


Bruks- og monteringsanvisning Kombidampovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler	7
Aktivt miljøvern	16
Oversikt	17
Dampovn	17
Typeskilt	19
Medfølgende tilbehør	19
Betjeningselementer	20
På/av-tast	21
Display	21
Sensortaster	21
Symboler	23
Betjeningsprinsipp	24
Valg av meny punkt	24
Endre innstilling i en valgliste	24
Endre innstilling med en segmentindikator	24
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon	25
Innlegging av tall	25
Innlegging av bokstaver	25
Aktivere MobileStart	26
Funksjonsbeskrivelse	27
Panel	27
Vanntank	27
Kondensbeholder	27
Temperatur	27
Fuktighet	27
Tilberedningstid	28
Støy	28
Oppvarmingsfase	28
Tilberedningsfase	28
Dampproduksjon	29
Ovnsrombelysning	29
Første igangsetting	30
Miele@home	30
Grunninnstillinger	31
Første rengjøring av dampovnen	32
Tilpasning av koketemperatur	33
Oppvarming av dampovnen	34

Innstillinger	35
Oversikt over innstillingene	35
Åpne menyen «Innstillinger»	37
Språk 	37
Klokkeslett	37
Dato	38
Belysning	38
Display	38
Lydstyrke	39
Enheter	39
Varmholding	40
Dampproduksjon	40
Forslagstemperaturer	41
Booster	41
Vannhardhet	42
Automatisk skylling	43
Sikkerhet	43
Miele@home	44
Fjernstyring	45
Aktivere MobileStart	45
RemoteUpdate	45
Software-versjon	46
Forhandler	46
Fabrikkinnstillinger	47
Varselur	48
Hoved- og undermenyer	49
Tips for energisparing	51
Betjening	53
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	54
Endre temperatur	55
Endre Fuktighet	55
Innstilling av tilberedningstider	55
Endre innstilte tilberedningstider	56
Slette innstilte tilberedningstider	57
Avbryte en tilberedningsprosess	57
Avbryte tilberedningsprosess	58
Forvarming av ovnen	59
Booster	59
Forvarming	60
Crisp function	60

Innhold

Aktivering av dampinntak	61
Verdt å vite om dampkoking	62
Det spesielle ved dampkoking	62
Tilberedningsservise	62
Rillehøyde	63
Dypfryste matvarer	63
Temperatur	63
Tilberedningstid	63
Koking med væske	63
Egne oppskrifter – Dampkoking	63
Universalpanne og kombirst	64
Dampkoking	65
ECO - Dampkoking	65
Henvisninger til tilberedningstabellene	65
Grønnsaker	66
Fisk	69
Kjøtt	72
Ris	74
Korn	75
Nudler/pasta	76
Potet-/melboller (Kløße)	77
Tørkede belgfrukter	78
Hønseegg	80
Frukt	81
Pølser	81
Skalldyr	82
Skjell	83
Tilberede en hel meny – manuelt	84
Sous-vide	86
Flere anvendelser	94
Oppvarming	94
Tining	96
Mix & Match	99
Tilberede hel meny - automatisk	110
Forvelling	111
Hermetisering	111
Hermetisere kaker	114
Tørke	115
Heve gjærdeig	116
Desinfisere servise	116

Sabbat-program	117
Varme servise	118
Varmholding	118
Varme opp fuktige kluter	119
Smelte gelatin	119
Gjøre honning flytende	120
Smelte sjokolade	120
Lage yoghurt	121
Smelte bacon/flesk	122
Dampe løk	122
Safting	123
Marmelade	124
Skålde matvarer	125
Konservere epler	126
Lage eggomelett	126
Automatikkprogrammer	127
Kategorier	127
Bruk av automatikkprogrammer	127
Informasjon om bruk	127
Egne programmer	129
Baking	132
Råd for baking	132
Tips til baking	133
Henvisninger til driftsfunksjonene	133
Steking	135
Henvisninger til steking	135
Henvisninger til driftsfunksjonene	135
Grilling	137
Henvisninger til grilling	137
Grilltips	137
Henvisninger til driftsfunksjonene	138
Opplysninger for testinstitutter	139
Rengjøring og stell	141
Henvisninger ang. rengjøring og stell	141
Uegnede rengjøringsmidler	142
Rengjøring av fronten	142
PerfectClean	143
Ovnsrom	144

Innhold

Rengjøring av vanntank og kondensbeholder.....	145
Tilbehør	146
Rengjøring av føringslister.....	147
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill.....	148
Vedlikehold	149
Bløtlegging	149
Tørking.....	149
Skylling.....	149
Avkalkning av dampovnen	149
Dør - demontering	151
Dør - montering	152
Hvis feil oppstår	153
Meldinger i indikatorene/displayet	153
Uventet atferd.....	155
Støy	157
Ikke tilfredsstillende resultat	157
Generelle problemer eller tekniske feil	158
Ekstraustyr.....	160
Tilberedningsservise.....	160
Annet	160
Rengjørings- og pleiemidler	160
Service.....	161
Kontakt ved feil.....	161
Garanti.....	161
Installasjon.....	162
Sikkerhetsregler for innbygging.....	162
Innbyggingsmål	163
Innbygging i et høyskap	163
Innbygging i et benkeskap	164
Sett fra siden	165
Panelets bevegelsesområde	166
Tilkobling og ventilasjon.....	167
Innbygging av dampovnen.....	168
Elektrotilkobling	169
Samsvarserklæring	170
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen	171

For å gjøre det enklere, omtales kombidampovnen heretter bare som dampovn.

Denne dampovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk dampovnen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på dampovnen.

I henhold til internasjonal standard IEC/EN 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av dampovnen samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må 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.

Sikkerhetsregler

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne dampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne dampovnen er ikke bestemt for utendørs bruk.
- ▶ Dampovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig innen en husholdning, 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 på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene dampovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn. De får kun bruke dampovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke dampovnen 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, slitestyrke og vibrasjon), er denne dampovnen utstyrt med en spesial-lyspære. Denne lyspæren skal kun brukes til det den er bestemt for. Den er ikke egnet for rombelysning. Den skal kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Miele's serviceavdeling.
- ▶ Denne dampovnen inneholder 3 lyskilder i energiklasse E.

Barn i husholdningen

- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på dampovnen.
- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra dampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene dampovnen uten tilsyn, dersom dampovnens 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 dampovnen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av dampovnen. Ikke la barn leke med dampovnen.
- ▶ Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.
Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Fare for skade pga. varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Dampovnen blir varm på dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovnsrommet strømmer ut. Pass på at barn ikke tar på dampovnen når den er i bruk.
Hold barn unna dampovnen, til den er avkjølt og det ikke er 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.

Sikkerhetsregler

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 dampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at dampovnen ikke har synlige skader. En skadet dampovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningsystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningsystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet 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 dampovnens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på dampovnens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for dampovnen (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.
- ▶ Dampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.

- ▶ Denne dampovnen 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 forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på dampovnen. Du må aldri åpne kabinettet på dampovnen.
- ▶ Hvis dampovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ 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 støpselet blir fjernet fra nettkabelen eller nettkabelen ikke er utstyrt med støpsel, må dampovnen kobles til el-nettet av elektrofagfolk.
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må dampovnen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis dampovnen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut av stikkontakten.
- ▶ Når dampovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når dampovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan dampovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når dampovnen er helt avkjølt.

Sikkerhetsregler

Forskriftsmessig bruk

► Fare for skade pga. varm damp og varme overflater. Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på damp, varmeelementer, ovnsrommet, føringslistene, tilbehøret og maten.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

► Fare for skade pga. varm mat.

Maten kan skvulper 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.

Dampovnen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.


► Plastservise som ikke tåler stekeovn smelter ved høye temperaturer og kan skade dampovnen eller begynne å brenne.

Bruk kun plastervise som tåler stekeovn. Se henvisningene fra produsenten av serviset. Hvis du bruker plastservise til dampkoking, pass på at det er temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig. 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 dampovnen. 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 ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Dampovnen kan bli skadet.

- ▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Ikke la dampovnen være uten tilsyn når du arbeider med olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av dampovnen og kvel flammen forsiktig med et lokk eller et klede.
- ▶ Pga. de høye temperaturene når dampovnen er slått på, kan gjenstander i nærheten begynne å brenne. Ikke bruk dampovnen 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  eller Over-/undervarme.
- ▶ Hold døren til dampovnen lukket hvis det utvikles røyk fra maten i ovnsrommet, slik at eventuelle flammer kveles. Avbryt prosessen ved å slå av dampovnen 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.

Sikkerhetsregler

- ▶ 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 dampovnen, pass på at ledningen til apparatet ikke blir klemt fast i døren til dampovnen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.
- ▶ Ikke bruk dampovnen uten at lampedekselet er på. Dampen kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Dessuten kan elektriske komponenter bli ødelagt.

Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprensler kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensler til rengjøring av ovnen.
- ▶ Glasset i døren kan bli ødelagt av riper. Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskrapere til rengjøring av dørglasset.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Rengjøring av føringslister»). 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 dampovnen.

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transport-skader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfalls-behandling og kan derfor generelt gjen-vinnes.

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspe-sifikke gjenvinningsstasjoner og retur-muligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

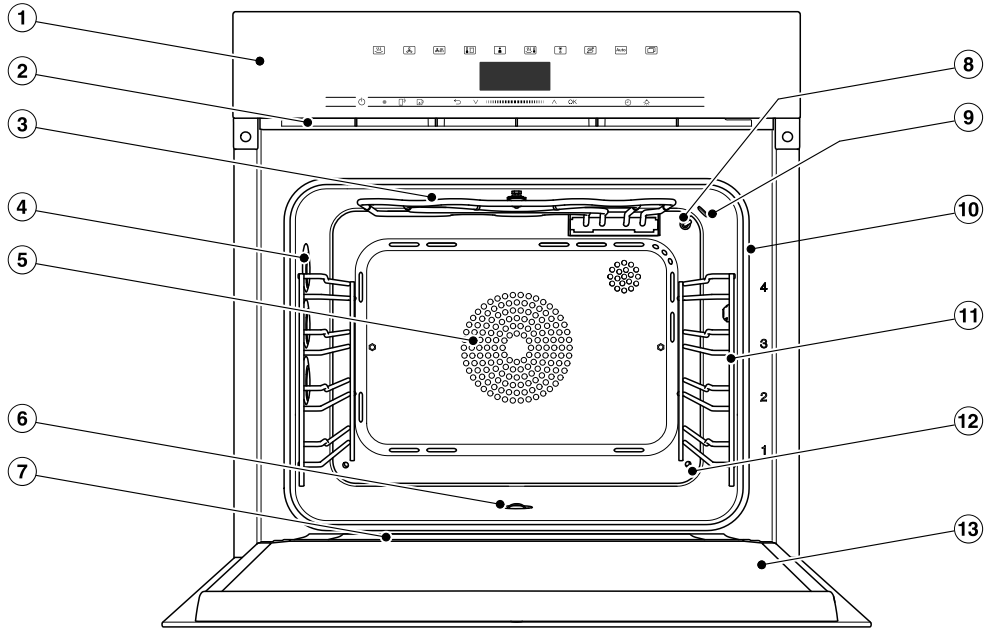
Retur og gjenvinning av det gamle produktet

Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produk-tets 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 retur-punktene 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 per-sonlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forplik-tet til å ta ut gamle batterier, akkumu-latorer 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 util-gjengelig for barn til det kjøres bort.

Dampovn



- ① Betjenings-elementer
- ② Dampspalte
- ③ Varmeelement for overvarme/grill
- ④ Ovnsløsbelysning
- ⑤ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑥ Ovnsløsbunn med varmeelement for undervarme under bunnen og bunnsil
- ⑦ Oppsamlingsrenne
- ⑧ Temperaturføler
- ⑨ Fuktighetssensor
- ⑩ Dørpakning
- ⑪ Føringslister med 4 rillehøyder
- ⑫ Dampinngang
- ⑬ 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).

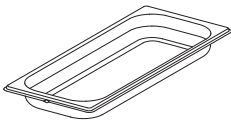
Modellbetegnelsen og serienummeret (SN) finner du også på det lille skiltet øverst på det åpne panelet.

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

Medfølgende tilbehør

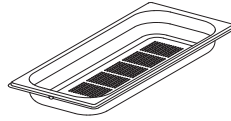
Standardutstyr og annet tilbehør kan etterbestilles ved behov (se kapittel «Ekstrautstyr»).

DGG 20



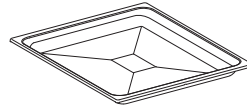
1 tett panne
Kapasitet 2,4 l / nyttevolum 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 20



1 perforert panne
Kapasitet 2,4 l / nyttevolum 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

Universalpanne



1 universalpanne for baking, steking og grilling

Kombirist



1 kombirist for baking, steking og grilling

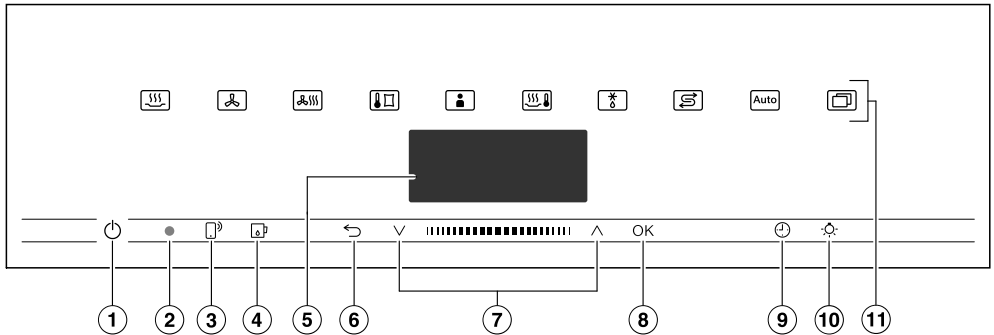
DGClean









1 spesialrengjøringsmiddel for kraftige tilsmussinger i ovnsrommet, spesielt etter steking.

Avkalkingstabletter


For avkalking av ovnen

Betjeningslementer



- ① På/av-tast  som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av dampovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Miele serviceavdeling)
- ③ Sensortast ³
For styring av dampovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast ⁶
For åpning og lukking av panelet
- ⑤ Display
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ⑥ Sensortast [←]
For å gå trinnvis tilbake eller til å endre meny punkter under en tilberedningsprosess.
- ⑦ Navigasjonsfelt med piltastene  
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 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 dampovnen på og av.

Display

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

Etter at dampovnen 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 tastetone kan du koble ut via Flere  | Innstillinger | Lydstyrke | Tastetone.





Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når dampovnen 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».

Betjeningslementer

Sensortaster under displayet





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

Betjeningselementer

Sensortast	Funksjon
	<p>Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten.</p> <p>Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.</p>
	<p>Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på.</p> <p>Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.</p>

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	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 tastetone, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.

Betjeningsprinsipp

Du betjener dampovnen via navigasjonsfeltet med piltastene \wedge og \vee og området i mellom **|||||**.

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

Valg av meny punkt

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til ønsket meny punkt 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 \wedge eller \vee 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 \checkmark .

- 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 \wedge eller \vee 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 meny punkt 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 meny punkt vises.

Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

- Berør piltastene \wedge eller \vee 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 \wedge eller \vee 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 \leftarrow kan du slette tegnene etter hverandre.


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

Navnet blir lagret.


Betjeningsprinsipp

Aktivere MobileStart


- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

Den direkte betjeningen på dampovnen har prioritet foran fjernstyring via app.

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

Panel

Bak panelet finner du vanntanken og kondensbeholderen. Panelet åpnes og lukkes ved berøring av sensortasten . Det er utstyrt med en klemsikring. Der- som panelet møter motstand ved åp- ning/lukking, blir tilberedningen avbrutt. Du må ikke berøre den øvre kanten på døren under åpning og lukking av panelet.

Vanntank

Maksimal oppfyllingsmengde er 1,4 li- ter, 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. Even- tuelt må det etterfylles vann under tilbe- redningsprosessen. Hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen, øker vannforbruket.

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



Kondensbeholder

Etter endt tilberedningsprosess pumper dampovnen oppstått kondens inn i kon- densbeholderen. Maksimal oppfyllings- mengde er 1,4 liter.

Temperatur

Noen driftsfunksjoner er tilordnet en forslagstemperatur. Forslagstempora- turen kan endres for en enkelt tilberedningsprosess, et tilberednings- skritt eller konstant innen angitt områ- de. Forslagstemperaturene kan endre i 5 °C-skritt, ved Sous-vide-tilberedning i 1 °C-skritt (se kapittel «Innstillinger», av- snitt «Forslagstemperaturer»).

Fuktighet

Driftsfunksjonen Kombidamp  og spesialprogrammet Oppvarming  arbeider med en kombinasjon av steke- ovnsfunksjon og fuktighet. Fuktigheten kan endres for en enkelt tilberednings- prosess eller tilberedningsskritt, innen- for det området som er angitt av ovnen.

Avhengig av innstilling av fuktighet, til- føres ovnsrommet fuktighet eller frisk luft. Ved innstillingen fuktighet = 0 % er det maksimal tilførsel av frisk luft og ingen tilførsel av fuktighet. Ved innstil- lingen fuktighet = 100 % er det ingen tilførsel av frisk luft og fuktigheten er maksimal.

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

Funksjonsbeskrivelse

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 fabrikk, 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

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

Når dampovnen er i drift høres en vifte-lyd.

Oppvarmingsfase

Under oppvarmingsfasen i alle driftsfunksjoner vises den stigende ovnsrom-temperaturen 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 dampovnen innstilt slik, at lyset i ovnsrommet slår seg av etter start.

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

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

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

Første igangsetting

Miele@home

Dampovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

- et WiFi-nettverk
- Miele-appen
- en brukerkonto hos Miele. Brukerkontoen kan du opprette gjennom Miele-appen.

Miele-appen veileder deg ved tilkobling mellom dampovnen og hjemme-nettverket ditt.

Etter at du har koblet dampovnen til WiFi-nettverket, kan du f.eks. utføre følgende operasjoner med appen:

- Hente informasjon om driftstilstanden på dampovnen din
- Hente informasjon om pågående tilberedningsprosesser for dampovnen din
- Avslutte pågående tilberedningsprosesser

Gjennom tilkobling av dampovnen til WiFi-nettverket, øker strømforbruket, også når dampovnen er slått av.

Forsikre deg om at signalet til ditt WiFi-nettverk har tilstrekkelig signalstyrke der hvor dampovnen skal plasseres.

Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

WiFi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre produkter (f.eks. mikrobølgeovner, fjernstyrte leker). Dermed kan det oppstå tidvise eller fullstendige forstyrrelser på forbindelsen. Kontinuerlig tilgjengelighet av de tilbudte funksjonene kan derfor ikke garanteres.

Tilgjengelighet Miele@home

Bruken av Miele-appen er avhengig av tilgjengeligheten til Miele@home-tjenestene i ditt land.

Miele@home-tjenesten er ikke tilgjengelig i alle land.

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden www.miele.com.


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.

Dampovnen blir varm under bruk. Dampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

Når dampovnen 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*.

Første igangsetting

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 rengjøring av dampovnen

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra dampovnen og tilbehøret.

Dampovnen gjennomgår en funksjonstest på fabrikken, derfor kan det under visse omstendigheter renne restvann fra rørene og tilbake til ovnsrommet under transport.

Rengjøring av vanntank og kondensbeholder

 Fare for å skade seg på panelet. Når panelet åpner eller lukker seg, kan du klemme deg. Du må ikke berøre overkanten av døren under åpning og lukking av panelet.

- Slå på dampovnen med på/av-tasten .
- Velg sensortasten , for å åpne panelet.
- Ta ut vanntank og kondensbeholder. Trykk 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 kombiristen er PerfectClean-foredlet og skal **kun** vaskes for hånd. Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».

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

Dampovnen ble behandlet med et pleiemiddel før levering.

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


Tilpasning av koketemperatur

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

Denne prosessen **må** gjennomføres, slik at problemfri funksjon er sikret.

Vann som er destillert eller tilsatt kullsyre og annen væske kan skade dampovnen.

Bruk **kun friskt, kaldt drikkevann** (under 20 °C).


- Ta ut vanntanken og fyll den opp til «max»-merket.
- Skyv inn vanntanken.
- Ta dampovnen i bruk med driftsfunksjonen Dampkoking  (100 °C) i 15 minutter. Gå frem som beskrevet i kapitlet «Betjening».


Tilpasning av koketemperaturen etter flytting

Etter flytting må dampovnen 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»).

Første igangsetting

Oppvarming av dampovnen

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

 Fare for skade pga. varme overflater.






Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på varme-elementene, ovnsrommet og føringslistene.

Bruk grytevotter når du arbeider i det varme ovnsrommet.

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 ... 15° 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 gjøre dampovnen din personlig, ved at du tilpasser fabrikkinnstillingene til dine behov.

- 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 symbol-et  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått dampovn:

- På
Klokkeslettet vises alltid i displayet. 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 dampovnen, før du kan betjene den.
- Av
Displayet er mørkt, for å spare strøm. Du må slå på dampovnen før den kan betjenes.
- Nattutkobling
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23, for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt.

Tidsformat

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

Innstillinger

Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.



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

Når dampovnen 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 dampovnen er slått av:

- På
Hvis du i tillegg har valgt innstillingen Klokkeslett | Visning | På eller Nattutkobling, reagerer sensortastene også, når dampovnen er avslått.
- Av
Uavhengig av innstillingen Klokkeslett | Visning reagerer sensortastene kun, når dampovnen er slått på samt en viss tid etter av dampovnen 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.

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 sensor-tast 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).

Innstillinger

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 menyunktet, 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.

Innstillinger

Vannhardhet

For at dampovnen skal fungere feilfritt og avkalkes til riktig tidspunkt, må du stille inn den lokale vannhardheten. Jo hardere vannet er, jo oftere må dampovnen avkalkes.

Det lokale vannverket kan gi deg opplysninger om den lokale hardheten på drikkevannet ditt.

Dersom du bruker drikkevann fra flaske, f.eks. mineralvann, bruk drikkevann uten tilsatt kullsyre. Bruk innstilling tilsvarende kalsiuminnholdet. Kalsiuminnholdet er angitt mg/l Ca²⁺ eller ppm (mg Ca²⁺/l) på flaskeetiketten.

Du kan stille inn en hardhetsgrad mellom 1 °dH og 70 °dH. Fra fabrikk er hardhetsgraden forhåndsinnstilt på 15 °dH.

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

Vannhardhet		Kalsiuminnhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Innstilling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11

Vannhardhet		Kalsiuminnhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Innstilling
°dH	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Automatisk skylling


Etter at du har slått av dampovnen, 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 dampovnen.

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 dampovnen, berør sensortasten *OK* i minst 6 sekunder.
- Av
Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke dampovnen som vanlig.

Innstillinger

Miele@home

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

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


- Aktiver
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen blir koblet inn igjen.
- Deaktiver
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. Miele@home forblir koblet inn, 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 dampovnen avhendes, selges eller en brukt dampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til dampovnen.
- 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.

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 dampovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.


I nettverkstilkoblet standbymodus bruker dampovnen maks. 2 W.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

Den direkte betjeningen på dampovnen har prioritet foran fjernstyring via app.

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

Hvis du ikke installerer en oppdatering, kan du bruke dampovnen 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.

Innstillinger

Forløpet til RemoteUpdate

Informasjon om innhold og omfang av en oppdatering står til disposisjon i Miele-appen.

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

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

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 dampovnen under oppdateringen. Ellers blir oppdateringen avbrutt eller ikke installert.
- Noen programvareoppdateringer kan kun utføres av Mieleles serviceavdeling.

Software-versjon

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

Forhandler

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

Messeinnstilling

Hvis dampovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer 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 dampovnen 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.

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 dampovnen for å stille inn varseluret. Nedtellingen til varseluret vises da når dampovnen 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 dampovnen er slått av, vises  og forløpet for varselurtiden i stedet for aktuelt klokkeslett.

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.


Hoved- og undermenyer

Meny	Forslags- verdi	Område
Driftsfunksjoner		
Dampkoking 	100 °C	40–100 °C
Varmluft pluss 	160 °C	30–225 °C
Kombidamp 		
Kombidamp + Varmluft pluss	170 °C	30–225 °C
Kombidamp + Over- og underv.	180 °C	30–225 °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 		
Flere 		
Over- og undervarme	180 °C	30–225 °C
Pizza & Pai	180 °C	50–225 °C
Undervarme	190 °C	100–200 °C
Overvarme	190 °C	100–225 °C
Grill stor	Trinn 3	Trinn 1–3
Grill liten	Trinn 3	Trinn 1–3
Omluftsgrill	200 °C	50–225 °C
Kaker spesial	160 °C	30–225 °C
Eco-varmluft	180 °C	30–225 °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	–	–
Sabbat-program	180 °C	50–225 °C
Varme servise	50 °C	50–80 °C
Varmholding	65 °C	40–100 °C
Vedlikehold		
Bløtlegging		
Tørking		
Skylling		
Innstillinger 		

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 ris-ten 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.

Tips for energisparing

Tilpasse innstillinger

- Velg innstillingen Display | QuickTouch | Av for betjenings-elementene, 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

Dampovnen 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»).

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 dampovnen.

Hovedmenyen vises.

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

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

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

Driftsfunksjonen vises. Avhengig av valgt driftsfunksjon, vises forslagsverdi-er for temperatur og eventuelt fuktighet etter hverandre.

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


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

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

Programmert 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 driftsfunksjonen, for å avslutte tilberedningsprosessen.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det komme ut veldig mye svært varm damp når man åpner døren. Du kan brenne deg på dampen.

Gå et skritt tilbake og vent til den varme dampen har forsvunnet.

- Ta maten ut av ovnsrommet.

Betjening

Rengjøring av dampovnen

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

Etter en tilberedningsprosess med damp vises *Ovnen skylles*.

- Følg henvisningene i displayet.

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

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

Etterfyll 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.

Betjening

- 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 kombi-damp), kobles dampproduksjonen automatisk inn når tilberedningsprosessen er slutt.

- Vent til Dampproduksjon 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 drifts-funksjonen.

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 slette 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.

Betjening

Avbryte tilberedningsprosess


Når du åpner døren, blir tilberedningsprosessen avbrutt. Varmen i 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 komme ut veldig mye svært varm damp når man åpner døren. 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.

Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, føringslistene, tilbehøret og maten.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

Pass på 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 **Eco-varmluft**) 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.

Betjening

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
- Omluftsgill
- 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.

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.

Tilberedningsservise

Damppanner

Panner av rustfritt stål følger med dampovnen. 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 **tilberedning med damp**. Da kan dampen nå maten fra alle sider, og maten tilberedes jevnt.

Eget servise

Du kan bruke eget servise. Vær da oppmerksom på følgende:

- Serviset må tåle stekeovn og være dampbestandig. Hvis du vil bruke servise av kunststoff ved tilberedning med damp, undersøk med produsenten om det er egnet.
- 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. Koke-tiden 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 koke-tiden, 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 $\frac{2}{3}$ 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 kokes i dampovnen. Koke-tidene kan overføres til dampovnen. Vær oppmerksom på at du ikke kan bruke dampovnen til bruning.

Verdt å vite om dampkoking

Universalpanne og kombirist

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

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

Uttrekkssikring


Kombiristen og universalpannen har en uttrekkssikring, som forhindrer at de faller ut av rillehøyden, dersom de bare skal trekkes delvis ut. Kombiristen og universalpannen må løftes litt opp for å kunne 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.

Dampkoking

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  | 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
Grønncål, snittet	23–26
Kokefaste poteter, skrelte hele	27–29
delt i to	21–22
delt i fire	16–18
Poteter, fortrinnsvis kokefaste, skrelte hele	25–27
delt i to	19–21
delt i fire	17–18
Melne poteter, skrelte hele	26–28
delt i to	19–20
delt i fire	15–16
Knutekål, i staver	6–7
Gresskar, i terninger	2–4
Maiskolber	30–35
Mangold, snittet	2–3

Dampkoking

Grønnsaker	🕒 [min]
Paprika, i terninger eller strimler	2
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 egen smaken.

Panner

Smør perforerte panner.

Rillehøyde

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

Temperatur

85–90 °C

For skånsom koking av ømfintlige fiske- sorter, 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 tyk- kelse og beskaffenhet, ikke av vekt. Jo tykkere stykket er, desto lengre er koke- tiden. 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 fis- ken ikke er tilstrekkelig gjennomkocht, etterkok kun i noen minutter.


Hvis du koker fisk i saus eller kraft, kan du forlenge koketidene med noen mi- nutter.

Dampkoking

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. Egnede fisker er karpe, ørret, ål og laks.

Innstillinger

Automatikkprogrammer  | 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
Sjørørret	90	14–17
Pangasiusfilet	85	3
Uerfilet	100	6–8
Koljefilet	100	4–6
Flyndrefilet	85	4–5
Breiflabbfilet	85	8–10
Sjötungefilet	85	3
Piggvarfilet	85	5–8
Tunfiskfilet	85	5–10
Filet av gjørs	85	4

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

Dampkoking

Kjøtt

Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

Dypfryste matvarer

Tin dypfrost kjøtt før tilberedning (se kapittel «Spesialprogrammer», 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 | 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

Dampkoking

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 skyl-ler risen i beholderen den skal tilbe-redes 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 behol-deren med ris.

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

Innstillinger



Automatikkprogrammer  | Ris | ... |

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se tabellen

	 :	 [min]
Langkornet ris		
Basmatiris	1 : 1,5	15
Parboiled ris	1 : 1,5	23–25
Fullkornsriss	1 : 1,5	26–29
Villris	1 : 1,5	26–29
Rundkornet ris		
Grøttris	1 : 2,5	30
Risottoris	1 : 2,5	18–19

 :  Forholdet mellom ris og væske,
 Koketid

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  | Korn | ... |

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

	Forhold korn : væske	 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgurhvet	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

Dampkoking

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. $\frac{1}{3}$.

Ferske matvarer

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

Løse nudler eller pasta som har klebet seg sammen, og fordel dem jevnt i damppannen.

Innstillinger


Automatikkprogrammer  | 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

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  | Pasta | ... |

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

Dampkoking

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 dekket fullstendig med vann under kokingen.

Linser må ikke bløtlegges.

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

Innstillinger


Automatikkprogrammer  | 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

Dampkoking


Høuseegg

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  | Egg | ... |

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

eller

Dampkoking 

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

Dampkoking

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  | 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

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.


Dyppfryste matvarer

Tin frosne skjell.

Koketid

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

Innstillinger



Automatikkprogrammer  | 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

Dampkoking

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 smaks-overføring 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. $\frac{1}{3}$.

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.

Sous-vide

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

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

Resultatet er jevnt kokte, mer smaksrike matvarer.

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

Bruk bare varmestabile, kokeekte vakuumposer.
Ikke kok mat i salgspakningen, f.eks. vakuumpakket frysemat, hvor det kanskje er brukt uegnede vakuumposer.
Ikke bruk vakuumposen flere ganger.

Vakuumer maten kun 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.

Sous-vide

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.
- vakuomet 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, rensed og fjernet tarmen		x	56	19–21
Hønseegg, hele			65–66	60
Kamskjell, rensed			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 kjerne-temperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbin-der med gjennomstekt.

Sous-vide

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]		🕒 ² [min]
	medium ¹	gjennomstekt ¹	
Kjøtt			
Lammesadel med ben	58	62	30
Skive av oksefilet, 4 cm tykk	56	61	30
Skive av oksestek (høftestykke), 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 kjerne-temperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbinder med gjennomstekt.

² Tidene gjelder for vakuuerte matvarer med en utgangstemperatur på ca. 5 °C (kjøleskapstemperatur).

³ Skal kun varmes opp igjen i saus.

Flere anvendelser

Oppvarming

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

Matvarer varmes skånsomt opp i dampovnen. De tørker ikke ut og fortsetter ikke å koke. De varmes jevnt opp og behøver ikke omrøring innimellom.

Du kan varme både ferdig porsjonerte tallerkenretter (kjøtt, grønnsaker, poteter) eller enkelte matvarer.

Tilberedningsservise

Mindre mengder kan varmes opp på en tallerken, større mengder i en panne.

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

Flere anvendelser

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]	δδ [%]	⌚* [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 Kyllingsnitzel Kalkunsnitzel 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 Hønsfrikassé, ris Grønnsaksuppe Kremet suppe Klar suppe Gryterett	120	70	10–12

🔥 Temperatur, δδ Fuktighet, ⌚ Tid

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

Flere anvendelser

Tining

Maten tiner betydelig raskere i damp-ovnen enn i 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 frysers inn igjen.
- Dypfrysede ferdigretter tines som oppgitt på pakken.

Innstillinger

Tining 

eller

Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

Flere anvendelser

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

Flere anvendelser

Matvare	Mengde	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
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
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 tallerkenretter 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.

Tilberedningsservise

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. Fyll ferdigretter over i egnet servise.

Flere anvendelser

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. rullade, 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 quarkjernemel.
- 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

Flere anvendelser

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.

Oppvarming av matvarer med spesialprogrammet «Sprø oppvarming»

Matvare	Innstilling av segmenter Bruning
Eplestrudel, 4 cm høy	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Bakt Camembert, 25 g	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Bakt Camembert, 75 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Baguette, halvstekt	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Butterdeig-kanapéer	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Fylt butterdeig med spinat	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Børek, 3 cm høy	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Stekte poteter (Ferdigmat)	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Røsti ¹ , tofu	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Rundstykke (hvete), halvstekt	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Rundstykke (rug), halvstekt	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __
Rundstykke, gammelt, mykt	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __
Cheeseburger	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm høy	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Ciabattini, halvstekt	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Ciabattini, gammel, myk	__ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Crêpe ¹	__ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Tarte flambé (Ferdigmat)	__ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _
Tarte flambé, ferdig deig for fyll etter eget ønske	__ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> __ _ _
Strimlet kjøtt ¹ (Ferdigmat)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _
Focaccia, halvstekt, 3–4 cm høy	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Frikadelle/kjøttkake ¹ (svin), 25 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Frikadelle/kjøttkake ¹ (svin), 60 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Frikadelle/kjøttkake ¹ (svin), 100 g	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vårruller, små	__ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __
Vårruller	__ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Hot Dog ¹	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> __ _ _

Flere anvendelser

Matvare	Innstilling av segmenter Bruning
Kaiserschmarrn ¹ (Ferdigmat)	__ □ □ ■ □ □ __
Poteter, fortrinnsvis kokefaste, i skiver	__ __ □ ■ □ __ __
Fylte potetrøsti (Ferdigmat)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm høy	__ __ __ ■ ■ □ □
Nan ¹ , halvsteckt	__ □ ■ □ __ __ __
Pasta, fersk med saus, ost	__ __ □ □ □ __ __
Pastagrøteng ¹ , 2 cm høy	__ __ __ ■ □ __ __
Pastagrøteng ¹ , 4,5 cm høy	__ __ __ □ ■ __ __
Pastagrøteng ¹ , 6 cm høy	__ __ __ __ □ ■
Pancakes ¹	■ □ __ __ __ __
Pannekaker ¹ , rullet	__ __ □ ■ □ __ __
Pitabrød ¹ , halvsteckt	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (Ferdigmat)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, liten	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, 2 cm høy	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm høy	__ __ __ __ □ ■ □
Potetpannekake	__ __ __ ■ □ __ __
Røsti-trekanter (Ferdigmat)	__ __ __ □ ■ □ __
Snitsel	__ __ □ ■ □ □ __
Taco Shell	□ □ ■ □ □ □ __
Hawaii-toast (ostesmørbrød)	__ □ ■ □ __ __ __
Toast med ost	□ ■ __ __ __ __
Tortilla Chips med ost	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla ¹ (rullet inn i aluminiumfolie)	□ □ ■ □ □ __ __

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

Tilberedning av matvare med spesialprogrammet «Sprø tilberedning»

Matvare	Henvisninger til fremgangs- måte	Innstilling av segmenter for bruning
Kjøtt¹		
Bratwurst (svin), trukket/kokt, 25 g	snitte	___ _ _ _ □ □ ■ □
Bratwurst (svin), trukket/kokt, 100 g	snitte	___ _ _ _ □ □ □
Bratwurst (svin), grov	pensle med olje, snitte	___ _ _ _ _ □ ■
Filetspidd (okse), grove terninger	marinert	□ ■ _ _ _ _ _
Kjøttspidd (svin), store terninger	marinert	□ □ □ ■ □ _ _
Frikadelle/kjøttkake (svin), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Kyllingbryst, 3 cm tykt	med bacon, marinert	□ □ □ ■ □ _ _
Kyllingbryst, 3 cm tykt	naturell, marinert	_ □ □ ■ _ _ _
Kyllingrulade	Fyll: Spinat, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Kyllingspidd, store terninger	marinert	□ □ ■ □ _ _ _
Kyllinglår	marinert	___ _ □ □ □ ■
Kalvesadel, 180 g	marinert, med saus	□ _ _ _ _ _
Røkt svinekam, 2,5-4 cm tykk	–	___ □ ■ □ □ □
Kotelett av svinekam, 2 cm tykk	–	_ □ □ ■ □ _ _
Lammekotelett, 2 cm tykk	marinert	□ ■ □ □ _ _ _
Biff av okse, 2,5–3,5 cm tykk	marinert	_ □ ■ □ _ _ _
Svinefilet, 4 cm tykk	med bacon	□ □ ■ □ _ _ _
Svinekotelett	panert, dryppet med olje	___ _ _ _ □
Fisk¹		
Kveitekotelett	marinert	□ ■ _ _ _ _ _
Skrei	panert med smør og knust ka- vring	___ _ □ ■ □ _
Skreifilet, 3-3,5 cm tykk	marinert	■ □ □ _ _ _ _
Skreifiletrulade	fyllt	■ □ _ _ _ _ _
Laksefilet, 2,5-3 cm tykk	marinert	□ □ ■ □ □ _ _
Laksekotelett	marinert	□ □ ■ □ □ _ _
Laksespidd, store terninger	marinert	□ □ ■ □ □ _ _
Seifilet	Topping: Spinat, feta	■ □ _ _ _ _ _

Flere anvendelser

Matvare	Henvisninger til fremgangs- måte	Innstilling av segmenter for brunng
Tunfisk	med tomater, gratinert med ost	___ □ ___
Malle på spidd, store terninger	marinert	___ □ □ □ ■ ___
Tilbehør		
Stekte poteter (Ferdigmat), halvsteekte	–	___ □ □ □ ■
Dadler med bacon (Ferdigmat)	–	___ □ □ ■ □ ___
Fersk pasta, tortellini	–	□ _____
Gnocchi (Ferdigmat)	med smørflak eller ost	■ □ _____
Poteter ² , i skiver/små terninger	pensle med olje	___ □ □ □ ■
Fylte potetrøsti (Ferdigmat), tilberedt	–	■ □ _____
Lasagne, tilberedt, 3 cm høy	–	□ □ _____
Naturris, tilberedningstid 8 minutter	Salt, 1 : 2 (ris : væske)	___ □ ■ _____
Pastagrateg, fersk pasta	rått kjøtt, grønnsaker, saus	___ □ □ ■ □ □ □
Pastagrateg, tilberedt, 2 cm høy	–	□ _____
Potetpannekaker (ferdigdeig)	pensle med olje	___ □ □ ___
Ris (Ferdigmat), tilberedt	–	□ □ ■ □ ___
Røsti-trekanter (Ferdigmat), tilberedt	–	■ □ _____
Schupfnudeln (Ferdigmat)	med smørflak	□ □ □ □ □ □ _
Grønnsaker		
Aubergine, 2 cm høy	olje, salt og pepper	___ □ □ ___
Blomkål, store buketter	salt, pepper	□ _____
Brokkoli, store buketter	saus	□ ■ □ _____
Bønner, grønne (prinsessebønner)	med bacon, salt, pepper	___ ■ □ _____
Cherrytomater, hele	marinert	■ □ □ □ _____
Knutekål, i tykke skiver	marinert	□ □ □ □ _____
Gresskar, i små terninger	salt, pepper	■ □ _____
Maiskolber	marinert	___ □ □ ■ □ ___
Gulrøtter, delt i fire/i tykke skiver	salt, pepper	□ □ □ □ _____
Paprika, i grove biter	marinert	□ □ □ ■ □ _____
Ratatouille, skåret i store biter	tomatpuré, ketchup, krydder, sausjevning	□ □ _____
Squash, 2 cm tykk	olje, salt og pepper	___ □ □ ___

Flere anvendelser

Matvare	Henvisninger til fremgangsmåte	Innstilling av segmenter for brunng
Annet		
Bakt Camembert, 25 g	-	■ _____
Baguetter, rundstykker, halvsteke	-	□ ■ _____
Rundstykke, gammelt, mykt	-	□ □ _____
Cheeseburger, tilberedt	-	□ _____
Tarte flambé (Ferdigmat)	-	_____ □ ■ _____
Tarte flambé, ferdig deig for fyll etter eget ønske	-	_____ □ ■ □ _____
Vårruller, dypfryste, 25 g	-	_____ □ ■ □ _____
Vårruller, dypfryste, 100 g	-	_____ □ □ □ _____
Grilløst (Ferdigmat)	-	_____ □ ■ _____
Kaiserschmarrn (Ferdigmat)	-	_____ □ ■ □ _____
Kaiserschmarrn, rå	-	_____ □ _____
Tofu-røsti, tilberedt	-	■ _____
Løkpai (Ferdigmat)	-	_____ □ □ _____

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

² fortrinnsvis kokefaste

Flere anvendelser

Egnede matvarer for spesialprogrammet «Skånsom tilberedning»

Matvare	Henvisning for tilberedning
Kjøtt¹	
Bockwurst (pølse av svin)	–
Filetspidd (okse), grove terninger	marinert med peanøttsaus
Kjøttspidd (svin)	marinert
Kyllingbryst, 150 g, 3 cm tykt	naturell
Kyllingrulade	Fyll: Spinat, crème fraîche
Kyllingspidd, store terninger	marinert
Hønsfrikassé	–
Kalvesadel, 180 g	i saus
Svinekam, 230 g, 2,5–4 cm høy	salt, pepper
Kotelett av svinekam, 200 g, 2 cm tykk	salt, pepper
Königsberger Klopse (svin) à 50–100 g	i saus
Fisk¹	
Ørret, hel, uten hode	krydret, smør
Skreifilet, 3-3,5 cm tykk	marinert
Skreifiletrulade	fylt, marinert
Laksefilet, 2,5-3 cm tykk	marinert
Laksekotelett	marinert
Laksespidd, store terninger	marinert
Seifilet, 180 g	Topping: spinat og crème fraîche
Fiskegryte med sei, store terninger	med lys saus
Malle på spidd, store terninger	marinert
Tilbehør	
Basmatiris	Salt, forhold 1 : 2,5, (ris : væske)
Fersk pasta, tortellini	Saus, salt
Gnocchi (Ferdigmat)	Salt, dekket med vann
Poteter, melne, delt i to	Salt
Poteter ² , i skiver eller små terninger	Salt
Poteter ² , delt i fire eller i båter	Salt

Flere anvendelser

Matvare	Henvisning for tilberedning
Potetboller (Ferdigmat), i kokepose	dekket med vann
Potetpuré, tilberedt	–
Potetpuré (Ferdigmat), tørrvare	etter henvisningen på pakken
Makaroni, kort, rå	Saus, forhold 1 : 3 (pasta : vann)
Naturris, tilberedningstid 8 minutter	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Parboiled ris (Ferdigmat), tilberedningstid 8 minutter	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Parboiled ris, tilberedningstid 10-12 minutter	Salt, forhold 1 : 2 (ris : væske)
Ris (Ferdigmat), tilberedt	Salt
Schupfnudeln (Ferdigmat)	salt, smørflak
Suppepasta, rå	dekket med buljong
Grønnsaker	
Blomkål, store buketter	Salt
Bønner, grønne (prinsessebønner)	med bacon eller salt, pepper
Brokkoli, store buketter	med/uten ostesaus
Cherrytomater, hele	marinert
Knutekål, i skiver	salt, pepper
Gresskar, i små terninger	salt, pepper
Maiskolber	urtesmør
Gulrøtter, delt i fire eller i tykke skiver	krydret
Paprika, i grove biter	marinert
Ratatouille, skåret i store biter	tomatpuré, ketchup, krydder, sausjevning
Rosenkål, hele	salt, pepper
Asparges, stilker, hele, 1-2 cm tykke	salt, pepper, smørflak
Squash, i skiver à 2 cm tykkelse	olje, salt og pepper

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

² fortrinnsvis kokefaste

Flere anvendelser


Tilberede hel meny - automatisk

Ved automatisk tilberedning av hel meny kan du sette sammen en meny med inntil 3 ulike matvarer, f.eks. fisk med ris og grønnsaker.

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

Funksjonene **Ferdig kl. og Start kl. tilbys** ikke ved tilberedning av en hel meny.

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 kapitlet «Tilberedning med damp», avsnitt «Menytilberedning – manuelt».

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

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.

Flere anvendelser

Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

Forvell grønnsaker før hermetisering, slik at de beholder fargen (se kapittel «Spesialprogrammer», 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 eddikoppløsning etter ønske for grønnsaker.

Kjøtt og pølse

Stek eller kok kjøttet knapt mørt før hermetiseringen. Fyll glassene med steke-sjyen 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

Flere anvendelser

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 $\frac{1}{2}$ eller $\frac{2}{3}$ 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	☐	–	160	–	35–45
Sukkerbrøddeig	☐	–	160	–	50–55
Gjærdeig	☐☐☐ ☐☐☐	1	30	100	10
		2	160	30	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 ut- over 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]
Epler, 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 svart-brun rørsopp. Soppen er tilstrekkelig tørket når den «rasler».

Flere anvendelser

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

Dampkoking 

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tid: iht. oppskriften


Desinfisere servise

Servise og tåteflasker som er desinfisert i dampovnen, blir bakteriefrie som ved vanlig koking. Undersøk først ved hjelp av produsentens opplysninger, om alle deler er temperatur - (inntil 100 °C) og dampbestandige.

Ta tåteflaskene fra hverandre. Ikke sett tåteflasker sammen igjen før de er helt tørre. Bare da unngås ny bakteriedannelse.

- 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

Sabbat-program

Spesialprogrammene Sabbath-program og Yom-Tov er utviklet for å understøtte religiøse skikker.

Dampovnen varmes opp til innstilt temperatur og holder denne temperaturen i maksimalt 24 timer (Sabbat-program) eller 76 timer (Yom-Tov).

- Velg Flere  | Spesialprogrammer.
- Velg Sabbath-program.
- Velg ønsket spesialprogram.

Hvis du har stilt inn en varselurid, kan du ikke starte spesialprogrammet.


- Still inn temperaturen.
- Bekreft med OK.

Navnet på spesialprogrammet og innstilt temperatur vises.

Varmen i ovnsrommet kobles inn ca. 30 sekunder etter at du har lukket døren.

Ovnsrombelysningen forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

Sabbat-program eller Yom-Tov og den innstilte temperaturen vises konstant i displayet.

Klokkeslettet vises ikke. Alle sensortastene (bortsett fra På/Av ) reagerer ikke.


Meldingen Ikke åpne døren vises.

Etter ca. 1 time slukker denne meldingen fra tid til annen. Du kan åpne døren så lenge meldingen **ikke** vises.

- Skyv maten inn i ovnen.

Spesialprogrammet Sabbath-program avsluttes etter 24 timer, meldingene i displayet endrer seg ikke.

Dampovnen slår seg av automatisk i begge spesialprogrammene etter 76 timer.

- Dersom du ønsker å koble ut spesialprogrammet tidligere, slår du av dampovnen med tasten På/Av .


Du kan ikke endre et startet spesialprogram eller lagre det under Egne programmer.


Flere anvendelser

Varme servise

Ved forvarming av servise, blir ikke maten så fort kald.

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rille 2 og plasser det serviset som skal varmes, på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også legge risten 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.


Dampovnen blir varm under 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.


Varme opp fuktige kluter

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

Innstillinger

Automatikkprogrammer  | 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  | Spesial |
Smelte gelatin

eller

Dampkoking 
Temperatur: 90 °C
Tid: 1 minutt


Flere anvendelser

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  | 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 dampovnen.

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  | Spesial | Smelte sjokolade

eller

Dampkoking 

Temperatur: 65 °C

Tid: 20 minutter

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 $\frac{3}{4}$ liter melk med $\frac{1}{4}$ liter fløte.

- Rør sammen 100 g yoghurt med 1 liter melk eller tilbered blandingen av yoghurtkulturer iht. anvisningene på pakken.
- Fyll melkeblanding 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 SSS

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.

Flere anvendelser

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  | 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  | Spesial |

Dampe løk

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

Safting

Du kan safte myk og middels hard frukt i dampovnen.

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

Flere anvendelser

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

Skålte matvarer


- Skjær et kryss ved stilken i matvarer som tomater, nektariner osv. Da blir skallet lettere å trekke av.
- Legg maten i en perforert panne når du bruker damp og på universal-pannen 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	 [min]
Paprika	10
Tomater	7


 Tid

Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

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


 Tid

Flere anvendelser

Konservere epler

Du kan forlengje holdbarheten til ubehandla 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  | 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

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

Kategorier

Automatikkprogrammene  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 .


Valglisten vises.

■ Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram.

■ Følg henvisningene i displayet.

Tips: Med  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

- Dersom du har brukt ovnen, 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..

Automatikkprogrammer

- De enkelte tilberedningstrinnene til automatikkprogrammene er oppført under menypunktet **Vis tilberednings-**skritt. 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 tilberedningen 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 **Forlenget progr.tid** eller **Forlenget 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 tilberedningsskritt, 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 tilberedningsskritt.

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 tilberedningsskritt og gå frem som for 1. tilberedningsskritt.

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

Egne programmer


- Når alle nødvendige tilberednings-skritt 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 meny punkter:

- **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 tilberedningsskritt**
Et sammendrag av innstillingene vises.
- **Vis fremgangsmåte**
Nødvendige operasjoner, f.eks. for å sette inn maten, vises.
- Velg ønsket meny punkt.


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 automatikk-programmer 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 tilberedningsskritt, 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.

Baking

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, krokerter 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, krokerter 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 varmfordelingen 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 tilberedningsskritt: Glansen får du i 1. tilberedningsskritt ved tilførsel av fuktighet (maks fuktighet, lav temperatur). Bruningen følger i neste skritt 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 Miele's kokebok/oppskriftshefte «Baking Steking Damping».

Baking

Automatikkprogrammer

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

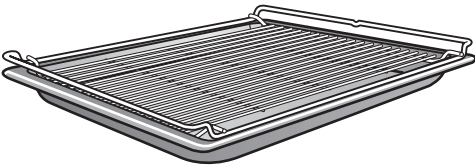
Bruk denne driftsfunksjonen til steking av røredeig og dypfryste Laugenbrezel (saltkringler).

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 kjøftsaften for tilberedning av saus.




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

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. 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 tilberedningsskritt: I 1. tilberedningsskritt med høy temperatur, for bruning av overflaten. I 2. tilberedningsskritt med økt fuktighet og redusert temperatur. Kjøttet tilberedes jevnt og muskelproteinet åpner seg, slik at kjøttet blir ekstra mørt.

Tips: Oppskrifter og omfattende tilberedningstabeller med opplysninger om driftsfunksjoner, temperaturer, fuktighet og tilberedningstider finner du i Miele's kokebok/oppskriftshefte «Baking Steking Damping».

Steking

Automatikkprogrammer

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 $\frac{2}{3}$ 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.

Grilling

Henvisninger til driftsfunksjonene

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.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1 (driftsfunksjoner med damp)




Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ³ ₁		 °C	 [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

³₁ Rille,  Driftsfunksjon,  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 meny¹ (funksjon Tilberedning med damp
















Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ³ ₁ ²	 °C	Høyde [cm]	 [min]
Poteter, kokefaste, delt i fire ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Laksefilet, dypfrost, 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

³₁ 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 50304/EN 60350-1 (Driftsfunksjoner med stekeovn)

Prøveretter	Tilbehør			 [°C]	 ² [min]		Forvarming
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	29–31 (28)	Ja	Ja	
Små kaker (7.5.3)	1 stekebrett	1		150	35–37 (37)	Nei	Nei
	2 stekebrett	2, 4		140	43–45 (44)	Nei	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 (90)	Ja	Ja
Fabrikkbakt loff (9.2)	Rist	3		Trinn 3	5	Nei	6 min
Burger (9.3)	Rist	4		Trinn 3	1. side: 10 2. side: 6	Nei	8 min
	Universalpanne	3					


³ Rille,  Driftsfunksjon,  Temperatur/Grilltrinn, ² Tilberedningstid,  Booster

 Varmluft pluss,  Over- og 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.

Henvisninger ang. rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

Dampovnen blir varm under 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 damprensler kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprensler til rengjøring av dampovnen.

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

Alle overflatene er ømfintlige for riper. Når det gjelder glassflater kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Kraftige tilsmussinger kan under visse omstendigheter skade dampovnen.

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.

Rengjør aldri med oppvaskmidler som er beregnet for industriell bruk, men bare oppvaskmidler som er beregnet for bruk i husholdningen. Ikke bruk rengjørings- eller oppvaskmidler som inneholder alifatisk hydrokarbon. Da kan pakningene begynne å svulle.

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

Hvis dampovnen skal stå ubrukt over lang tid, rengjør den grundig nok en gang, for å unngå luktdannelse etc. La deretter ovnsdøren stå åpen.

Rengjøring og stell

Uegnete 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
- rengjøringsmidler for rustfritt stål
- 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 ovnsrommet, føringslistene, universalpannen og kombiristen er **PerfectClean-foredlet**. Da oppstår det en optisk effekt, slik at overflaten kan se skimrende ut. PerfectClean-foredlede overflater overbeviser med sin non-stick effekt og enkle rengjøring.

For optimal bruk, er det viktig å rengjøre overflatene etter hver bruk.

Hvis PerfectClean-foredlede overflater er dekket med rester fra tidligere bruk, virker ikke non-stick effekten. Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringen vanskeligere.

Søl, f.eks. fra fruktsaft og kakedeig fra utette kakeformer fjernes best mens ovnsrommet fortsatt er varmt.

Fruktsaft som har rent over, kan føre til varige fargeforandringer som ikke kan fjernes. Dette har ingen innflytelse på egenskapene til PerfectClean-foredlingen.

For at ikke non-stick-effekten skal påvirkes, må du alltid fjerne alle rester av rengjøringsmidler.

For at ikke overflatene som er PerfectClean-foredlet skal bli varig skadet, unngå følgende ved rengjøring:

- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, 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
- stekeovnspray
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler

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

Rengjøring og stell

Ovnsrom

Overflaten til ovnsrommet er PerfectClean-foredlet.

Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».

Pass på at det ikke havner rengjøringsmidler i åpningene i bakveggen i ovnsrommet.

For behagelig rengjøring av ovnsrommet kan du ta av døren, ta ut føringslistene og felle ned varmelementene 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 lar seg ikke lenger fjerne.

- Rengjør ovnsrommet og innsiden av døren med en ren oppvasksvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden av oppvasksvampen når du rengjør ovnsrommet.
- 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: Rengjøringen blir lettere, hvis du bløtlegger flekkene noen minutter i oppvaskvann, eller stiller inn programmet Flere  | Vedlikehold | Bløtlegging (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «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 mellom inn-siden av døren og ovnsrommet etter hver bake- og stekeprosess.

- 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.
- Skift dørpakningen hvis den har sprukket eller blitt sprø.

Den kan bestilles hos Miele's serviceavdeling (se slutten av denne bruksanvisningen).

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 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.

Rengjøring og stell

Tilbehør

Rengjøring av universalpanne og kombirist

Overflatene til universalpannen og kombiristen er PerfectClean-foredlet. Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».

- Fjern:
 - småflekker med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.
 - vanskeligere flekker med en ren oppvasksvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden på oppvasksvampen.
- 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

Overflatene på føringslistene er PerfectClean-foredlet.

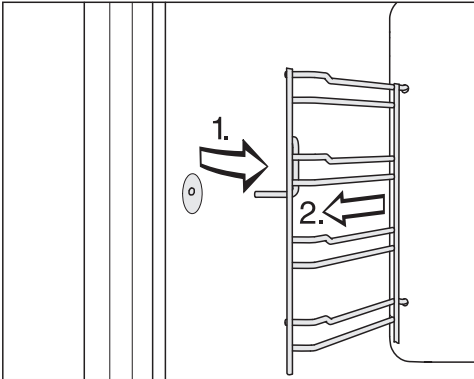
Se rengjøringsrådene i kapittelet «Rengjøring og stell», avsnitt «PerfectClean».



Fare for skade pga. varme overflater.

Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, 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,
- vanskeligere flekker med en ren oppvasksvamp, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden på oppvasksvampen.

- 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.

Rengjøring og stell

Nedsenking av varme-elementet for overvarme/grill

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

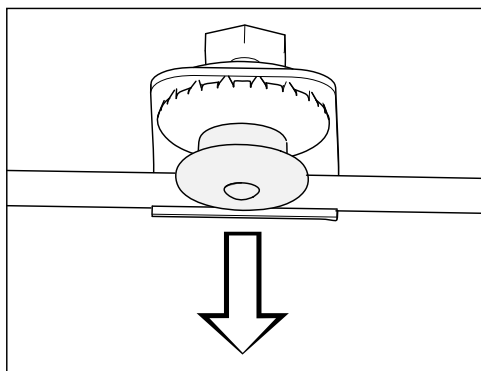
 Fare for skade pga. varme overflater.

Dampovnen blir varm under 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. Varme-elementet for overvarme/grill senkes automatisk samtidig.


- Rengjør taket i ovnsrommet med en svampklut eller oppvasksvamp (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ovnsrom»).
- Trykk varmeelementet for overvarme/grill opp igjen i trykklåsen etter rengjøringen.
Pass på 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.

Avkalkning av dampovnen

Vi anbefaler at du bruker Miele avkalkningstabletter til avkalkningen (se «Ekstrautstyr»). Disse er utviklet spesielt for Miele's 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.

Dampovnen må avkalles etter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for avkalkning er nådd, vises antall gjenværende tilberedningsprosesser i displayet. Kun tilberedningsprosesser med damp telles. Etter den siste tilberedningsprosessen med damp blir dampovnen sperret.


Vi anbefaler å avkalke dampovnen før den blir sperret.

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

Rengjøring og stell

- Slå på dampovnen og velg Avkalking .

I displayet vises meldingen Vennligst vent..... Avkalkingsprosessen forbedres. Dette kan ta noen minutter. Så snart forberedelsen er avsluttet, blir du bedt om å fylle 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 dampovnen før avkalkingen er ferdig, ellers må avkalkingen startes på nytt.

Under prosessen må vanntanken skylles og fylles med friskt vann to ganger. Kondensbeholderen må tømmes.

- Følg anvisningene i displayet.
- Bekreft hver innstilling med OK.

Etter at resten av tiden er gått vises Tøm kondensvannbeholderen.

- Følg henvisningen i displayet.
- Bekreft med OK.

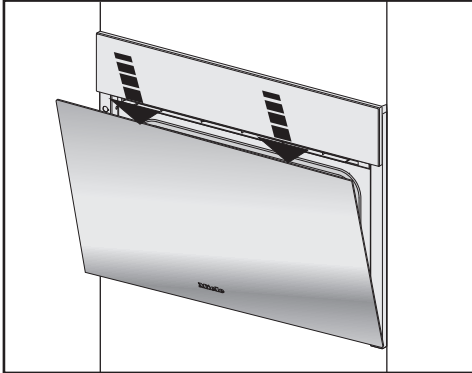
Avkalkingsprosessen er ferdig.

Etter avkalkingen

- Ta ut, tøm og tørk vanntanken og kondensbeholderen.
- Slå av dampovnen.
- La ovnsrommet avkjøles.
- Tørk ovnsrommet til slutt.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

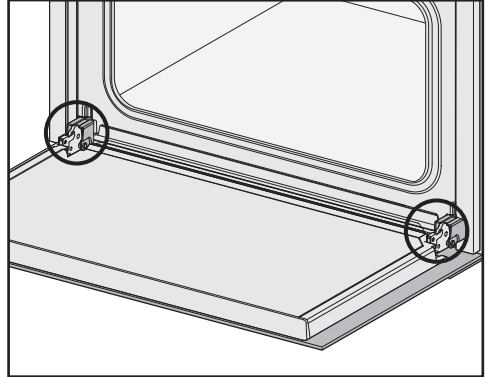
Dør - demontering

- 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 oppå 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.

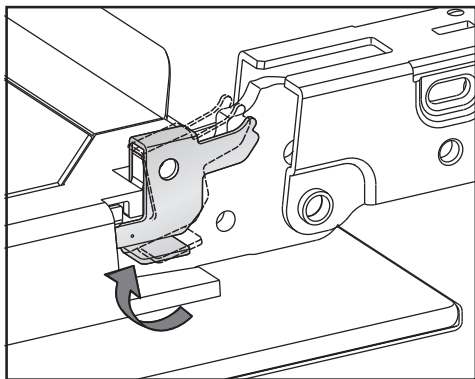
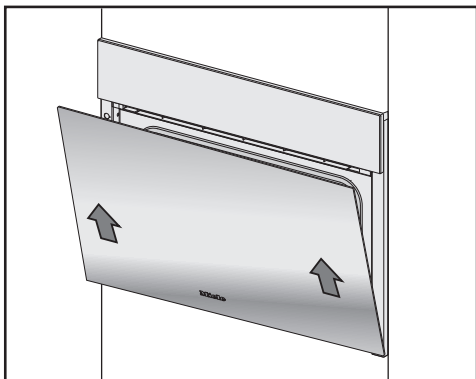
Dampovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

Trekk aldri døren vannrett ut av holderen, da den vil slå tilbake på dampovnen.

Ikke bruk håndtaket for å trekke døren oppover. Håndtaket kan brenke.

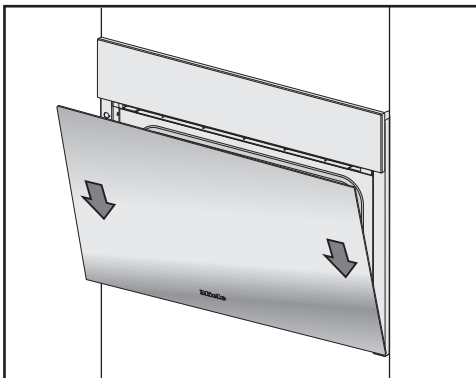
- Lukk døren til den stopper.

Rengjøring og stell



- Ta tak i døren på sidene og trekk den jevnt og skrått oppover fra holderne. Pass på at døren ikke tipper.
- Legg døren på underlaget du har funnet frem.
- Lås sperrebøylene igjen, ved at du dreier dem til de stopper i vannrett stilling.

Dør - montering



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

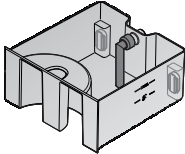
Dersom sperrebøylene ikke er låst, kan døren løsne fra holderne og bli ødelagt. Sperrebøylene må låses igjen.

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, fordi du slipper å kontakte serviceavdelingen.

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette den.

Meldinger i indikatorene/displayet

Problem	Årsak og retting
F10	<p>Innsugningsslangen i vanntanken er ikke satt på riktig eller står ikke loddrett.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Korrigjer innsugningsslangens posisjon: 
F11 F20	<p>Avløpsslengene er tette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avkalk dampovnen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).■ Tilkall Miele's serviceavdeling, dersom feilmeldingen vises på nytt.
F44	<p>Det har oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå av dampovnen og deretter på igjen etter et par minutter.■ Hvis feilmeldingen fortsatt vises, tilkall Miele's serviceavdeling.
F55	<p>Den maksimale driftstiden for en funksjon er overskredet, og sikkerhetsutkoblingen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå dampovnen av og deretter på igjen. <p>Dampovnen er klar til bruk igjen med en gang.</p>


Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
F196	<p>Det har oppstått en feil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå dampovnen av og deretter på igjen. <p>Silen i ovnsrombunnen er ikke satt riktig inn.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå av dampovnen. <div data-bbox="736 389 826 475"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Sett silen riktig inn:■ Slå dampovnen på igjen.■ Hvis feilmeldingen vises på nytt, tilkall Miele's serviceavdeling.
En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.	<p>Det har oppstått en feil i elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble dampovnen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt.■ Kontakt Miele's serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
<p>Ovnsrommet blir ikke varmt.</p>	<p>Messeinnstillingen er aktivert. Dampovnen kan betjenes, men varmen i ovnsrommet fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forhandler»). <p>Ovnsrommet har blitt varmet opp ved bruk av varmeskuffen, som er bygget innunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
<p>Etter flytting går ikke dampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen.</p>	<p>Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gjennomfør avkalking for å tilpasse koketemperaturen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).
<p>Under drift kommer det ut uvanlig mye damp, eller det kommer damp ut på andre steder enn vanlig.</p>	<p>Døren er ikke skikkelig lukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lukk døren. <p>Dørpakningen sitter ikke riktig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trykk dørpakningen inn igjen, slik at den er tilpasset jevnt overalt. <p>Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skift dørpakningen. Den kan bestilles hos Miele's serviceavdeling (se slutten av denne bruksanvisningen).
<p>Funksjonene Start kl. og Ferdig kl. vises ikke.</p>	<p>Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles. <p>Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.</p>

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	<p>Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når dampovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Så snart du har slått på dampovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene alltid skal reagere selv når dampovnen er avslått, velg innstillingen Display QuickTouch På.
	<p>Dampovnen er ikke koblet til el-nettet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten.■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling.
	<p>Det er et problem med styringen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Berør på/av-tasten  til displayet slår seg av og dampovnen starter på nytt.

Støy


Problem	Årsak og retting
Under drift og etter at dampovnen er slått av, høres en lyd (brumming).	Dette er ingen feil. Lyden oppstår ved inn- og utpumping av vann.
Etter at dampovnen er slått av høres en vifte-lyd.	Viften fortsetter å gå. Dampovnen er utstyrt med en vifte som leder dampen ut av ovnsrommet. Viften fortsetter å gå en stund etter at apparatet er slått av. Den kobles automatisk ut etter en stund.

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.

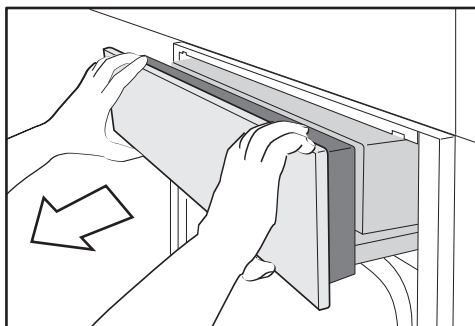
Hvis feil oppstår ...

Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
Dampovnen kan ikke slås på.	<p>Sikringen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktiver sikringen (minste sikring, se typeskiltet). <p>Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble dampovnen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å<ul style="list-style-type: none">– skru av bryteren for den aktuelle sikringen/skru smeltesikringen helt ut eller– koble ut jordfeilbryteren.■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke dampovnen, kontakt elektrofagfolk eller Mielees serviceavdeling.
Lyset i ovnsrommet virker ikke.	<p>Pæren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tilkall service hvis pæren skal skiftes.
Panelet åpnes/lukkes ikke automatisk, tross gjentatt aktivering av sensortasten .	<p>Det befinner seg en gjenstand i panelets bevegelsesområde.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fjern gjenstanden. <p>Klemsikringen reagerer svært følsomt. En gang i blant kan det derfor hende at panelet ikke åpnes eller lukkes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Åpne/lukke panelet manuelt (se slutten av kapitlet).■ Kontakt Mielees serviceavdeling dersom problemet forekommer svært hyppig.

Manuell åpning av panelet

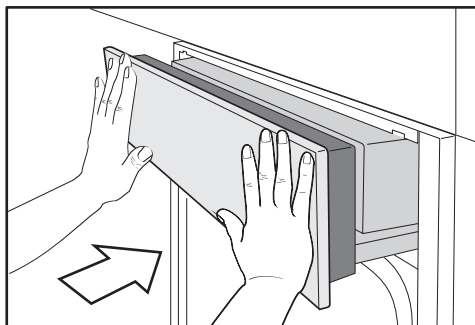
- Åpne døren forsiktig.



- Ta tak i panelet oppe og nede.
- Trekk først panelet ut fremover.
- Trykk det forsiktig oppover.

Manuell lukking av panelet

- Ta tak i panelet oppe og nede.
- Trykk panelet forsiktig nedover.



- Skyv panelet inn.

Ekstraustyr

Mieleles sortiment inneholder ekstraustyr og forskjellige rengjørings- og pleiemidler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieleles nettbutikk.

Du får også kjøpt produktene hos Mieleles serviceavdeling (se på slutten av denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.

Tilberedningsservise

Miele tilbyr et stort utvalg av tilberedningsservise. Dette er perfekt tilpasset Mieleles produkter når det gjelder funksjon og mål. Detaljert informasjon om de enkelte produktene finner du på Mieleles hjemmeside.

- perforerte damppanner i forskjellige størrelser
- tette damppanner i forskjellige størrelser
- gourmetpanner i forskjellige størrelser
- lokk til gourmetpanne

Annet

- Stekebrett
- Rundt stekebrett
- FlexiClip-uttrekksskinner HFC 71
- Holdere for damppanner med en bredde på 325 mm

Rengjørings- og pleiemidler

- DGClean
Spesialrengjøringsmiddel for kraftige tilsmussinger i ovnsrommet, spesielt etter steking
- Avkalkingstabletter (6 stk.)
- Universal mikrofiberklut
Fjerner fingeravtrykk og småflekker

På www.miele.com/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.

Kontaktdataene til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og fabriksjonsnummer (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 panelet.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Installasjon

Sikkerhetsregler for innbygging



Skader pga. ikke forskriftsmessig montering.

Hvis ikke dampovnen monteres forskriftsmessig kan den bli skadet.

Dampovnen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

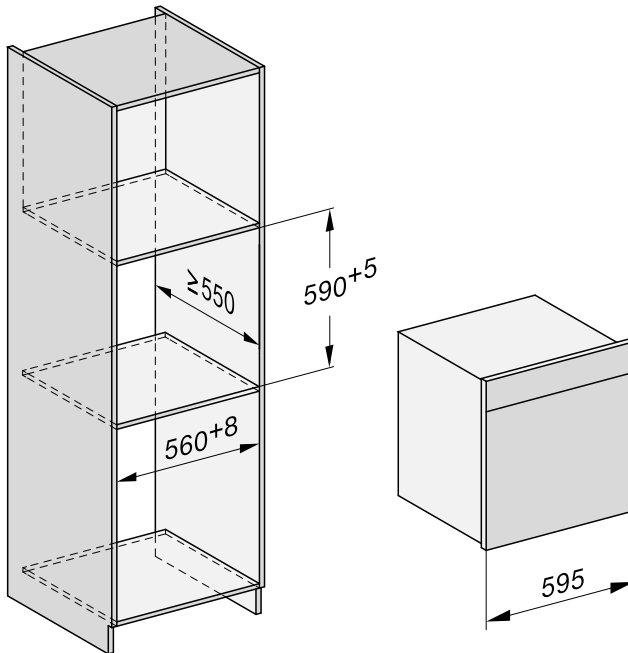
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på dampovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.
- ▶ Pass på at stikkontakten er lett tilgjengelig etter innbygging av dampovnen.
- ▶ Dampovnen må plasseres slik du kan se innholdet i damppannene i øverste rillehøyde. Kun slik kan du unngå skader pga. at varm mat skvulper over.

Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

Innbygging i et høyskap

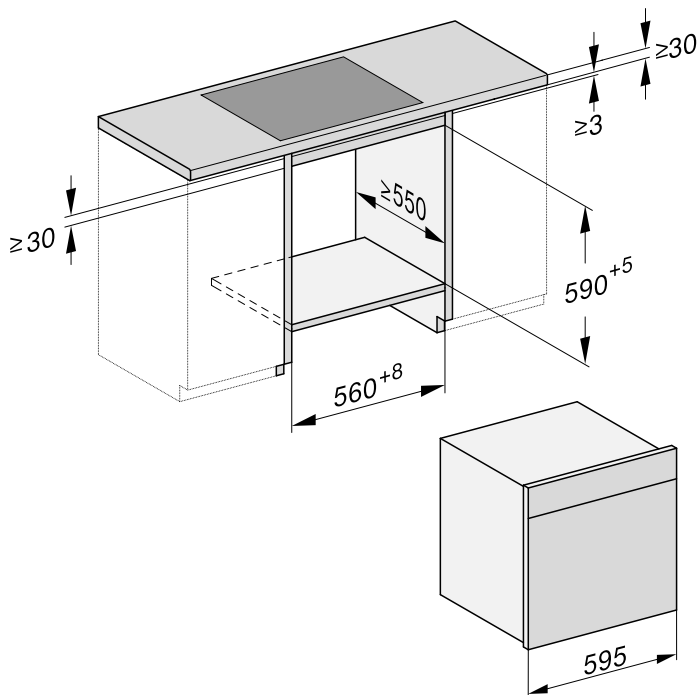
Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



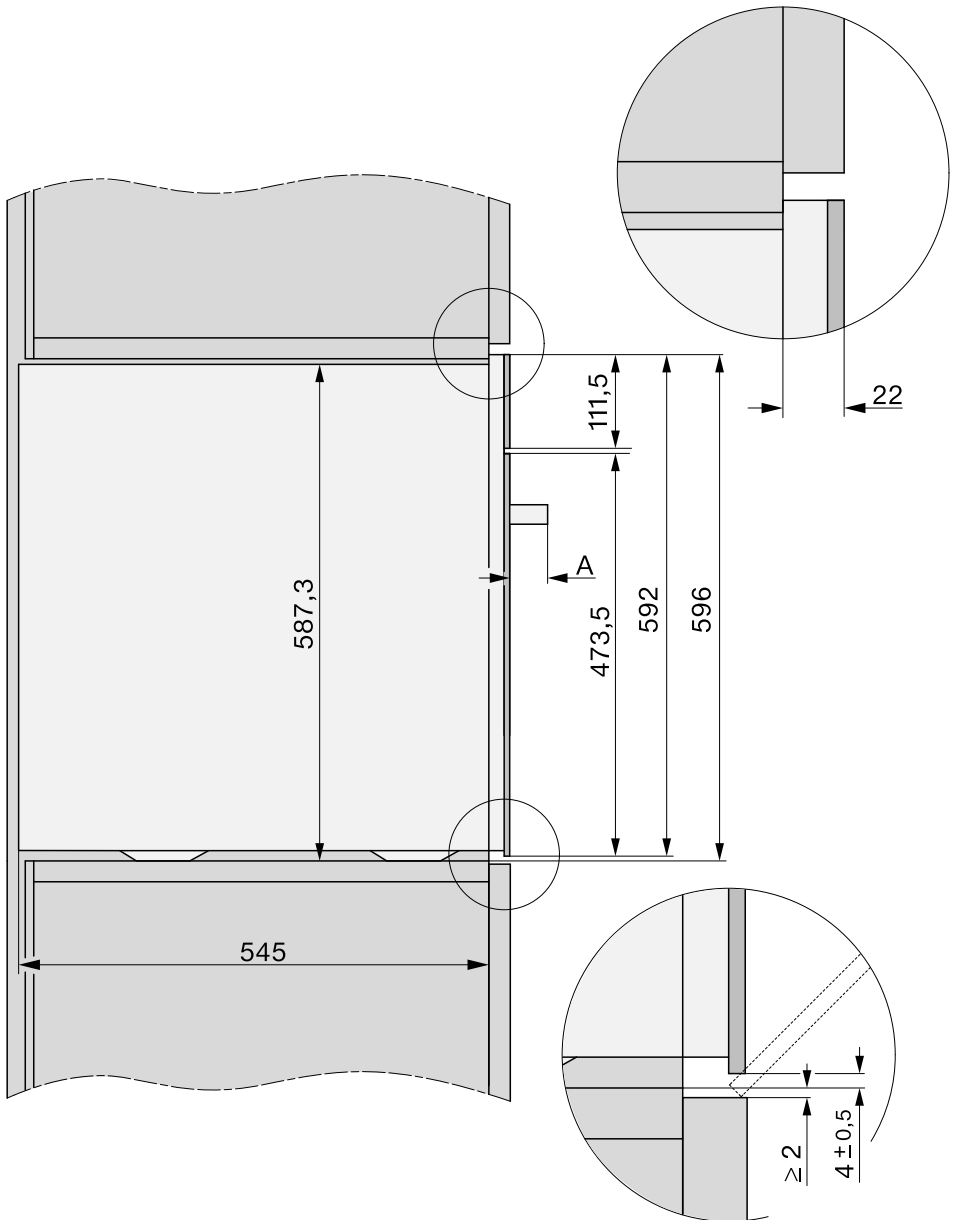
Installasjon

Innbygging i et benkeskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



Sett fra siden

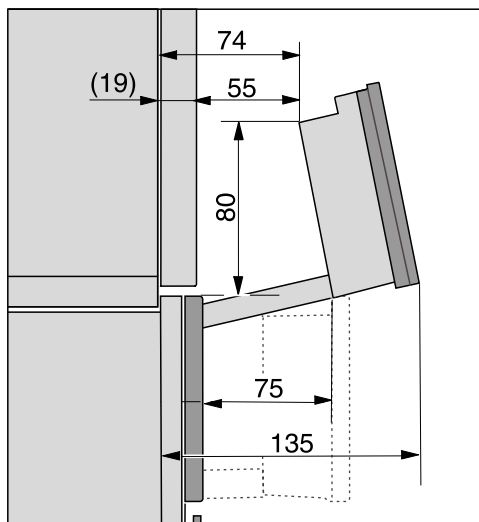


A DGC 74xx: 47 mm

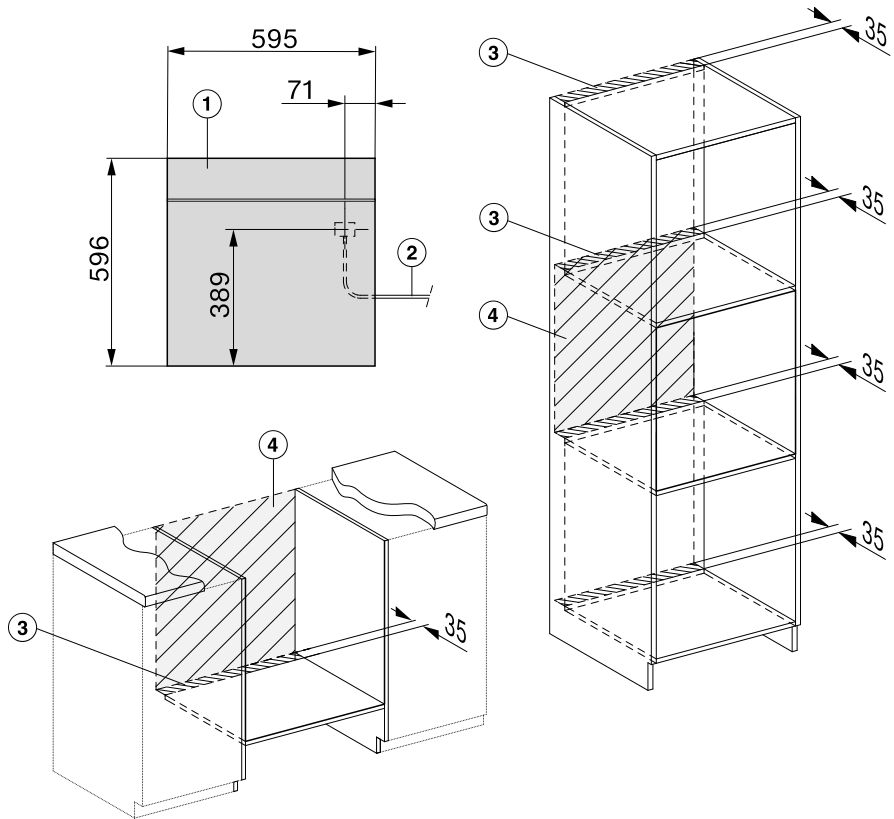
Installasjon

Panelets bevegelsesområde

Det må ikke være noen gjenstander (f.eks. et dørhåndtak) i panelets bevegelsesområde, som kan hindre åpning og lukking av døren.



Tilkobling og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Nettkabel, L = 2.000 mm
- ③ Lufteutsnitt min. 180 cm²
- ④ Ingen tilkobling i dette området

Installasjon

Innbygging av dampovnen

- Koble nettledningen til dampovnen.

Skader pga. ikke forskriftsmessig transport.

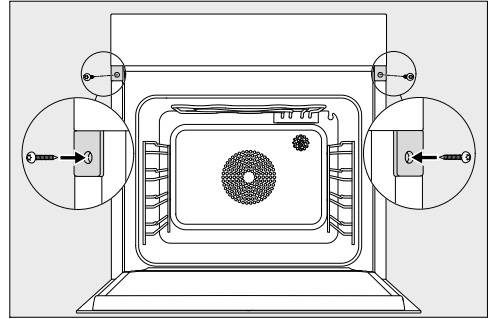
Døren kan bli skadet, hvis du løfter dampovnen i håndtaket.

Bruk håndtakene på siden av kabinettet når du løfter dampovnen.

Dampgeneratoren arbeider ikke feilfritt, dersom dampovnen ikke står vannrett.

Et avvik fra vannrett stilling kan utgjøre maks 2°.

- Skyv dampovnen inn i innbyggingsnischen og juster.
Pass på at tilkoblingsledningen ikke blir klemt fast eller blir skadet.
- Åpne døren.



- Fest dampovnen på høyre og venstre side til sideveggene i skapet med de vedlagte treskruene (3,5 x 25 mm).
- Koble dampovnen til el-nettet.
- Kontroller alle dampovnens funksjoner ved hjelp av bruksanvisningen.

Elektrotilkobling


Dampovnen leveres «ferdig» med nettkabel og støpsel for tilkobling til jordet stikkontakt.

Plasser alltid dampovnen slik at stikkontakten er lett tilgjengelig. Dersom stikkontakten ikke er lett tilgjengelig, pass på at det er en skilleanordning for hver pol på oppstillingsstedet.



Brannfare ved overoppheting. Drift av dampovnen 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 dampovnen.

En skadet nettkabel må bare erstattes med en nettkabel av samme type (fås kjøpt hos Miele's serviceavdeling). Av sikkerhetsgrunner skal den kun skiftes ut av kvalifiserte fagfolk eller Miele's serviceavdeling.

Tilkobling og sikring: Se bruksanvisningen og typeskiltet. Denne informasjonen sammenligner du med dataene for den elektriske tilkoblingen på stedet.

Spør elektrofolk 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, 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 Miele-produktet 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.

Samsvarserklæring

Miele erklærer herved at denne kombidampovnen er i henhold til forskriften 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under produkter, nedlastinger, på www.miele.no
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm ved å oppgi produktnavn eller fabrikkasjonsnummer

Frekvensbånd til WiFi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------------

Maksimal utgangseffekt til WiFi-modulen	< 100 mW
---	----------

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 respektive gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon lokalt per IP via en nettleser (*http://<ip adresse>/Licenses*). Ansvars- og garanti-bestemmelsene 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-mail: info@miele.no

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

DGC 7460

no-NO

M.-Nr. 11 220 030 / 03