


Bruks- og monteringsanvisning Dampovn med mikrobølge



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

Innhold

Sikkerhetsregler	7
Aktivt miljøvern	19
Oversikt	20
Dampovn	20
Typeskilt	21
Medfølgende tilbehør	21
Betjeningsselementer	23
På/av-tast	24
Display	24
Sensortaster.....	24
Symboler.....	26
Betjeningsprinsipp	27
Valg av meny punkt	27
Endre innstilling i en valgliste.....	27
Endre innstilling med en segmentindikator	27
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon	28
Innlegging av tall	28
Innlegging av bokstaver	28
Aktivere MobileStart.....	29
Funksjonsbeskrivelse	30
Dampdrift	30
Vanntank	30
Temperatur.....	30
Tilberedningstid.....	30
Støy.....	30
Oppvarmingsfase.....	31
Kokefase	31
Dampproduksjon	31
Mikrobølge drift	32
Funksjonsmåte	32
Valg av servise	32
Glassbrett	37
Ovnsrombelysning	37
Første igangsetting	38
Miele@home	38
Grunninnstillinger	39
Første rengjøring av dampovnen.....	40
Tilpasning av koketemperatur	41

Innstillinger	42
Oversikt over innstillingene.....	42
Åpne menyen «Innstillinger»	44
Språk 	44
Klokkeslett.....	44
Dato.....	45
Belysning.....	45
Display.....	46
Lydstyrke.....	46
Enheter.....	47
Hurtig-mikro.....	47
Popcorn.....	47
Varmholding.....	48
Dampproduksjon.....	48
Forslagstemperaturer.....	49
Forslagseffekter.....	49
Vannhardhet.....	50
Sikkerhet.....	51
Miele@home.....	52
Fjernstyring.....	53
Aktivere MobileStart.....	53
RemoteUpdate.....	53
Software-versjon.....	54
Forhandler.....	54
Fabrikkinnstillinger.....	54
Varselur	55
Hoved- og undermenyer	56
Betjening	58
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess.....	59
Endre temperatur.....	60
Endring av mikrobølgeeffekt.....	60
Innstilling av tilberedningstider.....	61
Endre innstilte tilberedningstider.....	62
Slette innstilte tilberedningstider.....	62
Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med mikrobølge.....	63
Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp.....	63
Avbryte en tilberedningsprosess.....	64
Hurtig-mikro og Popcorn	65

Innhold

Verdt å vite om dampkoking	67
Det spesielle ved dampkoking.....	67
Tilberedningsservise	67
Glassbrett	67
Rillehøyde	68
Dypfryste matvarer.....	68
Temperatur	68
Tilberedningstid	68
Koking med væske.....	68
Egne oppskrifter.....	68
Dampkoking	69
ECO - Dampkoking	69
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	69
Grønnsaker	70
Fisk	73
Kjøtt	76
Ris	78
Korn	79
Nudler/pasta	80
Potet-/melboller (Klöße)	81
Tørkede belgfrukter.....	82
Hønseegg.....	84
Frukt	85
Pølser	85
Skalldyr.....	86
Skjell	87
Tilberede en hel meny – manuelt.....	88
Sous-vide	90
Flere anvendelser	98
Oppvarming med damp.....	98
Tining med damp	101
Forvelling.....	104
Tilberede hel meny - automatisk.....	104
Hermetisering	105
Desinfisere servise	108
Heve gjærdeig	108
Varme opp fuktige kluter	109
Smelte gelatin	109
Gjøre honning flytende	110
Smelte sjokolade	110
Lage yoghurt.....	111

Smelte bacon/flesk	112
Dampe løk	112
Safting	113
Skålte matvarer	114
Konservere epler	114
Lage eggomelett	114
Driftstimer	114
Hurtigtilberedning	115
Tilberedning av poteter med skall (kokefaste)	116
Tilberedning av ris	117
Tining og oppvarming med mikrobølge	118
Tining	119
Oppvarming	122
Automatikkprogrammer	126
Kategorier	126
Bruk av automatikkprogrammer	126
Informasjon om bruk	126
Egne programmer	128
Opplysninger for testinstitutter	131
Rengjøring og stell	134
Uegnede rengjøringsmidler	135
Rengjøring av fronten	135
Rengjøring av ovnsrommet	136
Rengjøre vanntanken	136
Rengjøring av tilbehør	136
Rengjøring av føringslister	137
Vedlikehold	137
Avkalkning av dampovnen	137
Bløtlegging	138
Hvis feil oppstår	139
Meldinger i indikatorene/displayet	139
Uventet atferd	140
Støy	141
Ikke tilfredsstillende resultat	142
Generelle problemer eller tekniske feil	143
Ekstraustyr	144

Innhold

Service	145
Kontakt ved feil	145
Garanti	145
Installasjon	146
Sikkerhetsregler for innbygging	146
Innbyggingsmål.....	147
Innbygging i et høyskap	147
Innbygging i et benkeskap	148
Sett fra siden	149
Tilkobling og ventilasjon	150
Innbygging av dampovnen	151
Elektrotilkobling	152
Samsvarserklæring	153
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen	154

For å gjøre det enklere, betegnes dampovnen med mikrobølge 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 dampkoking, tining, oppvarming og tilberedning av matvarer.
All annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Brannfare ved brennbare materialer.
Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordampes fuktigheten i materialene. Da kan disse materialene tørke ut og selv-antenne.
Du må aldri bruke dampovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.
- ▶ 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 det bygget inn spesiallyspærer i ovnsrommet. Disse spesiallyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal de kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Miele's serviceavdeling.
- ▶ Denne dampovnen inneholder 2 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. damp og varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Under drift kommer det damp ut av dampspalten. Dampovnen blir varm på dørglasset og betjeningspanelet.
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 8 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.
- ▶ Strålebelastning pga. mikrobølger:
Vedlikehold eller reparasjoner som krever at et deksel fjernes, skal kun gjennomføres av fagfolk.
- ▶ Skader på dampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at dampovnen ikke har synlige skader. En skadet dampovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Kontroller døren og dørpakningen for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før dampovnen er reparert av en servicetekniker.
- ▶ Hvis dampovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk damp, når
 - døren er deformert,
 - fronten til ovnsrommet buler innover eller er deformert,
 - dørhengslene er løse,
 - det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, døren eller veggene i ovnsrommet.
 - det er fuktighet mellom glassplatene i døren.
- ▶ 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 dampovnsens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingsystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på dampovnsens type-skilt 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»).

Sikkerhetsregler

- ▶ 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.

Forskriftsmessig bruk



- ▶ Fare for skade pga. varm damp og varme overflater. Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på damp, 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 skulpe over når den settes inn eller tas ut av ovnen. Du kan brenne deg på maten.
Pass på at maten ikke skulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.
- ▶ Fare for skade pga. varmt vann.
Etter at en tilberedningsprosess er slutt, er det fortsatt varmt vann i dampgeneratoren, som pumpes tilbake i vanntanken. Pass på at vanntanken ikke velter når du tar den ut og setter den fra deg.
- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere.
Dampovnen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.
- ▶ Kunststoffservise som ikke er temperatur- og dampbestandig smelter ved høye temperaturer og kan skade dampovnen.
Bruk kun temperatur- (inntil 100°C) og dampbestandig kunststoffservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.
- ▶ 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 8 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.

Sikkerhetsregler

▶ 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.

Funksjonen Mikrobølge

▶ Vær oppmerksom på at tidene for koking, oppvarming og tining med en mikrobølgefunksjon ofte er betydelig kortere enn med en funksjon uten mikrobølge. For lange innkoblingstider kan føre til at maten blir uttørket og kan selvantennes.

▶ Driftsfunksjonen Mikrobølge  er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Funksjonen Mikrobølge  skal ikke brukes til f.eks. tørking av blomster, urter, brød, rundstykker eller annet antennelig materiale. Da er det fare for skade og brann.

▶ Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok.


Snu maten eller rør i den, slik at den blir varmet opp jevnt, og pass også på de angitte utjevningstidene ved oppvarming, tining og tilberedning.




Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

▶ Fare for skade ved svært varme matvarer. Ved oppvarming av mat dannes varmen direkte i maten, som derfor vil være varmere enn servert (unntak: ovnsfast steingods). Serviset blir kun varmt gjennom varmeoverføring fra maten.



Kontroller at maten har ønsket temperatur når den er tatt ut av ovnen.


Ikke vurder ut fra temperaturen på servert! **Pass spesielt på temperaturen når du varmer opp babymat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.


▶ Driftsfunksjonen Mikrobølge  er ikke egnet til rengjøring og desinfeksjon av bruksgjenstander, da det kan oppstå høye temperaturer. Du kan brenne deg når du tar ut disse gjenstandene.


- ▶ Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker. I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.
Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.
- ▶ Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.
Rør i væsken før oppvarming eller koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.
- ▶ Hvis du varmer opp egg uten skall i ovnen, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen.
Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.
- ▶ Hvis du varmer opp egg med skall, eksploderer de, selv etter at de er tatt ut av ovnsrommet.
Egg med skall skal bare kokes med funksjonen Dampkoking  eller i det tilsvarende automatikkprogrammet. Ikke varm opp hardkokte egg med mikrobølgedrift.
- ▶ Matvarer med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.
Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.
- ▶ Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerne eller gelatin og lignende kan selvantennes, også etter at de er tatt ut av dampovnen. Ikke varm slike matvarer med funksjonen Mikrobølge .

Sikkerhetsregler

- ▶ 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.
- ▶ På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet bygger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting). Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk i driftsfunksjonen Mikrobølge .
- ▶ Kunststoffservise som ikke tåler mikrobølge kan bli ødelagt i driftsfunksjonen Mikrobølge  og i driftsfunksjoner med mikrobølge og skade dampovnen. Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, plast- og papirklips med innvendig metalltråd og plastbeger med aluminiumslokk, som ikke er tatt helt av (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»).
- ▶ Brannfare ved beholdere av brennbare materialer. Engangsbeholdere av kunststoff må ha de egenskapene som står oppført i tabellen i kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise». Hold øye med dampovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.
- ▶ Thermoemballasje består bl.a. av en tynn aluminiumsfolie, som reflekterer mikrobølgene. Papiret som omgir aluminiumsfolien kan dermed bli så varmt at det begynner å brenne. Ikke varm mat i thermoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i driftsfunksjoner med mikrobølge.

► Hvis dampovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikrobølge , kan dampovnen bli skadet.

Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.

Bruk aldri driftsfunksjonen Mikrobølge  til forvarming av servise eller til tørking av urter.

Sikkerhetsregler

Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.
- ▶ Glasset i døren kan bli ødelagt av riper. Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskraper til rengjøring av dørglasset.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Rengjøring av føringslister»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- ▶ Føringslistene er festet i plasthylser. Kontroller at ikke hylsene er skadet. Hvis de er skadet, må du ikke bruke funksjoner med mikrobølge før de er skiftet ut.
- ▶ 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 avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

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

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

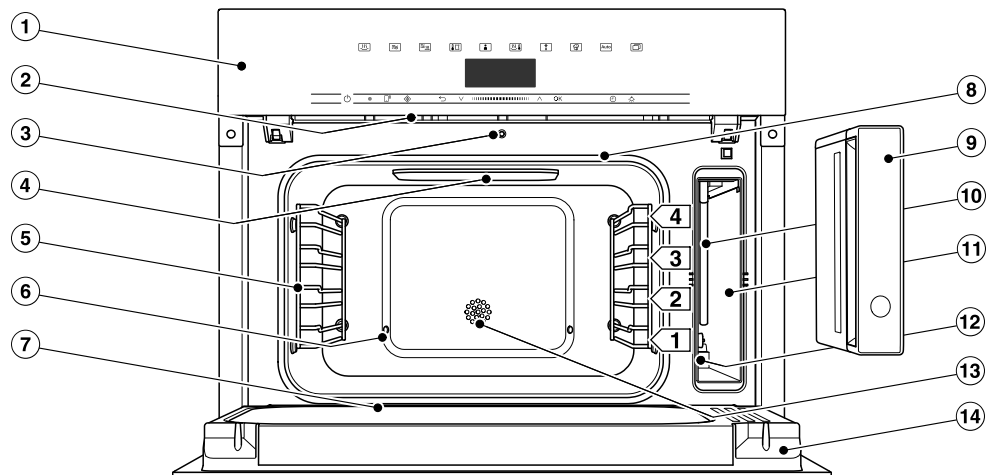
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



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

Oversikt

Dampovn



- ① Betjeningslementer
- ② Dampspalte
- ③ Automatisk døråpner for dampproduksjon
- ④ LED-ovnsrombelysning
- ⑤ Føringslister med 4 rillehøyder
- ⑥ Dampinngang
- ⑦ Oppsamlingsrenne
- ⑧ Dørpakning
- ⑨ Vanntank med avtagbar plate som beskytter mot at vannet skulper over
- ⑩ Innsugningsrør
- ⑪ Rom for vanntank
- ⑫ Typeskilt
- ⑬ Temperaturføler
- ⑭ Dør

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

Typeskilt

Typeskiltet finner du i rommet hvor vanntanken er.

Der finner du ovnens modellbetegnelse, serienummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

Modellbetegnelsen og serienummeret (SN) finner du også på det lille skiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.

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

Medfølgende tilbehør

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


DMGS 100-30



1 glassbrett

Glassbrettet egner seg for alle driftsfunksjoner.

Glassbrettet kan brukes i dampdrift til å samle opp væske som drypper ned.

I funksjonen Mikrobølge  bruker du **alltid** glassbrettet, også som oppstillingsflate for mindre former.

375 x 394 x 30 mm (BxDxH)

Glassbrettet kan maksimalt belastes med 8 kg.

Glassbrettet kan bli skadet pga. de store temperatursvingningene. Ikke sett det varme glassbrettet på kalde flater, som f.eks. benkeplater av granitt eller fliser, men på et egnet gryteunderlag.

Oversikt

Rister og kokekar av metall kan føre til gnistdannelse i funksjonen Mikrobølge . Dampovnen kan bli skadet. Du må **ikke** bruke risten og damppannen i funksjonen Mikrobølge .

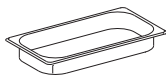
Du kan bruke risten og damppannen i funksjonen Hurtigtilberedning  og i alle funksjoner med damp.

Rist



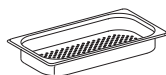
1 rist for plassering av eget servise

DGG 50-40



1 tett damppanne
Kapasitet 2,2 l/
Nyttevolum 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

DGGL 50-40



2 perforerte damppanner
Kapasitet 2,2 l/
Nyttevolum 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

Avkalkingstabletter

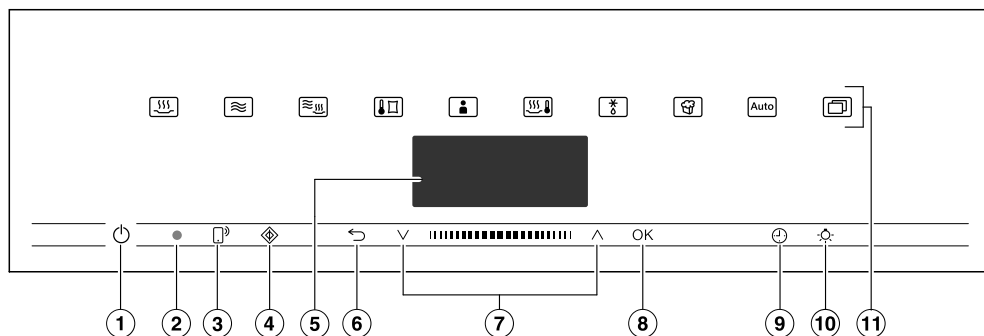
For avkalking av ovnen







Miele kokebok «Tilberedning med damp»

De beste oppskriftene fra Miele's prøvekjøkken

Miele kokebok «Koking og oppvarming»


De beste oppskriftene fra Miele's prøvekjøkken



- ① På/av-tast  som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av dampovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ③ Sensortast 
For styring av dampovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast 
For start av funksjonen Hurtig-mikro
- 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 \wedge og \vee
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 belsningen i ovnsrommet
- ⑪ Sensortaster
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger

Betjeningslementer


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».

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 starter du funksjonen Hurtig-mikro. Tilberedningsprosessen går med maksimal mikrobølgeeffekt (1000 W) og en tilberedningstid på 1 minutt (se kapittel «Hurtig-mikro»). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.</p> <p>Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.</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, kan du endre verdier og innstillinger, som f.eks. temperatur eller tilberedningstid, eller avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.</p>
	<p>I navigasjonsfeltet blir du oppover eller nedover i valglisterne med piltastene eller området mellom disse. Når du blir, blir meny-punktene 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>
<i>OK</i>	<p>Hvis funksjoner i displayet er markert, kan du velge dem med sensortasten <i>OK</i>. Deretter kan du endre de valgte funksjonene.</p> <p>Endringene lagres ved å bekrefte med <i>OK</i>.</p> <p>Når et informasjonsvindu vises i displayet, bekrefter du dette med <i>OK</i>.</p>

Betjeningselementer

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

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten <i>OK</i> .
	Varselur
	Haken viser den aktuelle innstillingen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
	Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av dampovnen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»).

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.


Betjeningsprinsipp

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.

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.

Funksjonsbeskrivelse

Dampdrift

Vanntank

Maksimal oppfyllingsmengde er 1,5 liter, den minste er 0,5 liter. Det er en markering på vanntanken. Den øverste markeringen må ikke overskrides under noen omstendigheter.

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

Vanntanken tas ut etter push-/pull-systemet: Trykk lett på vanntanken for å ta den ut.

Etter at en tilberedningsprosess er slutt, er det fortsatt varmt restvann i dampgeneratoren, som pumpes tilbake i vanntanken. Tøm vanntanken etter hver tilberedningsprosess med damp.

Temperatur

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

Tilberedningstid

Du kan stille inn en tilberedningstid mellom 1 minutt (0:01) og 10 timer (10:00). Hvis tilberedningstiden er mer enn 59 minutter, må de angis i timer og minutter. Eksempel: Tilberedningstid 80 minutter = 1:20.

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


Støy

Etter at dampovnen er slått på, under drift og etter at den er slått av, høres en lyd (brumming). Denne lyden betyr ikke at det er noe feil ved ovnen. Den oppstår ved inn- og utpumping av vann.

Når dampovnen er i drift høres en vifte-lyd.

Oppvarmingsfase

Når dampovnen varmes opp til innstilt temperatur, vises Oppvarming og temperaturstigningen i displayet.

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.

Kokefase

Når den innstilte temperaturen er nådd starter kokefasen. Under kokefasen vises resttiden i displayet.

Dampreduksjon

Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, åpnes døren til dampovnen automatisk på gløtt like før tilberedningsprosessen er ferdig, slik at damp kan slippe ut av ovnsrommet. I displayet vises Dampreduksjon. Døren lukker seg igjen automatisk.

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

Funksjonsbeskrivelse

Mikrobølgedrift


Funksjonsmåte


I dampovnen er det en magnetron, som omdanner strøm til elektromagnetiske bølger (mikrobølger). Disse bølgene blir fordelt jevnt i ovnsrommet og blir i tillegg reflektert fra veggene i ovnsrommet, som er av metall.

Mikrobølgene trenger inn i maten fra alle kanter. Matvarer består av mange molekyler. Disse molekylene (særlig vannmolekylene) settes i sterke svingninger av mikrobølgene. Slik varmes maten utenfra og inn. Jo mer vann matvaren inneholder, desto hurtigere blir den oppvarmet eller kokt.

Fordeler med mikrobølge


- Maten kan vanligvis tilberedes uten eller med bare litt væske eller fett.
- Tiden for tining, oppvarming eller tilberedning er kortere enn på en plate-topp eller i en stekeovn.

Hvis dampovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikrobølge , kan dampovnen bli skadet.

Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.

Valg av servise



For at mikrobølgene skal kunne nå frem til maten, må de kunne trenge gjennom serviset. Mikrobølger trenger gjennom porselen, glass, papp, kunststoff, men ikke metall. Du må derfor ikke bruke metallservise eller servise som inneholder metall. Metall reflekterer mikrobølgene, som kan føre til gnistdannelse og at mikrobølgene ikke absorberes.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.


I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Faste og flytende matvarer skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker.

Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.

 Brannfare ved bruk av uegnet servise i driftsfunksjonen Mikrobølge .

Servise som ikke tåler mikrobølgeovn kan bli ødelagt og skade dampovnen.


Bruk kun servise som er egnet for mikrobølgedrift i driftsfunksjonen Mikrobølge .

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene.

Runde og ovale flate fat er velegnet.

Maten blir jevnere oppvarmet i slike former enn i kantede skåler.


Egnet servise


 Brannfare pga. brennbare materialer.

Engangsbeholdere av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade dampovnen. Hold øye med dampovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

Du kan bruke følgende servise og materiale:

- Ildfast glass og glasskeramikk
Unntak: Krystallglass som inneholder bly og kan sprekke.
- Porselen
 - uten metalldekor
Metalldekor (f.eks. gullkant eller koboltblå) kan danne gnister.
 - uten hule håndtak
Det kan samle seg fuktighet i hule håndtak, slik at det bygger seg opp et sterkt trykk gjennom fordampningen, som kan føre til at den hule delen eksploderer.
- Umalt steingods og steingods med farge under glasuren

 Fare for skade pga. varmt servise. Steingods kan bli varmt. Ta på grytevotter, når du bruker servise av steingods.


- Kunststoffservise og engangsbeholdere av kunststoff i funksjonen Mikrobølge 

Tips: Unngå bruk av engangsbeholdere av hensyn til miljøet.

Kunststoffservise og kokeposer av kunststoff, som ikke er varmebestandige, kan bli deformert og blande seg med maten.

Bruk kun varmebestandig kunststoffservise og varmebestandige kokeposer av kunststoff. Kunststoffservise og kokeposer av kunststoff må tåle temperaturer på minst 110 °C.

- Kunststoffservise for mikrobølge
I handelen finnes kunststoffservise som er spesielt egnet for mikrobølgeovn.
- Kunststoffservise av styropor
For kort oppvarming av mat
- Kokeposer av kunststoff
Kan brukes til oppvarming og koking, hvis du først stikker noen hull i posen. Slik kan dampen slippe ut av posen. Dermed blir det ingen trykkøkning, og posen sprekker ikke.
Det finnes også spesielle dampkokeposer, som det ikke må stikkes hull i. Følg anvisningene på forpakningen.
- Stekeposer
Følg anvisningene fra produsenten.

 Brannfare pga. metalldele. Metalldele eller kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd kan varme opp brennbare materialer så mye, at de kan begynne å brenne. Ikke bruk metallklips og heller ikke kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd.

- Den medfølgende **risten** og de medfølgende **damppannene** er **kun egnet** for tilberedningsprosesser i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning  samt i driftsfunksjoner uten mikrobølge.

Funksjonsbeskrivelse

- Aluminiumsformer uten lokk til tining og oppvarming av ferdigretter
Maten varmes kun ovenfra. Hvis du tar ferdigretten ut av aluminiumsformen og legger den i en skål som er egnet for mikrobølgeovn, blir varme-
fordelingen vanligvis jevnere.

Ved bruk av aluminiumsformer og -folie kan det oppstå gnister. Sett aluminiumsformer på glassbrettet.

Aluminiumsformer og -folie må ikke berøre veggene i ovnsrommet og må minst være 2 cm unna disse veggene.

- Metallspyd og -klemmer
Kjøttstykket må da være mye større enn metallspydet og -klemmene.

Uegnet servise

På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet bygger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting).

Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk for tilberedning.

Du får **ikke** bruke følgende servise og material:

- Rister av metall (inkl. den medfølgende risten) er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge .
- Beholdere i metall og rustfritt stål (inkludert den medfølgende damppannen) er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge .
- Aluminiumsfolie
Unntak: For ujevne kjøttstykker, f.eks. fugl, oppnår du jevn tining, oppvarming eller koking, hvis du de siste minuttene dekker til de flate delene med små stykker av aluminiumsfolie.
- Metallklips, kunststoff- eller papirklips med innlagt metalltråd
- Kunststoffbeger med aluminiumslokk som ikke er fjernet fullstendig
- Krystallglass
- Bestikk og servise med metalldekor (f.eks. gullkant, koboltblå)
- Servise med hule håndtak

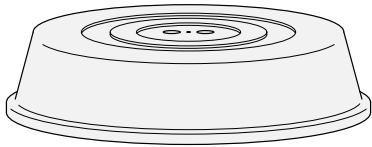
- Kunststoff av melamin
Melamin tar opp energi og blir dermed veldig varmt.
Når du kjøper kunststoffservise, få rede på hvilket materiale serviset består av.
- Ikke varmebestandig kunststoffservise og ikke varmebestandige kokeposer av kunststoff.
- Beholdere av tre
Vannet i treet fordamper under tilberedningsprosessen. Det tørker ut treet og det oppstår sprekker.

Plassering av serviset i ovnsrommet


- Sett glassbrettet i rillehøyde 1.
- Sett alltid serviset med maten midt på glassbrettet.

Funksjonsbeskrivelse

Lokk




Tips: Egnet lokk er tilgjengelig i butikk.

- Det forhindrer for stort utslipp av vanndamp, spesielt ved lengre oppvarming.
 - Det fremskynder oppvarmingen av maten.
 - Det forhindrer uttørking av maten.
 - Det forhindrer at ovnsrommet blir skittent.
- Under en tilberedningsprosess i driftsfunksjonen Mikrobølge , bruk et lokk av glass eller kunststoff.

I stedet for lokket kan du bruke gjennomsiktig folie beregnet for bruk i mikrobølgeovn (vanlig plastfolie kan bli deformert og forbinde seg med maten på grunn av varmen).

Et lokk skal ikke tette beholderen helt. Ved små beholdere kan det hende at vanndampen ikke kommer ut. Lokket blir for varmt og kan smelte. Bruk beholdere med tilstrekkelig stor diameter.

■ **Ikke** bruk lokk ved oppvarming av følgende matvarer:

- Panert mat
- Matvarer som skal varmes eller tilberedes i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning 

Glassbrett

Driftsfunksjoner/Anvendelser med damp:

Sett alltid glassbrettet i rillehøyde 1 når du tilbereder mat i perforerte damppanner.

Væske som drypper ned samles opp i skålen og kan enkelt fjernes.

Dersom glassbrettet står på bunnen i ovnsrommet, kan ikke kondensvannet fordampe skikkelig.

Sett glassbrettet i rillehøyde 1.

Funksjonen Mikrobølge :


Bruk **alltid** glassbrettet i rillehøyde 1, og som oppstillingsflate for mindre former.

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 hjemmenettverket 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.

Rengjøre vanntanken

- Ta ut vanntanken.
- Ta av platen som beskytter mot skvulping.
- Skyll vanntanken for hånd.

Rengjøring av tilbehør/ovnsrom

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

Dampovnen ble behandlet med et pleiemiddel før levering.

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


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»).

Innstillinger

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk 	... deutsch english ... Sted
Klokkeslett	Vising 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
Hurtig-mikro	Effekt Tilberedningstid
Popcorn	Tilberedningstid
Varmholding	Dampkoking På Av * Mikrobølge På Av *
Dampreduksjon	På* Av
Forslagstemperaturer	
Forslagseffekter	



* Fabrikkinnstilling



Menypunkt	Mulige innstillinger
Vannhardhet	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
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 Forslagseffekter Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

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).

Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.



Etter et strømbrydd 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.

Innstillinger

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).

Hurtig-mikro

For omgående start av mikrobølgeovnen, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 1000 W og en tid på 1 minutt.

- Effekt
Du kan stille inn en mikrobølgeeffekt på 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W eller 1000 W.

- Tilberedningstid
Maksimal tid som kan stilles inn er avhengig av den valgte effekten
80–300 W: maksimalt 10 minutter
450–1000 W: maksimalt 5 minutter

Popcorn

For omgående start av mikrobølgeovnen for tilberedning av popcorn, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter.

Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres.

Innstillinger

Varmholding

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

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

Dampkoking

- 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.

Mikrobølge

- På
Funksjonen Varmholding er koblet inn. Når det blir tilberedt med en mikrobølgeeffekt på minst 450 W og en tilberedningstid på minst 10 minutter, starter denne funksjonen etter ca. 5 minutter. Maten holdes varm med en mikrobølgeeffekt på 150 W.
- Av
Funksjonen Varmholding er slått av.

Dampreduksjon

- På
Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, åpnes døren til dampovnen automatisk på gløtt like før tilberedningsprosessen er ferdig. Dette gjør at det ikke slippes ut så mye damp når døren åpnes. Døren lukker seg igjen automatisk.
- 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*.

Forslagseffekter

Det er fornuftig å endre forslags-effektene, dersom du ofte arbeider med mikrobølgeeffekter som avviker fra disse.

Du kan endre forslagseffekten for driftsfunksjonen Mikrobølge  og for de kombinerte driftsfunksjonene med Tilberedning med damp og Mikrobølge Hurtigtilberedning .

Når du har valgt menyunktet, vises valglisten for driftsfunksjonene med de tilhørende forslagseffektene.

- Mikrobølge :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- Hurtigtilberedning :
80 W, 150 W, 300 W

- Velg ønsket driftsfunksjon.
- Endre forslagseffekten.
- Bekreft med *OK*.

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 fabrikken er hardhetsgraden forhåndsinnstilt på 21 °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
12	2,2	86	12

Vannhardhet		Kalsiuminnhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Innstilling
°dH	mmol/l		
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

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 strøbrudd.

- 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 fabrikk 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 Miele's serviceavdeling.

Software-versjon

Software-versjonen er ment for Miele's 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.
- Forslagseffekter
De endrede mikrobølgeeffektene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagstemperaturer
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

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	Forslagsverdi	Område
Driftsfunksjoner		
Dampkoking 	100 °C	40–100 °C
Mikrobølge 	1000 W	80–1000 W
Hurtigtilberedning 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Egne programmer 		
Oppvarming 		
Dampkoking	100 °C	80–100 °C
Mikrobølge	450 W	450–1000 W
Tining 		
Dampkoking	60 °C	50–60 °C
Mikrobølge	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Automatikkprogrammer 		
Flere 		
Forvelling	–	–
Tilberede hel meny	–	–
Hermetisering	90 °C	80–100 °C
Desinfisere servise	–	–
Heve gjærdeig	–	–
ECO - Dampkoking	100 °C	40–100 °C

Hoved- og undermenyer

Meny	Forslagsverdi	Område
Flere 		
Vedlikehold		
Avkalking		
Bløtlegging		
Innstillinger 		
Driftstimer		

Betjening

- Slå på dampovnen.

Hovedmenyen vises.

- Hvis du vil tilberede i en driftsfunksjon med damp, 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 driftsfunksjon.

Driftsfunksjonen vises. Avhengig av valgt driftsfunksjon vises forslagseffekt, forslagstemperatur og tilberedningstid etter hverandre.

- Endre forslagsverdiene for tilberedningsprosessen og still inn tilberedningstiden, hvis nødvendig.

Du kan endre forslagsverdiene i ettertid med sensortasten ↵.

- Bekreft hvert valg med *OK*. Ved å bekrefte temperaturen starter du tilberedningsprosessen i driftsfunksjoner **uten** mikrobølge.

I driftsfunksjoner **med** mikrobølge vises en sammenfatning av innstillingene og Start er markert.


- Start tilberedningsprosessen i driftsfunksjoner **med** mikrobølge med sensortasten *OK*.

Innstilte verdier vises i alle driftsfunksjonene og tilberedningsprosessen løper.

Hvis du har stilt inn en temperatur, kan du følge temperaturstigningen. Når den valgte temperaturen er nådd første gang, høres et signal.

Genereringen av mikrobølger stopper, så snart du avbryter tilberedningsprosessen eller åpner døren. Du kan fortsette tilberedningsprosessen med sensortasten *OK*.

- 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.
- Slå av dampovnen.

Rengjøring av dampovnen



Fare for skade pga. varmt vann.

Etter at en tilberedningsprosess med damp er slutt befinner det seg fortsatt varmt restvann i vanntanken, som du kan brenne deg på.

Pass på at vanntanken ikke velter når du tar den ut og setter den fra deg.

- Ta eventuelt ut vanntanken.
- Ta av platen som beskytter mot skvulping før du tømmer vanntanken.
- Rengjør og tørk hele dampovnen etter hver bruk, som beskrevet i kapittel «Rengjøring og stell».

Pass på at platen som beskytter mot skvulping settes på riktig.

- Ikke lukk døren før ovensrommet 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
- Effekt
- Tilberedningstid



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.

Betjening



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.

Endring av mikrobølgeeffekt

Du kan endre mikrobølgeeffekten i driftsfunksjonene Mikrobølge  og Hurtigtilberedning .

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med Flere  | Innstillinger  | Forslagseffekter.

- Velg sensortasten .
- Velg Effekt og bekreft med *OK*.
- Endre mikrobølgeeffekten via navigasjonsfeltet.

Avhengig av driftsfunksjon kan du stille inn følgende mikrobølgeeffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Bekreft med *OK*.

Start er markert.

- Velg sensortasten *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede mikrobølgeeffekten.

Innstilling av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til start-tidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves. Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

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

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

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

■ Velg sensortasten ⊕.

■ Still inn de ønskede tidene.

■ Bekreft med *OK*.

■ Velg sensortasten ↶ for å gå tilbake til menyen til den valgte funksjonen.

Tips: I driftsfunksjoner med damp, kan du også stille inn tilberedningstiden direkte via navigasjonsfeltet.

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

Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, vises Dampreduksjon like før slutt, og døren åpnes automatisk på gløtt.

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

Det kan ikke startes noen ny tilberedningsprosess, før den automatiske døråpneren har gått tilbake til utgangsposisjonen. Du må ikke trykke inn døråpneren manuelt, da kan den bli skadet.

Betjening

Endre innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten ⏸.
- Velg ønsket tid.
- Bekreft med *OK*.
- Velg *Endre*.

Dette meny punkt vises ikke, hvis du vil endre tilberedningstiden i driftsfunksjoner **med** mikrobølge, da en tilberedningstid alltid må være innstilt.

Tiden er markert.

- Endre den innstilte tiden.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten ⏪, for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.
- Fortsett tilberedningsprosessen i driftsfunksjoner **med** mikrobølge med sensortasten *OK*.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Tips: Du kan også endre tilberedningstiden via navigasjonsfeltet.

Slette innstilte tilberedningstider

I driftsfunksjoner **med** mikrobølge kan du kun slette de innstilte tidene for *Ferdig kl.* og *Start kl.* Det må alltid være stilt inn en tilberedningstid.



- 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* i en driftsfunksjon **uten** mikrobølge, 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: I driftsfunksjoner med damp, kan du også slette tilberedningstiden via navigasjonsfeltet.

Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med mikrobølge

Du kan avbryte en tilberedningsprosess i driftsfunksjonene Mikrobølge  og Hurtigtilberedning  og stoppe tilberedningstiden.

Mens tilberedningstiden går, er Stopp markert.

- Velg sensortasten *OK*.

Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.


Start er markert.

- Velg sensortasten *OK*.

Tilberedningsprosessen settes i gang igjen og tilberedningstiden fortsetter å løpe.


Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp

Når du åpner døren, avbrytes en tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp. Ovnstrombelysningen kobles ut. Innstilte tilberedningstider blir lagret.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Når du åpner døren kan det komme ut svært varm damp. 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 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 og tar den ut.

Tilberedningsprosessen fortsetter når du lukker døren.

Etter at du har lukket døren, skjer det en trykkutligning, og det kan oppstå en pipelyd.

Først varmes det opp på nytt og temperaturstigningen vises. Når innstilt temperatur er nådd, begynner gjenværende resttid å løpe.

Tilberedningsprosessen avsluttes før tiden, dersom døren blir åpnet i det siste minuttet av tilberedningstiden.

Betjening

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*.

Disse funksjonene kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.


Bruk alltid glassbrettet.

Hurtig-mikro


Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid, f.eks. for oppvarming av væske.

Maksimal effekt på 1000 W og en tid på 1 minutt er forhåndsinnstilt.

Du kan endre mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden. Maksimal tid som kan stilles inn er avhengig av den valgte mikrobølgeeffekten (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Hurtig-mikro»).

- Velg sensortasten .
Ved å trykke flere ganger, kan du øke tilberedningstiden gradvis.

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte og fortsette tilberedningsprosessen med *OK* eller stoppe den med sensortasten .


Når tilberedningsprosessen er ferdig vises *Ferdig* og et signal høres.

- Velg sensortasten .

Hovedmenyen vises.

Hurtig-mikro og Popcorn

Popcorn

Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid.


En mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter er forhåndsinnstilt. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter. Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Popcorn»).

Følg anvisningene ang. tilberedningstid på forpakningen til den enkelte produsenten. Endre eventuelt den forhåndsinnstilte tiden.

- Velg sensortasten .

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte og fortsette tilberedningsprosessen med *OK* eller stoppe den med sensortasten .

Engangsbeholdere av papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade dampovnen.

Ikke la dampovnen være uten tilsyn under tilberedningen og følg henvisningene på pakken.

Når tilberedningsprosessen er ferdig vises *Ferdig* og et signal høres.

- Velg sensortasten .

Hovedmenyen vises.

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. Da når dampen maten fra alle sider, og maten tilberedes jevnt.

Eget servise

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

- Serviset må være temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig. Hvis du vil bruke servise av kunststoff, 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, ikke på bunnen av dampovnen.
- Det må være litt avstand mellom servisets øvre kant og taket i ovnsrommet, slik at det kan komme tilstrekkelig damp inn i pannen.

Glassbrett

Sett alltid glassbrettet i rillehøyde 1, når du tilbereder mat i perforerte damppanner. Væske som drypper ned samles opp i brettet og kan enkelt fjernes.

Dersom glassbrettet står på bunnen i ovnsrommet, kan ikke kondensvannet fordampe skikkelig.
Sett glassbrettet i rillehøyde 1.

Verdt å vite om dampkoking

Rillehøyde

Du kan velge alle rillehøyder for panner og rist, og også bruke flere rillehøyder samtidig. Tilberedningstiden blir ikke endret pga. dette.

Ikke plasser damppannene rett under hverandre, hvis du bruker flere høye damppanner samtidig ved tilberedning med damp. La det helst være en rillehøyde ledig mellom hver av damppanene.

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

Dypfryste matvarer

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

Temperatur

Ved tilberedning med damp oppnås maksimalt 100 °C. Nesten alle matvarer kan tilberedes ved denne temperaturen. Noen ømfintlige matvarer, f.eks. bær, må tilberedes ved lavere temperatur, ellers kan de eksplodere. Det henvises til dette i de enkelte kapitlene.

Tilberedningstid

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

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

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

Koking med væske

Når du koker med væske, fyll pannene bare $\frac{2}{3}$ fulle, slik at væsken ikke skvulper over når du tar ut pannene.

Egne oppskrifter


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

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

Dampkoking

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

🕒 Tilberedningstid

Fisk

Ferske matvarer

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

Dypfryste matvarer

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

Klargjøring

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

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

Panner

Smør perforerte panner.

Rillehøyde

Hvis du tilbereder fisk i perforerte damppanner, og samtidig tilbereder andre matvarer i andre damppanner, unngår du smaksoverføring fra væske som drypper ned, ved å plassere pannen med fisken direkte over oppsamlings-skålen eller glassbrettet (avhengig av modell).

Temperatur

85–90 °C

For skånsom koking av ømfintlige fiskesorter, f.eks. sjøtunge.

100 °C

For koking av fast fisk, f.eks. torsk og laks.

For koking av fisk i saus eller kraft.

Koketid

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

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

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

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. Egnet fisk 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 kjøttet før koking (se kapittel «Tining med damp»).

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 tilberedes i, må du helle vannet forsiktig ut igjen.

Tips: Den nødvendige væskemengden finner du ved å bruke en vekt eller «koppemetoden».

For «koppemetoden» fyller du først ønsket mengde ris i en kopp, og deretter i tilberedningsbeholderen. Deretter må-ler du nødvendig mengde væske (se ta-bell) med koppen, og heller den ned i beholderen med ris.

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

Innstillinger



Automatikkprogrammer  | Ris | ... | Dampkoking



eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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


 :  Forholdet mellom ris og væske,
 Tilberedningstid

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
Bulgurhvete	1 : 1,5	9
Bokhvete, hel	1 : 1	18–20
Bokhvete, knust	1 : 1	7
Havre, hel	1 : 1	18
Havre, knust	1 : 1	7
Hirse	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rug, hel	1 : 1	35
Rug, knust	1 : 1	10
Hvete, hel	1 : 1	30
Hvete, knust	1 : 1	8

 Tilberedningstid

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

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	3
Middels	5
Hardt	9
Størrelse M	
Bløtt	4
Middels	6
Hardt	10
Størrelse L	
Bløtt	5
Middels	6–7
Hardt	12
Størrelse XL	
Bløtt	6
Middels	8
Hardt	13


 Tilberedningstid

Frukt

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

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

Innstillinger

Automatikkprogrammer  | 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.

Dypfrysede 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 dampproduksjonen ved manuell tilberedning av en hel meny (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Dampproduksjon»).

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 matvarer som farger (f.eks. rødbeter) rett over oppsamlings-skålen eller glassbrettet (modellavhengig). Da unngås smaksoverføring og misfarginger fra væske som drypper ned.

Temperatur

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

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

Koketid

Hvis den anbefalte koketemperaturen økes, må koketiden reduseres med ca. 1/3.

Eksempel

Tilberedningstider for maten

(se tilberedningstabellen i kapittel «Tilberedning med damp»)

Parboiled ris	24 minutter
Uerfilet	6 minutter
Brokkoli	4 minutter

Beregning av tilberedningstider som skal stilles inn:

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

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

Rest = 4 minutter (3. tilberedningstid: brokkoli)

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

Tilberedning av en meny

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

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 hygienen og pass på at kjølekjeden ikke blir brutt.

Bruk bare varmestabile, kokeekte vakuumposer.
Ikke kok mat i salgsforpakningen, 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 vakuumpose 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 tilberedning ved lav temperatur og lang tilberedningstid, kan det bli økt vannansamling i ovnsrommet. Tilberedningsresultatet blir imidlertid ikke påvirket.
- 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 av driftsfunksjon

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.
- Sett glassbrettet i rillehøyde 1.
- For et optimalt resultat, sett risten inn i rillehøyde 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.
- vakuuemet 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
Breiflabfilet		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

Sous-vide

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 (hoftestykke), 2,5 cm tykk	56	–	30
Svinefilet, hel	63	67	30
Grønnsaker			
Blomkålbuketter, middels til store ³	85		15
Knutekål, i skiver ³	85		10
Frukt			
Ananas, i skiver	85		10
Annet			
Bønner, hvite, bløtlagt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske)	90		10
Sjalottløk, hel	85		10

🌡️ Temperatur, 🕒 Tid

1 Tilberedningsgrad


Tilberedningsgraden «gjennomstekt» tilsvarer en tilberedningsgrad med høyere kjerne-temperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbinder med gjennomstekt.

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

3 Skal kun varmes opp igjen i saus.

Flere anvendelser

Oppvarming med damp

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

Antall tallerkener eller panner har ingen innvirkning på tiden.

Tidene som er angitt i tabellen gjelder for en gjennomsnittlig porsjon per tallerken. Du må forlenge tiden ved større mengder.

Tips

- Ikke varm opp store stykker hele, f.eks. stek. Varm dem opp porsjonsvis, som tallerkenrett.
- Del kompakte stykker i to, som fylt paprika, rulade eller kumle.
- Varm opp sausen separat. Unntak er mat som tilberedes i saus (f.eks. gulasj).
- Dekk til maten ved oppvarming. Slik unngår du at dampen danner kondens på serviset.
- Vær oppmerksom på at panerte matvarer, f.eks. snitsler ikke blir sprø.

Oppvarming av matvare

- Dekk maten som skal varmes med en dyp tallerken eller temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig folie.
- Sett maten på risten eller i en damppanne.

Innstillinger

Oppvarming  | Dampkoking eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

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	⌚* [min]
Grønnsaker	
Gulrøtter Blomkål Knutekål Bønner	6–7
Tilbehør	
Pasta Ris	3–4
Poteter, delt i to på langs	12–14
Potet-/melboller (Klöße)	15–17
Kjøtt og fugl	
Stek i skiver, 1,5 cm tykke Rulader, skåret i skiver Gulasj Lammeragu	5–6
Kjøttboller i kaperssaus	13–15
Kyllingsnitsel kalkunsnitsel	7–8
Fisk	
Fiskefilet, 2 cm tykk	6–7
Fiskefilet, 3 cm tykk	7–8
Tallerkenretter	
Spaghetti, tomatsaus	13–15
Svinestek, poteter, grønnsaker	12–14
Fylte paprika (delt i to), ris	13–15
Hønefrikassé, ris	7–8
Grønnsaksuppe	2–3
Kremsuppe	3–4

Flere anvendelser

Matvare	🕒* [min]
Klar suppe	2–3
Gryterett	4–5

🕒 Tid

* Tidene gjelder for matvarer, som blir varmet på en tallerken og som blir dekket til med en tallerken.

Tining med damp

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

For matvarer som drypper, f.eks. fugl, bruk en perforert panne med oppsamlings-skålen eller glassbrettet (modell-avhengig) under. Da blir ikke maten liggende i væsken.

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

Tips

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

Innstillinger

Tining  | Dampkoking 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
Kjøtt				
Stek, skiver	125–150 g hver	60	8–10	15–20
Kjøttdeig	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tinetid, ⌚ Utjevningstid

Flere anvendelser

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  | Forvelling

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Forvellingstid: 1 minutt

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 av spesialprogrammet Tilberede hel meny

- Velg Flere  | Tilberede hel meny.
- Velg og bekreft ønsket matvare.

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

- Velg og bekreft ønskede verdier.
- For å legge til en matvare velger du Tilsett matvare og går frem på samme måte som for første matvare.
- 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 matvarer som farger av, i perforerte damppanner, sett dem inn direkte over oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell). Da unngås smaksoverføring og misfarging fra væske som drypper ned.

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

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

Hermetisering

Bruk bare ferske matvarer uten bulker og råtnede steder.

Glass

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

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

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

Frukt

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

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

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

Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

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

Flere anvendelser

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-sjen 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 risten inn i rillehøyde 1.
- Sett glassene på risten. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.

Innstillinger

Flere  | Hermetisering
eller
Dampkoking 

Temperatur: se tabellen
Hermetiseringstid: se tabellen

Flere anvendelser

Matvare	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bærrukt		
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

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  | Desinfisere servise

Tid: 1 minutt til 10 timer

eller

Dampkoking 


Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minutter

Heve gjærdeig

- Lag deigen iht. oppskriften.
- Sett bakebollen utildekket på risten.

Innstillinger

Flere  | Heve gjærdeig

Tid: iht. oppskriften

eller

Dampkoking 

Temperatur: 40 °C

Tid: iht. oppskriften


Varme opp fuktige kluter

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

Innstillinger

Automatikkprogrammer  | 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 det på risten.

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 melkeblandingene i glass og lukk glassene.
- Sett de lukkede glassene i en perforert panne eller på risten. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.
- Sett glassene i kjøleskapet så snart tiden er gått. Ikke rør på glassene unødig.

Innstillinger

Automatikkprogrammer Auto | Spesial | Lage yoghurt

eller

Dampkoking 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timer

Mulig årsaker til dårlige resultater

Yoghurten er ikke fast:

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

Væsken har skilt seg:

Glassene har vært i bevegelse, yoghurten ble ikke avkjølt raskt nok.

Yoghurten er kornet:

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

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 oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell) under, for å samle opp saften.

Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 minutter

Flere anvendelser

Skålide matvarer


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

Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

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

 Tid

Konservere epler

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

Innstillinger

Automatikkprogrammer  | 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

Driftstimer

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

Hurtigtilberedning

Du kan tine, varme opp og tilberede matvarer med en kombinasjon av damp og mikrobølger i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning .




Under oppvarmingsfasen blir ovnsrommet først varmet opp til innstilt temperatur med ren dampdrift. Så snart denne temperaturen er nådd, kobles mikrobølgene inn, slik at dampgeneratoren og magnetronen er koblet inn sammen under hele tilberedningsfasen.




Som ved ren dampdrift, begynner tilberedningstiden først å løpe, når innstilt temperatur er nådd.

Fordelen med den kombinerte driftsfunksjonen Hurtigtilberedning  er at maten

- har en kortere tilberedningstid, da den tilbereder raskere enn med ren dampdrift
- ikke koker over eller tørker ut, som ved ren mikrobølgedrift
- kan tines og varmes opp i en tilberedningsprosess
- ikke må røres i under tilberedningsprosessen

Tining og oppvarming i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning

	 [W]	 [min]	 [°C]	Tilberedningsservice
Oppvarming av tallerkenretter^{1,2}				
Pasta med tomatsaus, 400 g (forhold 5 : 3)	300	7–8	90	dyp tallerken
Kjøttkake med potetmos og rødkål, 450 g	300	11	85	dyp tallerken
Tining og oppvarming^{1,2}				
Fryst gryterett/suppe, 250 g	300	10–11	95	Bolle
Fryst gryterett/suppe, 500 g	300	15–16	90	Bolle

 Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Temperatur

¹ Skal **ikke** dekkes til.


² Sett maten på glassbrettet i rillehøyde 1.

Hurtigtilberedning

Tilberedning av poteter med skall (kokefaste)

- Sett glassbrettet i rillehøyde 1.
- Vask potetene og legg de ved siden av hverandre i en perforert damppanne.

Innstillinger



Automatikkprogrammer  | Grønnsaker | Poteter | Poteter med skall | Faste | ... | Hurtigtilberedning

eller

Hurtigtilberedning 

Mikrobølgeeffekt/Temperatur: 80 W + 100 °C

Tid: se tabell

Potetstørrelse	Mengde		 [min]
små (40–60 g)	200 g (4 stk.)	2	15
	600 g (12 stk.)	2	18
	1000 g (20 stk.)	2	21
middels (90–110 g)	200 g (2 stk.)	2	18
	600 g (6 stk.)	2	21
	1000 g (10 stk.)	2	24
store (140–160 g)	300 g (2 stk.)	2	22
	600 g (4 stk.)	2	25
	900 g (6 stk.)	2	29

₁ Rillehøyder,  Tid

Tilberedning av 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.

Forberedelse

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

Tips: Den nødvendige væskemengden finner du ved å bruke en vekt eller «koppemetoden».

For «koppemetoden» fyller du først ønsket mengde ris i en kopp, og deretter i tilberedningsbeholderen. Deretter måler du nødvendig mengde væske (se tabell) med koppen, og heller den ned i beholderen med ris.

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

Innstillinger




Automatikkprogrammer  | Ris | ... | Hurtigtilberedning

eller

Hurtigtilberedning 

Mikrobølgeeffekt/Temperatur: se tabell

Tid: se tabell


	Forhold Ris : væske	Tilset- ning	 ⁴ ₁	 [W]	 [min]	 [°C]
Basmatiris	1 : 2	Salt	2	300	9	100
Parboiled ris	1 : 2	Salt	2	150	17	100
Grøtris	1 : 3	Sukker ¹	2	150	21	100

⁴₁ Rillehøyder,  Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Temperatur

¹ Tilsett etter tilberedningsprosessen.

Tining og oppvarming med mikrobølge

For tining og oppvarming av matvarer anbefaler vi generelt å stille inn følgende mikrobølgeeffekter:

 [W]	Tining
80	Svært ømfintlige matvarer: smør, krem- og smørkremkaker, ost
150	Alle andre matvarer
Oppvarming	
450	Baby-, barnemat
600	Forskjellige matvarer; dypfryste ferdigretter, som ikke skal brunes
850	
1000	Drikker


 Mikrobølgeeffekt

Nødvendig tid for oppvarming avhenger av matvarens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Tidene finner du i tabellene på de følgende sidene.

Tining og oppvarming med mikrobølge

Tining

Når frysevarer tines skånsomt, beholdes vitaminer og næringsstoffer i stor grad.

 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.

Tips

- Tin maten på glassbrettet uten emballasje. Ved større mengder matvarer, legg den frosne maten i servise som er egnet for mikrobølge og sett det på glassbrettet.
- Dypfrysede ferdigretter kan tines og varmes opp samtidig. Følg anvisningene på pakken.

Tining av frysevarer

Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.

- Sett maten på glassbrettet i rillehøyde 1.
- Dekk eventuelt til maten.
- Velg Tining .
- Velg Mikrobølge og bekreft med *OK*.
- Endre forslagseffekten, hvis nødvendig, og bekreft med *OK*.
- Endre opptiningstiden, hvis nødvendig, og bekreft med *OK*.

Start er markert.

- Start prosessen med sensortasten *OK*.
- Under tiningen:
Rør, snu eller flytt på maten. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

- La maten stå noen minutter i romtemperatur etter opptiningen, slik at temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

Alternative innstillinger

Mikrobølge 

Mikrobølgeeffekt: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

Henvisninger til tabellen




Ta hensyn til de angitte mikrobølgeeffektene, tidene og utjevningstidene. Ta hensyn til beskaffenheten, mengden og utgangstemperaturen til maten.

Valg av tider




- Velg generelt den midterste tiden.

Tining og oppvarming med mikrobølge

Tining i driftsfunksjonen Mikrobølge

Matvare	Mengde	 [W]	 [min]	 [min]	Rør/snu/ flytt på	Deksel
Melkeprodukter						
Fløte	250 ml	80	14	10–15	hvert 5. minutt	Ja
Smør	250 g	80	12–14	5–10	etter halve tiden	Ja
Osteskiver	250 g	80	6–7	10–15; ta osteski- vene fra hverandre	etter 3 minutter	Nei
Melk	500 ml	150	22–23	5–10	2 ganger etter hvert 7. minutt	Ja
Kaker/bakst						
Sandkake (formkake) (1 stk.)	100 g	150	1–2	5–10	–	Ja
Sandkake (formkake) (1 stk.)	300 g	150	3–4	10–15	etter halve tiden	Ja
Fruktkake (3 stykker)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	etter 5 minutter	Ja
Smørkake (3 stykker)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	etter halve tiden	Ja
Bløtkake/ kremkake (1 stykke)	100 g	80	3–4	10–15	–	Ja
Bløtkake/ kremkake (3 stykker)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	etter halve tiden	Ja
Rundstykker (4 stk.)	4 x ca. 50 g	150	4–5	5–10	etter halve tiden	Nei
Frukt						
Jordbær, bringebær	150 g	80	11–12	5–10	etter halve tiden	Ja
Rips	250 g	80	13–14	5–10	etter halve tiden	Ja
Plommer	500 g	150	13–15	5–10	etter halve tiden	Ja

Tining og oppvarming med mikrobølge


Matvare	Mengde	 [W]	 [min]	 [min]	Rør/snu/ flytt på	Deksel
Kjøtt						
Kjøttdeig	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 ganger etter hvert 10. minutt	Nei
Kylling	1000 g	150	25–28	10–15	hvert 10. minutt	Nei
Grønnsaker						
Erter	250 g	150	9–10	5–10	etter halve tiden	Ja
Asparagus	250 g	150	11–12	5–10	etter 5 minutter	Ja
Bønner	500 g	150	16–17	5–10	2 ganger etter hvert 5. minutt	Ja
Rødkål (som kan por- sjonerer)	500 g	150	18–19	5–10	2 ganger etter hvert 5. minutt	Ja
Spinat (som kan por- sjonerer)	300 g	150	14–15	10–15	2 ganger etter hvert 5. minutt	Ja

 Mikrobølgeeffekt,  Tinetid,  Utjevningstid

Tining og oppvarming med mikrobølge

Oppvarming


Kapittel «Sikkerhetsregler», avsnitt «Forskriftsmessig bruk» må leses.

 Fare for skade ved svært varme matvarer.

Dersom du varmer opp baby- og barnemat for varmt, kan barna brenne seg på den.

Varm opp baby- og barnemat kun i 60–70 sekunder med 450 watt.


Etter oppvarming av mat, spesielt av baby- og barnemat; rør eller rist maten/drikken, og kontroller spise-/drikketemperaturen, slik at barna ikke brenner seg.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.

I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.

Fare for skade pga. svært varm væske.

Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt.

Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking.

Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet.

Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.


Tining og oppvarming med mikrobølge

Tips

- Bruk alltid lokk, unntatt ved oppvarming av drikke eller stekt mat med panering.
- Vær oppmerksom på at matvarer med en utgangstemperatur på ca. 5 °C (kjøleskapstemperatur), trenger lenger tid på å varmes opp enn romtempererte matvarer.
- Hvis du er i tvil om maten er tilstrekkelig varm, still inn litt lengre tid.
- Dypfryste ferdigretter kan tines og varmes opp samtidig. Følg anvisningene på pakken.


Oppvarming av matvare

Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.

- Sett den maten som skal varmes opp på glassbrettet i rillehøyde 1.
- Dekk eventuelt til maten.
- Velg Oppvarming .
- Velg Mikrobølge og bekreft med *OK*.
- Endre forslagseffekten, hvis nødvendig, og bekreft med *OK*.
- Endre tiden, hvis nødvendig, og bekreft med *OK*.

Start er markert.

- Start prosessen med sensortasten *OK*.
- Under oppvarmingen:
Rør, snu eller flytt på maten. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

 Fare for forbrenning på varme overflater.

Dampovnen blir varm under bruk. Du kan brenne deg på ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret. Det kan dannes vanddråper på undersiden av serviset.

Bruk grytevotter når du arbeider i ovnsrommet og når du tar ut serviset.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

- La maten stå noen minutter i romtemperatur etter oppvarming, slik at temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

Alternative innstillinger

Mikrobølge 

Mikrobølgeeffekt: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

Henvisninger til tabellen




Ta hensyn til de angitte mikrobølgeeffektene, tidene og utjevningstidene. Ta hensyn til beskaffenheten, mengden og utgangstemperaturen til maten.

Valg av tider




- Velg generelt den midterste tiden.




Tining og oppvarming med mikrobølge

Oppvarming i funksjonen Mikrobølge

Matvare	Mengde	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rør/snu/ flytt på	Deksel
Drikker¹						
Kaffe, drikketemperatur 60–65 °C	1 kopp (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	før oppvarmingen	Nei
Melk, drikketemperatur 60–65 °C	1 beger/krus (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	før oppvarmingen	Nei
Koke opp vann	1 kopp (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	før oppvarmingen	Nei
Tåteflaske (melk)	ca. 200 ml	450	1:30–1:40	1	før servering	Nei
Glühwein, gløgg drikketemperatur 60–65 °C	1 beger/krus (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	før oppvarmingen	Nei
Matvare²						
Barnemat (romtemperatur)	1 glass (190 g)	450	1:00–1:10	1	før servering	Nei
Kotelett, stekt	200 g	600	4:20–4:50	1	etter halve tiden	Nei
Fiskefilet, stekt	200 g	600	3:50–4:20	1	etter halve tiden	Nei
Stek med saus	200 g	600	4:50–5:20	1	etter halve tiden	Ja
Tilbehør	250 g	600	3:40–4:10	1	etter halve tiden	Ja
Grønnsaker	250 g	600	3:50–4:20	1	etter halve tiden og før servering	Ja
Saus	250 g	600	4:10–4:40	1	etter halve tiden og før servering	Ja

Tining og oppvarming med mikrobølge

Matvare	Mengde	 [W]	 [min:s]	 [min]	Rør/snu/flytt på	Deksel
Suppe/gryterett	250 g	600	4:00–4:30	1	etter halve tiden og før servering	Ja
	500 g	600	7:00–7:30	1	etter halve tiden og før servering	Ja


 Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Utjevningstid

- 1 Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.
- 2 Tidene gjelder når maten har en utgangstemperatur på ca. 5 °C. For matvarer som vanligvis ikke oppbevares i kjøleskap, går man ut i fra en romtemperatur på ca. 20 °C. Varm opp maten (med unntak av babymat og ømfintlige, jevnede sauser) til en temperatur på 70–75 °C.

Automatikkprogrammer

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 (f.eks. Fisk).

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Følg henvisningene i displayet.

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

Informasjon om bruk

- 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 vises ved en strek med syv segmenter. Du kan stille inn tilberedningsgraden i navigasjonsfeltet.
- I kategorien Ris har du, i tillegg til programmene for langkornet og rundkornet ris, også valget Generelt. Bruk dette automatikkprogrammet hvis du vil tilberede langkornet eller rundkornet ris, som ikke er tilgjengelig som eget automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer kan start- eller sluttiden forskyves via Start kl. eller Ferdig kl..
- De enkelte tilberedningstrinnene til automatikkprogrammene listes opp under menypunktet Vis tilberednings-skritt. For enkelte automatikkprogrammer har du også meny-punktet Vis fremgangsmåte. Du kan åpne nødvendige handlinger, slik som å sette inn maten eller legge til ingredienser, via dette meny-punktet. 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 hverken kommer i berøring med den varme dampen eller de varme veggene i ovnsrommet. Det er fare for forbrenning og skålding.
- Hvis maten ikke skulle være tilberedt slik du ønsker etter at et automatikkprogram er slutt, kan du velge Forleng. progr.tid.
- Automatikkprogrammer kan også lagres som Egne programmer. Velg da sensortasten ↶ når et automatikkprogram er ferdig.

Egne programmer

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.

- Velg Avslutt tilberedningsskritt.

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

Du kan tilføye flere tilberedningsskritt, f.eks. hvis du skal bruke en annen funksjon 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.

- Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt, velg Lagre.

- Legg inn programnavnet.


- Velg ✓.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med *OK*.

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

Start av egne programmer

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

Avhengig av programinnstillinger vises følgende 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.
- Velg ønsket meny punkt.

Programmet starter straks eller til innstilt tidspunkt.

- Hvis programmet er ferdig, velg sensortasten .

Endre tilberedningsskritt

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

- Velg Egne programmer .
- Velg programmet du ønsker å endre.
- Velg Endre program.
- Velg tilberedningsskrittet du ønsker å endre eller Legg til 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.

Egne programmer

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.

Opplysninger for testinstitutter




Prøveretter iht. EN 60350-1 (driftsfunksjon Tilberedning med damp)

Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Damptilførsel					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	Vilkårlig	100	3
Dampfordeling					
Brokkoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	Vilkårlig ³	100	3
kapasitet					
Erter (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	875 i hver	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Rillehøyde(n), ² Temperatur,  Tilberedningstid

- 1 Skyv oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell) inn i rillehøyde 1.
- 2 Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).
- 3 Sett inn 2x DGGL 1/2-40L etter hverandre i rillehøyden.
- 4 Sett inn 2x DGGL 1/2-40L etter hverandre i hver av rillehøydene.
- 5 Testen er ferdig, når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

Prøveretter Tilberedning av hel meny¹ (driftsfunksjon Tilberedning med damp)






Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ⁴	 [°C]	Høyde [cm]	 [min]
Poteter, faste, delt i fire ³	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	–	17
Laksefilet, dypfryst, ikke tint	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkolibuketter	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	–	4






⁴ Rillehøyde,  Temperatur,  Steketid

- 1 Fremgangsmåte se kapittel «Tilberedning med damp», avsnitt «Tilberedning av hel meny - manuelt».
- 2 Sett glassbrettet i rillehøyde 1.
- 3 Sett 1. prøverett (poteter) inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60705 (driftsfunksjon Hurtigtilberedning ¹)





Prøveretter	 ²	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Kommentar
Eggekrem, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Servise: se beskrivelse 12.3.1.2 og vedlegg B, Mål på servisetts øvre kant 250 x 250 mm, tilberedes uten lokk
Sandkake (formkake), 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Servise: se beskrivelse 12.3.2.2 og vedlegg B, Utvendig diameter på servisetts øvre kant 220 mm, tilberedes uten lokk

⁴ Rillehøyder,  Mikrobølgeeffekt, ³ Temperatur,  Time- eller tilberedningstid,  Utjevningstid

- 1 Kombinert driftsfunksjon med damp og mikrobølge.
- 2 Bruk glassbrettet som oppstillingsflate.
- 3 Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).
- 4 La prøveretten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

Opplysninger for testinstitutter


Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge)

Prøveretter	 ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Kommentar
Eggekrem, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Servise: se beskrivelse 12.3.1.2 og vedlegg B, Mål på servisetts øvre kant 250 x 250 mm, tilberedes uten lokk
Sandkake (formkake), 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Servise: se beskrivelse 12.3.2.2 og vedlegg B, Utvendig diameter på servisetts øvre kant 220 mm, tilberedes uten lokk
Kjøttdeig, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Servise: se beskrivelse 12.3.3.2 og vedlegg B, Mål på servisetts øvre kant 250 x 124 mm, tilberedes uten lokk, sett serviset på tvers i ovnsrommet
Tining av kjøtt (karbonadedeig), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Servise: se beskrivelse 13.3.2 og vedlegg B, tines utildekket, snu etter halve tiden
Bringebær, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Beholder: se beskrivelse A.3.2.2, tines utildekket

¹ Rillehøyde,  Mikrobølgeeffekt,  Tine- eller tilberedningstid,  Utjevningstid

- 1 Bruk glassbrettet som oppstillingsflate.
- 2 La prøveretten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret avkjøles før rengjøringen.

 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.

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

Rengjør kun med oppvaskmidler som er beregnet for bruk i husholdningen.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

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

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.

Hvis dampovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren.

Kontroller dør og dørpakning for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før dampovnen er reparert av en servicetekniker.

■ Rengjør og tørk dampovnen og tilbehøret etter bruk.

■ Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

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

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.

Rengjøring og stell

Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør og tørk ovnsrommet, dørpakningen, oppsamlingsrenne og innsiden av døren etter hver bruk.

- 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 overflatene med en klut.

Rengjøring av automatisk døråpner

Pass på at døråpneren ikke blir tilklistret av matrester.

- Vask **straks** vekk flekker og søl på døråpneren med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Vask over med rent vann etter rengjøringen, til alle rester av rengjøringsmidler er fjernet.

Rengjøre vanntanken

- Ta ut vanntanken etter hver tilberedningsprosess med damp.
- Ta av platen som beskytter mot skvulping.
- Tøm vanntanken.
- Vask vanntanken for hånd og tørk den, for å fjerne kalkrester.
- Sett platen som beskytter mot skvulping på vanntanken igjen. Pass på at platen som beskytter mot skvulping settes på riktig.

Rengjøring av tilbehør

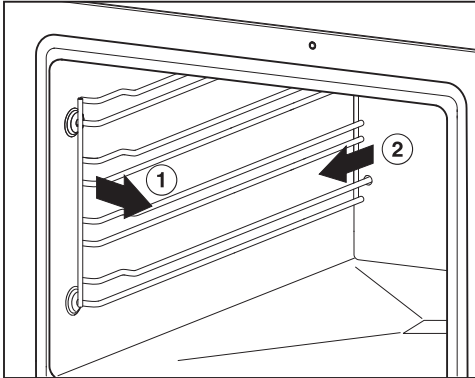
Alt tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøring av glassbrett, rist og damppanne

- Vask og tørk glassbrett, rist og panner etter hver bruk.
- Blålige misfarginger på pannene kan fjernes med eddik. Skyll dem deretter med rent vann.

Rengjøring av føringslister

Føringslistene kan vaskes i oppvaskmaskinen.



- Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).
- Rengjør føringslistene i oppvaskmaskinen eller med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann.

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett føringslistene forsiktig inn igjen.

Dersom føringslistene ikke er satt inn riktig, kan pannene tippe.

Føringslistene er festet i plasthylser. Kontroller at ikke hylsene er skadet. Hvis de er skadet, må du ikke bruke driftsfunksjoner med mikrobølge før de er skiftet ut.

Vedlikehold

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

Avkalkning av dampovnen

Vi anbefaler at du bruker Miele avkalkingstabletter 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 avkalkes etter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for avkalking er nådd, vises antall gjenværende tilberedningsprosesser i displayet. Kun tilberedningsprosesser med damp telles. Etter den siste tilberedningsprosessen med damp blir dampovnen sperret.


Vi anbefaler å avkalke dampovnen før den blir sperret.

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

Rengjøring og stell

- Slå på dampovnen og velg Flere  | Vedlikehold | Avkalking.

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

- Fyll vanntanken med kaldt vann opp til markeringen  med lunkent vann og tilsett 2 Miele avkalkingstabletter.
- Vent til avkalkingstablettene har løst seg opp.
- Skyv inn vanntanken.
- 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.


- Følg anvisningene i displayet.

Når resttiden er ferdig, vises Ferdig og et signal høres.

- Slå av dampovnen.
- Ta ut vanntanken og ta av platen som beskytter mot skvulping.
- Tøm og tørk vanntanken.
- La ovnsrommet avkjøles.
- Tørk ovnsrommet til slutt.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

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.

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
F44	Det har oppstått en teknisk feil. <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.
En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.	Det har oppstått en feil i elektronikken. <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.

Hvis feil oppstår ...

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
Ovnsrommet blir ikke varmt.	Messeinnstillingen er aktivert. Dampovnen kan betjenes, men varmen i ovnsrommet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forhandler»).
	Ovnsrommet har blitt varmet opp ved bruk av varmeskuffen, som er bygget innunder. ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
Etter flytting går ikke dampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen.	Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle. ■ Gjennomfør avkalking for å tilpasse koketemperaturen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).
Under drift kommer det ut uvanlig mye damp, eller det kommer damp ut på andre steder enn vanlig.	Døren er ikke skikkelig lukket. ■ Lukk døren.
	Dørpakningen sitter ikke riktig. ■ Trykk dørpakningen inn igjen, slik at den er tilpasset jevnt overalt.
	Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker. Skift dørpakningen. ■ Kontakt Miele's serviceavdeling for utskifting av dørpakningen. ■ Ikke bruk noen funksjoner med mikrobølge før dørpakningen er skiftet ut.
Funksjonene Start kl. og Ferdig kl. vises ikke.	Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess. ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
	Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når dampovnen er slått av. <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.
	Dampovnen er ikke koblet til el-nettet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
	Det er et problem med styringen. <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 viftelyd.	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.
Når du tar dampovnen i bruk igjen høres en pipe-lyd.	Når døren lukkes skjer det en trykkutligning, og det kan oppstå en pipelyd. Det betyr ikke at det er noe feil med apparatet.

Hvis feil oppstår ...

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
Etter at den innstilte tiden er utløpt, er ikke maten tilstrekkelig oppvarmet eller kokt i driftsfunksjonen Mikro-bølge .	Etter at en prosess ble avbrutt ble ikke mikrobølgen startet igjen. <ul style="list-style-type: none">■ Start prosessen på nytt, til maten er tilstrekkelig varmet opp eller tilberedt.
	Ved tilberedning eller oppvarming med mikrobølge ble det innstilt for kort tid. <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller om du har valgt riktig tid for den innstilte mikrobølgeeffekten. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto lenger tid.
	Hvis den mengden som er satt inn er for liten, reduserer dampovnen for sikkerhets skyld effekten automatisk til en effekt som er passende for den gitte mengden. I displayet vises fortsatt den effekten som var innstilt ved begynnelsen. <ul style="list-style-type: none">■ Start prosessen på nytt med en lavere mikrobølgeeffekt, til maten er tilstrekkelig oppvarmet eller tilberedt.
Etter oppvarming eller tilberedning med driftsfunksjonen Mikro-bølge , blir maten for raskt avkjølt.	På grunn av mikrobølgenes egenskaper oppstår varmen først i ytterkantene av maten og overføres så innover mot midten. Når matvarer varmes opp med en høy mikrobølgeeffekt, kan de bli fort varm utenpå, men fortsatt ikke varme i kjernen. Under temperaturutjevningen etterpå, blir matvarene varmere i kjernen og kaldere utenpå. <ul style="list-style-type: none">■ Velg en lavere mikrobølgeeffekt og lengre tid, spesielt for mat med ulik sammensetning, f.eks. en meny.
Ved bruk av funksjonen Popcorn , er det kun litt (mindre enn halvparten) av popcornet som er poppet.	Ovnsrommet var for varmt og/eller for fuktig. <ul style="list-style-type: none">■ Avkjøl ovnsrommet og/eller tørk det med en klut.
	Tiden var for kort. <ul style="list-style-type: none">■ Endre den forhåndsinnstilte tiden. Du kan stille inn en tilberedningstid på maks 4 minutter (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Popcorn»).

Generelle problemer eller tekniske feil

Problem	Årsak og retting
<p>Dampovnen kan ikke slås på.</p>	<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 Miele's serviceavdeling.
<p>Lyset i ovnsrommet virker ikke.</p>	<p>Pæren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tilkall service hvis pæren skal skiftes.
<p>Etter lengre tilberedningsprosesser med funksjonen Mikrobølge , er ovnsrommet veldig fuktig.</p>	<p>Dampovnen med mikrobølge er en fullverdig dampovn. Ovnsrommet er fullstendig damptett. Ved en vanlig mikrobølgeovn derimot, dreier det seg om et luftåpent system. Pga. det damptette ovnsrommet, oppstår det kondens på sideveggene og innsiden av dørplaten ved lengre tilberedningsprosesser med funksjonen Mikrobølge . Mengden kondens som oppstår, er avhengig av tilberedningstiden og fuktighetsinnholdet i maten.</p>

Ekstraustyr

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

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

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

Tilberedningsservise

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

Damppannene er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge .

- perforerte damppanner i forskjellige størrelser
- tette damppanner i forskjellige størrelser

Rengjørings- og pleiemidler

- Avkalkingstabletter (6 stk.)
- Universal mikrofiberklut
Fjerner fingeravtrykk og småflekker

Annet

Risten er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge .

- Rist
- Glassbrett

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.

Typeskiltet finner du i rommet hvor vanntanken er. Modellbetegnelsen og serienummeret finner du også på det lille skiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.


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.

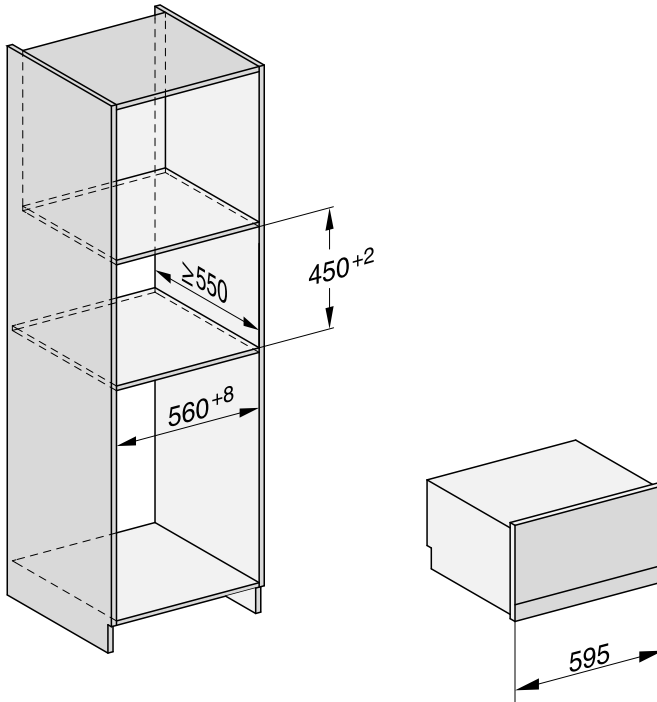
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på dampovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler 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.

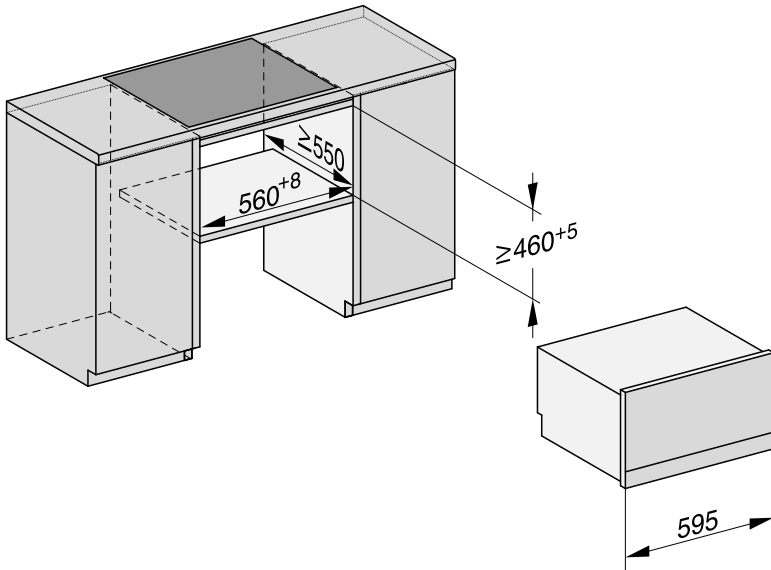


Installasjon

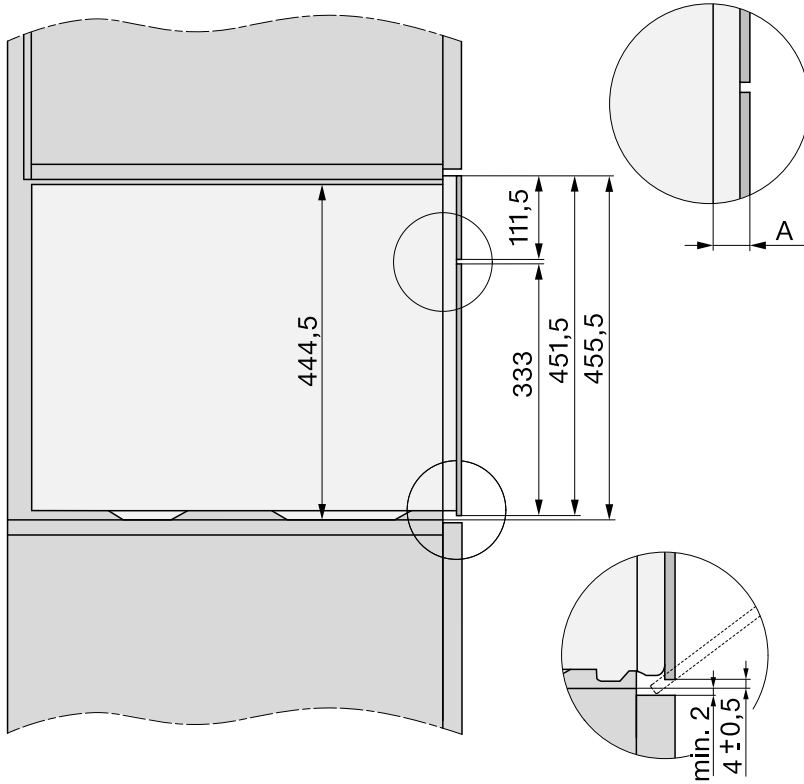
Innbygging i et benkeskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

Hvis dampovnen skal bygges inn under en HiLight- eller induksjonstopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.



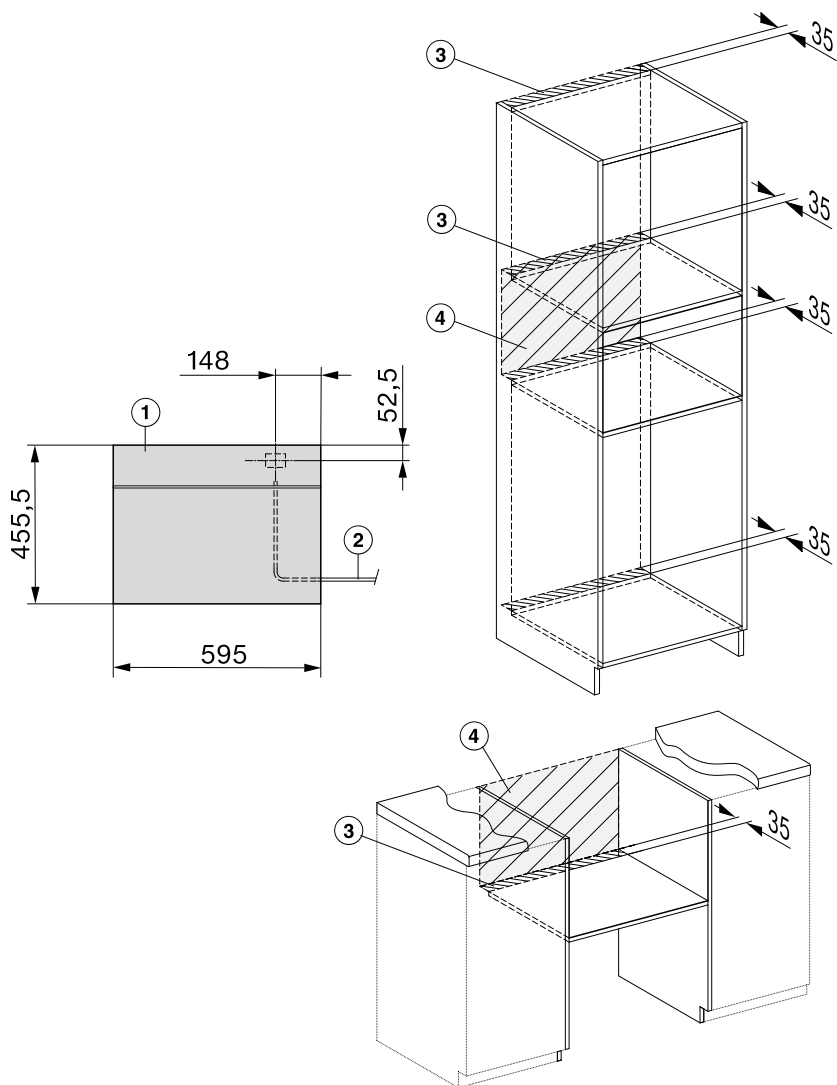
Sett fra siden



- A** Glassfront: 22 mm
- Metallfront: 23,3 mm

Installasjon

Tilkobling og ventilasjon



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

Innbygging av dampovnen

- Koble nettleddningen til dampovnen.

Skader pga. ikke forskriftsmessig transport.

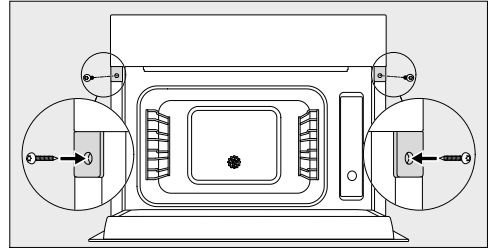
Døren kan bli skadet, hvis du løfter dampovnen i håndtaket.

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 innbyggings-skapet 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.

Installasjon

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.

Denne dampovnen med mikrobølge oppfyller kravene til den europeiske standarden EN 55011. Produktet er i samsvar med gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at produktet produserer formålsbestemt høyfrekvent energi i form av elektromagnetiske bølger for varmebehandling av mat. Produkt i klasse B betyr at mikrobølgeovnen er egnet for bruk i husholdningen.

Miele erklærer herved at denne dampovnen med mikrobølge er i henhold til forskriften 2014/53/EU.

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

- Under produkter, nedlastinger, på www.miele.no
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på <https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx> 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 rettighets-
haveren.

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

DGM 7340, DGM 7440

no-NO

M.-Nr. 11 269 250 / 04