarserklæring

Miele erklærer herved at denne kombidampovnen er i samsvar med direktivet 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under Produkter, Nedlastinger, på www.miele.no
- Service, forespørsel om informasjon, bruksanvisninger, på https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx ved å oppgi produktnavn eller serienummer

Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

For betjening og styring av kommunikasjonsmodulen bruker Miele egen eller tredjeparts programvare, som ikke faller inn under såkalte open source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparts opphavsretter skal respekteres.

Kommunikasjonsmodulen inneholder dessuten programvarekomponenter, som distribueres under open source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med tilhørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektivt gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon lokalt per IP via en nettleser *(http://<ip adresse>/Licenses)*. Ansvars- og garantibestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der, vil kun gjelde overfor den respektive rettighetshaveren.

Miele AS
Nesbruveien 71, 1394 NESBRU
Postboks 194, 1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
E-post: contact@miele-support.no
www.miele.no

Produsent:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Tyskland

Miele

DGC 7460 HCX Pro

no-NO

M.-Nr. 12 199 490 / 04 / 002