




Bruks- og monteringsanvisning Kombidampovn



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








Innhold

Sikkerhetsregler	6
Aktivt miljøvern	13
Oversikt	14
Betjeningselementer	15
På/av-tast	16
Display	16
Sensortaster.....	16
Symboler.....	18
Betjeningsprinsipp	19
Valg av meny punkt	19
Endre innstilling i en valgliste.....	19
Endre innstilling med en segmentindikator	19
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon	19
Innlegging av tall	20
Aktivere MobileStart.....	20
Suge opp vannet.....	21
Utstyr	22
Typeskilt	22
Standardlevering.....	22
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr	22
Sikkerhetsinnretninger.....	28
PerfectClean-foredlede overflater	28
Første igangsetting	29
Miele@home	29
Grunninnstillinger	30
Første oppvarming av kombidampovnen og skylling av fordampningssystemet..	31
Innstillinger	32
Oversikt over innstillingene.....	32
Åpne menyen «Innstillinger»	34
Språk 	34
Klokkeslett	34
Belysning	34
Display	35
Lydstyrke.....	35
Enheter.....	35
Booster	36
Hurtigavkjøling	36
Varmholding	36
Forslagstemperaturer.....	37
Kjølevifteetterløp	37
Vannhardhet	38
Høydenivå (moh.)	40
Sikkerhet	40

Miele@home	40
Fjernstyring.....	41
Aktivere MobileStart	41
RemoteUpdate	41
Software-versjon	42
Forhandler.....	42
Fabrikkinnstillinger.....	42
Driftstimer	42
Varselur	43
Hoved- og undermenyer.....	44
Tips for energisparing.....	45
Betjening.....	47
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	48
Endre temperatur.....	48
Innstilling av tilberedningstider.....	48
Endre innstilte tilberedningstider	49
Slette innstilte tilberedningstider	49
Avbryte en tilberedningsprosess.....	49
Avbryte tilberedningsprosessen i funksjonen Dampkoking 	49
Forvarming av ovnen.....	50
Booster.....	50
Hurtigavkjøling.....	51
Varmholding	51
Dampkoking	52
Bruk av Dampkoking 	52
Dypfryste matvarer.....	52
Koking med væske.....	52
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	53
Rillehøyde	53
Temperatur.....	53
Tilberedningstid.....	53
Grønnsaker	53
Fisk	54
Kjøtt.....	54
Ris	55
Korn	55
Pasta.....	55
Frukt	55
KlimaPluss	56
Bruk av KlimaPluss 	56
Automatikkprogrammer.....	58
Kategorier	58
Bruk av automatikkprogrammer	58

Innhold

Informasjon om bruk.....	58
Flere anvendelser	59
Tining.....	59
Langtidstilberedning.....	59
Hermetisering.....	60
Tørking.....	62
Dypfryste produkter/ferdigretter.....	63
Varme servise.....	63
Baking	64
Tips til baking.....	64
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	64
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	65
Steking	66
Steketips.....	66
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	66
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	67
Grilling	68
Grilltips.....	68
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	68
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	69
Rengjøring og stell	70
Uegnede rengjøringsmidler.....	70
Fjerning av normale flekker og søl.....	70
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne).....	71
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinne.....	72
Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen.....	72
Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende.....	72
Fjerning av olje- og fettflekker.....	72
Rengjøring av taket i ovnsrommet.....	73
Fordampe restvann.....	73
Vedlikehold.....	74
Bløtlegging.....	74
Tørking.....	75
Avkalking.....	75
Ta av døren.....	78
Demontering av stekeovnsdøren.....	79
Montering av døren.....	81
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinne.....	81
Ta ut bakvegg.....	82
Hvis feil oppstår	83
Service	88
Kontakt ved feil.....	88
Garanti.....	88

Installasjon	89
Innbyggingsmål	89
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	89
Sett fra siden	90
Tilkoblinger og ventilasjon	91
Innbygging av kombidampovnen.....	92
Elektrotilkobling	93
Tilberedningstabeller	94
Grønnsaker 	94
Fisk 	95
Kjøtt 	95
Pasta 	95
Ris 	95
Røredeig.....	96
Eltedeig	97
Gjærdeig	98
Kesamdeig.....	99
Sukkerbrøddeig.....	99
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst	100
Pikant.....	101
Okse	102
Kalv	103
Svin.....	104
Lam, vilt.....	105
Fugl, fisk	106
Opplysninger for testinstitutter	107
Prøveretter iht. EN 60350-1 (funksjon Dampkoking ).....	107
Prøveretter Tilberedning av hel meny (funksjon Dampkoking ).....	107
Prøveretter iht. EN 60350-1 (stekeovnsfunksjoner).....	108
Energiklasse: iht. EN 60350-1	109
Tekniske data	110
Samsvarserklæring.....	110
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen.....	110

Sikkerhetsregler

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne kombidampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne kombidampovnen skal ikke brukes utendørs.
- ▶ Kombidampovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til baking, steking, grilling, tilberedning, tining, hermetisering og tørking av matvarer. All annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene kombidampovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person. Disse personene får bare betjene kombidampovnen uten tilsyn, dersom de får den forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, 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.
- ▶ Denne kombidampovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

Barn i husholdningen

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

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna kombidampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år får bare betjene kombidampovnen uten tilsyn, dersom kombidampovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde kombidampovnen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av kombidampovnen. La aldri barn leke med kombidampovnen.
- ▶ Fare for kvelning ved 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. De utvendige delene på kombidampovnen, som f.eks. dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovensrommet strømmer ut, blir varme. Pass på at barn ikke tar på kombidampovnen når den er i bruk. Hold barn unna kombidampovnen til den er avkjølt og det ikke er noen som helst fare for å brenne seg på den.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør.
Døren tåler en belastning på maksimalt 15 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.

Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skader på kombidampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at kombidampovnen ikke har synlige skader. En skadet kombidampovn må ikke tas i bruk.

Sikkerhetsregler

► 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 retninglinjene 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 det elektriske anlegget i kombidampovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordings-system. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være til stede. I tvilstilfeller bør utdannede fagfolk kontrollere elektroinstallasjonen.

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

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

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

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

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

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

► Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.

► For en kombidampovn som leveres uten nettkabel, skal det monteres en spesiell nettkabel av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

► Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

► Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må kombidampovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel «Hvis feil oppstår»). Forsikre deg om dette på følgende måte:

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

► For å fungere problemfritt trenger kombidampovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Påkrevd kald luft må dessuten ikke varmes opp for mye av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).

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

Forskriftsmessig bruk

► Fare for skade pga. damp og varme overflater. Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på dampen, varmeelementene, ovnsrommet, 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 skvulpe over når den settes inn eller tas ut av ovnen. Du kan brenne deg på maten.

Pass på at maten ikke skvulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.

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

Sikkerhetsregler

- ▶ Gjenstander som befinner seg i nærheten av en innkoblet kombidampovn, kan begynne å brenne grunnet den høye temperaturen. Kombidampovnen må aldri brukes til oppvarming av rom.
- ▶ Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la kombidampovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av kombidampovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.
- ▶ Ved grilling av mat, fører for lange tilberedningstider til at maten tørker ut og eventuelt selvantenner. Overhold de anbefalte tilberedningstidene.
- ▶ Noen matvarer tørker fort ut og kan selvantenne ved høye grilltemperaturer.
Du må aldri bruke grillfunksjoner til steking av halvstekte rundstykker eller brød og til tørking av blomster eller urter. Bruk i driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Over- og undervarme .
- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer. Denne dampen kan antennes på varme varmeelementer.
- ▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i kombidampovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. La kombidampovnen være på, og still inn den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Kjøleviften forblir da automatisk innkoblet.
- ▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i kombidampovnen. Dekk derfor til maten.
- ▶ Emaljen på bunnen av ovnsrommet kan sprekke eller skalle av på grunn av en varmeansamling.
Legg aldri aluminiumsfolie eller bakepapir på bunnen av ovnsrommet. Hvis du vil bruke bunnen på ovnsrommet for tilberedning eller til å varme opp servise, bruk utelukkende driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Eco-varmluft  uten funksjonen Booster.
- ▶ Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar gjenstander frem og tilbake. Hvis du setter gryter, panner eller servise på bunnen i ovnsrommet, ikke dra disse frem og tilbake.

- ▶ Fare for skade ved vanndamp. Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår det damp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Videre kan svært varme overflater bli skadet ved plutselig temperaturendring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.
- ▶ Fare for skade på grunn av vanndamp. Ved dampkoking, ved tilberedningsprosesser med fuktighetstilførsel og under restvannfordampning oppstår det vanndamp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Du må aldri åpne døren under pågående tilberedningsprosess med damp eller ved restvannfordampning.
- ▶ 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 jevnt varmet opp.
- ▶ Plastservise som ikke tåler stekeovn vil smelte ved høye temperaturer, og kan skade kombidampovnen eller begynne å brenne. Bruk kun varmebestandig plastservise. Følg anvisningene fra produsenten av servicet. Hvis du bruker plastservise til dampkoking, må du passe på at det er temperatur- og dampbestandig (opptil 100 °C). Annet plastservise kan smelte, bli sprøtt eller sprekke.
- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.
- ▶ 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 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at det ikke er noe som blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Kombidampovnen kan bli skadet.
- ▶ Dampen kan trenge inn til strømførende komponenter og utløse en kortslutning. I tillegg kan andre elektriske komponenter bli ødelagt. Ikke bruk kombidampovnen uten lampedeksel.

For rustfrie stålflater gjelder:

- ▶ Den rustfrie stålfaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålfaten.
- ▶ Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålfaten som magnetavle.

Sikkerhetsregler

Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprensere kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensere til rengjøring av ovnen.
- ▶ Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinners»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- ▶ Den katalytiske emaljerte bakveggen kan tas ut i forbindelse med rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ta ut bakvegg»). Sett bakveggen korrekt inn igjen og bruk aldri kombidampovnen uten bakveggen.
- ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid kombidampovnen og omgivelsene rene.
Skader forårsaket av skadedyr dekkes ikke av garantien.

Tilbehør

- ▶ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.
- ▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av kombidampovnen.
- ▶ Miele gourmetpannene HUB 5000/HUB 5001 (hvis du har dette) får ikke settes inn i rillehøyde 1. Ovnsromgulvet blir skadet. På grunn av liten avstand oppstår en varmeansamling, og emaljen kan sprekke eller skalle av. Sett heller aldri Miele gourmetpannen på den øverste stangen i rillehøyde 1, der er den ikke sikret av uttrekkssikringen. Bruk generelt rillehøyde 2.

Retur og gjenvinning av emballasjen

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

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmog-ligheter. Miele-forhandleren tar transport-emballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

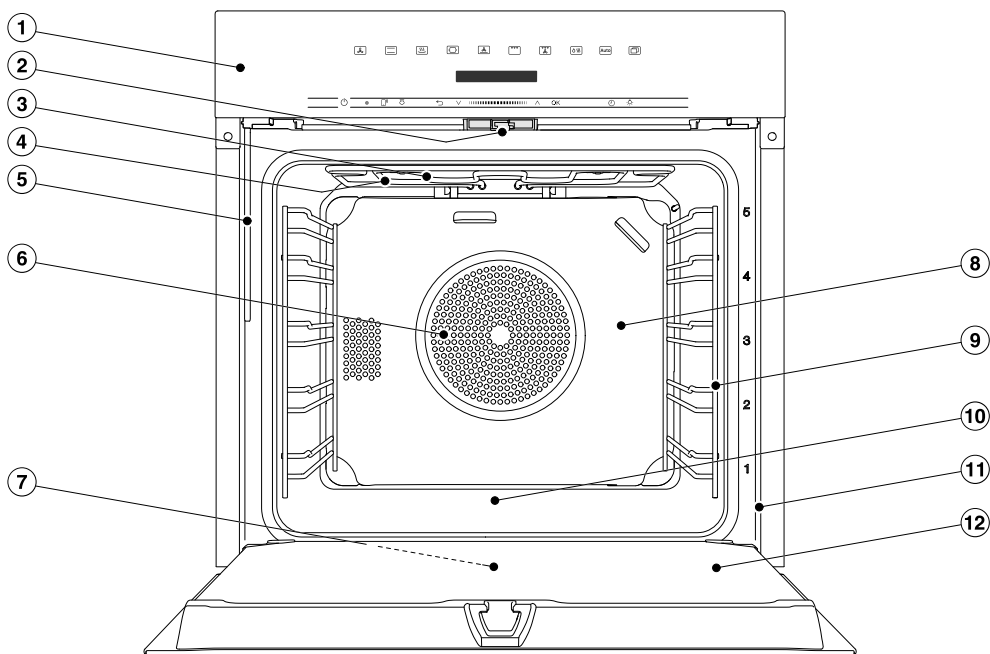
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



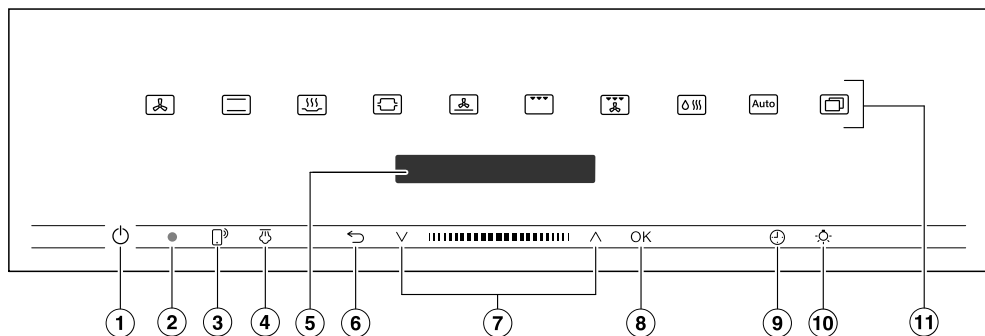
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av til-svarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige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

Oversikt

Kombidampovn




- ① Betjeningslementer
- ② Dørlås
- ③ Varmeelement for overvarme/grill
- ④ Åpning for damptilførsel
- ⑤ Innsugningsrør for dampsystemet
- ⑥ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑦ Oppsamlingsrenne
- ⑧ Bakvegg med katalytisk emalje
- ⑨ Føringslister med 5 rillehøyder
- ⑩ Ovnrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen
- ⑪ Frontramme med typeskilt
- ⑫ Dør



- ① På/av-tast som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av kombidampovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ③ Sensortast
For styring av kombidampovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast
For igangsetting av dampinntak i funksjonen KlimaPlus
- 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 belysningen 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 kombidampovnen på og av.

Display

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

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

Sensortaster









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

Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display | Quick-Touch | 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 kombidampovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.</p> <p>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre kombidampovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).</p>
	<p>Hvis du har valgt manuelle dampinntak i driftsfunksjonen KlimaPlus , utløser du dampinntakene med denne sensortasten.</p> <p>Når et dampinntak kan utløses, lyser denne sensortasten oransje. Samtidig med at dampinntaket er i gang, vises  i displayet.</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>Når det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.</p>
  	<p>I navigasjonsfeltet blir du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet.</p> <p>Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.</p>

Betjeningselementer

Sensortast	Funksjon
OK	Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten <i>OK</i> oransje. Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.
	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 slukes 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 tastetone, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
	Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av kombidampovnen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»).

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

Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan 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 vises.

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

- Bekreft valget med *OK*.

Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake \checkmark .

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til ønsket verdi eller ønsket innstilling vises.

- Bekreft med *OK*.

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

Endre innstilling med en segmentindikator

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


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

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til ønsket innstilling vises.

- Bekreft valget med *OK*.


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

Velg driftsfunksjon eller annen funksjon

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

- Berør sensortasten til ønsket driftsfunksjon eller annen funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

- I driftsfunksjoner og andre funksjoner: Still inn verdier som f.eks. temperatur.
- Under Flere : Bla i valglisten, til ønsket meny punkt vises.
- Bekreft med *OK*.

Betjeningsprinsipp

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.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

Suge opp vannet

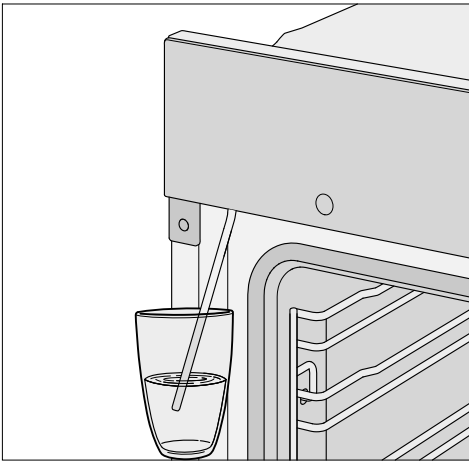
I funksjonene Dampkoking  og KlimaPluss  vises en oppfordring om å gjøre klar vann til tilberedningsprosessen.

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde.

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

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

- Åpne døren.
- Skyv røret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



- Sett innsugningsrøret i glasset med friskt vann.
- Bekreft med OK.

Innsugningsprosessen starter.


Den mengden vann som suges inn, kan være mindre enn den mengden du ble bedt om å fylle på, dermed kan det være litt vann igjen i glasset.

Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen ved valg av OK og fortsette den igjen.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig og lukk døren.

Det høres en kort pumpelyd igjen. Vannet som er igjen i innsugningsrøret suges inn.

Tilberedningsprosessen starter. Vannet tilføres ovnsrommet i form av damp under tilberedningsprosessen. Åpningene for damptilførsel befinner seg i det bakre venstre hjørnet i taket på ovnsrommet.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Under en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.

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

Utstyr

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

Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

Der finner du stekeovnsens modellbetegnelse, fabrikasjonsnummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av kombidampovnsens funksjoner
- Kokebok med oppskrifter for automatikkprogrammene og driftsfunksjonene
- Skruer for å feste kombidampovnen til innbyggingsskapet
- Avkalkingstabletter og en plastslange med sugekopp for avkalking av fordampningssystemet
- Diverse tilbehør

Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr


Utstyret er avhengig av modellen. Som standard har kombidampovnen føringslister, panne, universalpanne samt bake- og stekerist (forkortet: rist).

Avhengig av modellen er kombidampovnen delvis utstyrt med ytterligere tilbehør, som er oppført her.

Alle de nevnte tilbehørsdelene og rengjørings- og pleiemidlene er tilpasset Miele's kombidampovner.

Disse kan kjøpes i Miele's nettbutikk, ved henvendelse til Miele's serviceavdeling eller hos Miele-forhandlere. Oppgi kombidampovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Føringslister

I ovnsrommet er det føringslister på høyre og venstre side med rillehøydene  for innsetting av tilbehør.

Betegnelse på rillehøydene står på frontrammen.

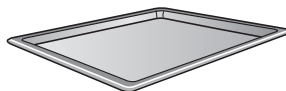
Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

Tilbehøret (f.eks. risten) skyves inn mellom stengene.

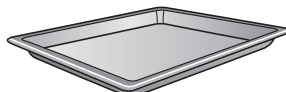
Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»).

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:




Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

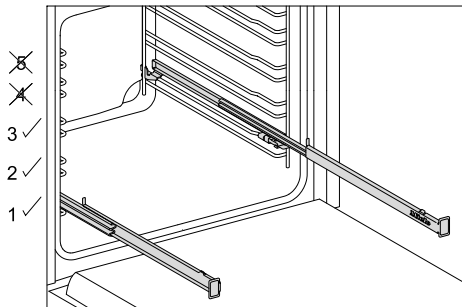
På kortsidene av dette tilbehøret befinner det seg en uttrekkssikring, som er plassert på midten. Den forhindrer at tilbehøret sklir ut av føringslistene, når du bare vil ta det halvveis ut.



Hvis du bruker universalpannen med ris-ten oppå, skyves universalpannen inn mellom stengene i en rillehøyde, og ris-ten ligger oppå pannen.

I funksjonen Dampkoking  må du **alltid** sette universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.

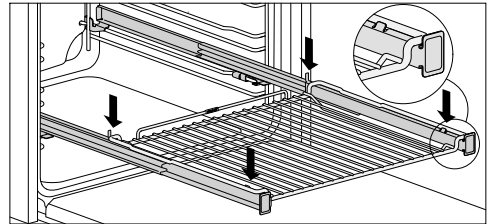
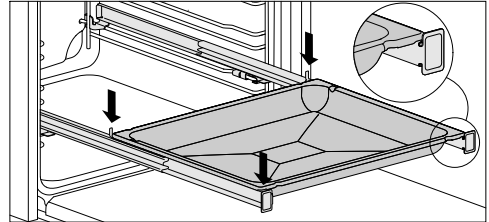
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C



FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

FlexiClip-skinnene kan trekkes helt ut av ovnsrommet. Det gir et godt overblikk over maten.

Skyv FlexiClip-skinnene først helt inn før du setter på tilbehøret.



For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

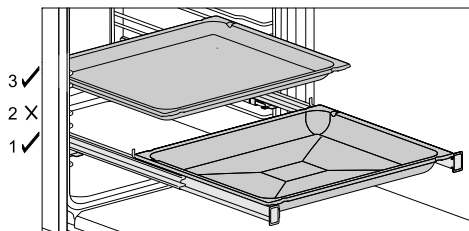
- Pass på at tilbehøret alltid ligger mellom den fremre og bakre festehaken til skinnen,
- Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned på FlexiClip-skinne.

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

Da FlexiClip-skinne monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

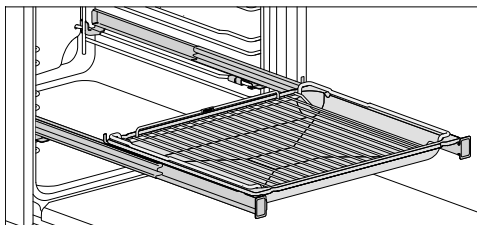
Utstyr

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner eller rister samtidig.



- Skyv stekebrett, universalpanne eller rist på FlexiClip-skinnen.
- Når du skyver inn ytterligere tilbehør, hold minst en rillehøydes avstand oppover til FlexiClip-skinnen.

Du kan bruke universalpannen med risten oppå på FlexiClip-skinnene.



- Skyv universalpannen med rist på FlexiClip-skinnene. Risten glir automatisk mellom stengene på rillehøyden over FlexiClip-skinnene når den skyves inn.
- Når du skyver inn ytterligere tilbehør, hold minst en rillehøydes avstand oppover til FlexiClip-skinnen.

Montering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

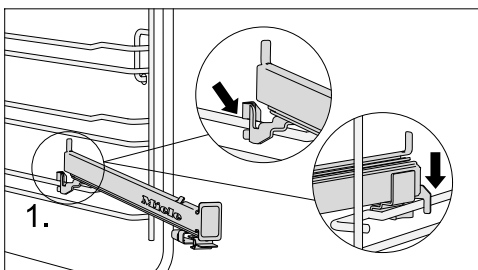
La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

Det lønner seg å feste FlexiClip-skinnene på rillehøyde 1. Slik kan den brukes for all mat, som skal tilberedes på rillehøyde 2.

En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stengen på rillehøyden.

FlexiClip-skinnen med Miele-trykket skal monteres på høyre side.

Ikke ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stengen i rillehøyden (1).

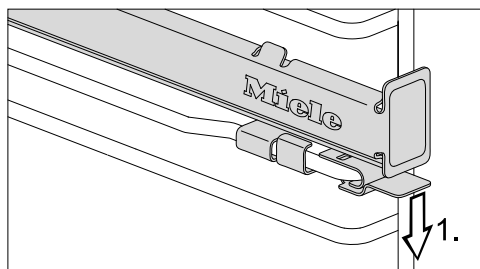
Demontering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

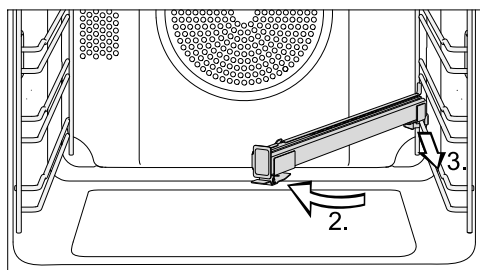
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinne.

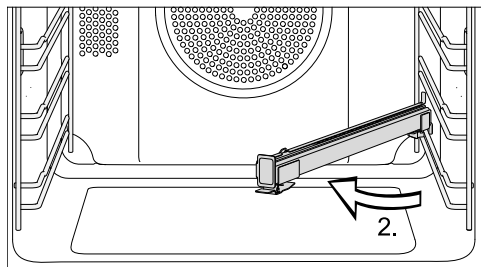
- Skyv FlexiClip-skinne helt inn.



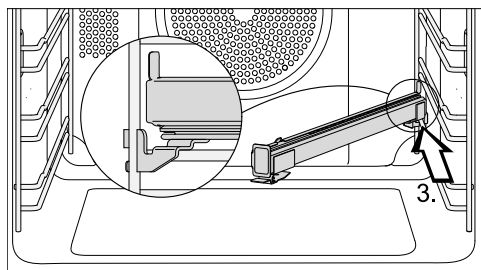
- Trykk bøylen til FlexiClip-skinne nedover (1.).



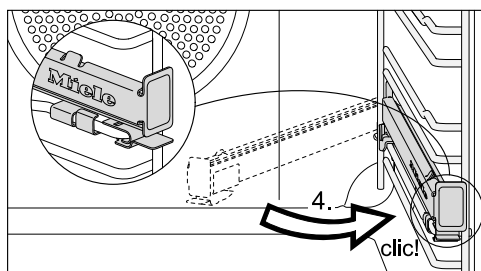
- Sving FlexiClip-skinne inn mot midten av ovnsrommet (2.) og trekk den forover langs den øverste stangen (3.).
- Løft FlexiClip-skinne av stangen og ta den av.



- Sving FlexiClip-skinne inn mot midten av ovnsrommet (2.).



- Skyv FlexiClip-skinne langs den øvre stangen og skrått bakover til den fester seg (3.).

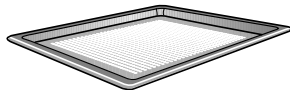


- Sving FlexiClip-skinne tilbake og fest den på den øvre stangen til du hører et klikk (4.).

Hvis FlexiClip-skinne er blokkert etter monteringen, må de dras kraftig ut en gang.

Utstyr

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



Den fine perforeringen til Gourmet steke- og AirFry-brett perfektionerer tilberedningsprosessen:

- Ved tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker blir bruningen på undersiden forbedret.
- Rull først ut deigen på en jevn arbeidsflate og legg den deretter på Gourmet steke- og AirFry-brettet.
- Pommes frites, kroketter o.l. kan friteres uten fett i varm luftstrøm (AirFrying).
- Ved tørking blir luftsirkulasjonen optimalisert rundt matvarene.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

De samme bruksmulighetene gir også den **runde perforerte steke- og AirFry-formen HBFP 27-1**.

Det perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet og den perforerte, runde steke- og AirFry-formen er ikke egnet for bruk med funksjonen Dampkoking .

Bruk de perforerte brettene og formene kun til baking.

Runde bakeformer



Den **runde uperforerte stekeformen HBF 27-1** egner seg godt for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

Den **perforerte runde steke- og AirFry-formen HBFP 27-1** har samme bruksmuligheter som det perforerte **Gourmet steke- og AirFry-brettet HBBL 71**.

Den emaljerte overflaten på begge de runde stekeformene er PerfectClean-foredlet.

- Sett inn risten og sett det runde stekebrettet på risten.

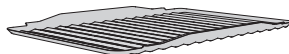
Bakestein HBS 70



Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprø bunn, som f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende. Bakesteinen består av ildfast keramikk og er glasert. Det følger med en bake-spade av ubehandlet tre til å ta ut og legge inn maten.

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

Ved grilling, steking eller AirFrying beskytter det kjøttssaften fra å bli brent, slik at den kan brukes til f.eks. saus.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

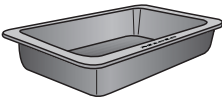
Miele's Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekks-sikring – slik som risten. Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

Gourmetpannene finnes med forskjellig dybde. Høyde og bredde er lik.

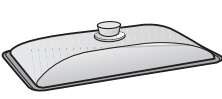
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

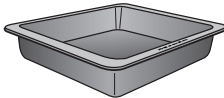


HBD 60-22



Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



*egnet for induksjonstopper

Damppanner

Panner av rustfritt stål følger med kombidampovnen. Du kan supplere med flere perforerte eller tette panner av ulik størrelse.

Bruk helst perforerte damppanner til tilberedning med damp. Da når dampen maten fra alle sider, og maten tilberedes jevnt.

Pannen med mat skyves inn i rillehøyde 3.

Sett **alltid** universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.

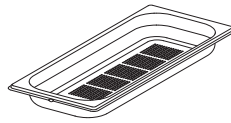
DGG 20



1 tett panne

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

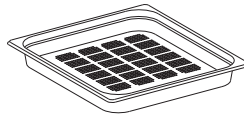
DGGL 20



1 perforert panne

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

DGGL 12



1 perforert panne

Kapasitet 5,4 l / nyttevolum 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (BxDxH)

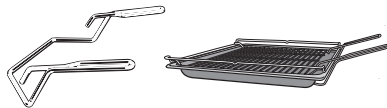
Tilbehør med katalytisk emalje

Bakvegg

Reservedel kan bestilles hvis den katalytiske emaljen, pga. uriktig behandling eller mye søl, har mistet sin effekt.

Oppgi kombidampovnens modellbetegnelse ved bestilling.

Håndtak HEG



Håndtaket gjør det lettere å ta ut universalpanne, stekebrett og rist.

Utstyr

Tilbehør for rengjøring og stell

- Avkalkingstabletter, plastslange med sugekopp til avkalking av kombidampovnen
- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring** 
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Tastelås**
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Kjølevifte**
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»)
- **Sikkerhetsutkobling**
Sikkerhetsutkoblingen aktiveres automatisk når kombidampovnen har vært i drift uvanlig lenge. Lengden på tidsrommet avhenger av valgt funksjon.
- **Gjennomluftet dør**
Døren består av glass med til dels varmereflekterende belegg. Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt. Døren kan tas ut og fra hverandre for rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell»).

PerfectClean-foredlede overflater

PerfectClean-foredlede overflater har en fremragende non-stick effekt og er usedvanlig enkle å rengjøre.

Maten løsner lett. Flekker og rester etter baking og steking kan enkelt fjernes.

Du kan også skjære og dele opp maten på PerfectClean-foredlede overflater.

Ikke bruk keramiske kniver, de lager riper i PerfectClean-foredlingen.

PerfectClean-foredlede overflater kan sammenlignes med glass når det gjelder vedlikehold.

Les henvisningene i kapittel «Rengjøring og stell», slik at fordelene med non-stick belegget og enkel rengjøring beholdes.

PerfectClean-foredlede overflater:

- Ovnssrom
- Rist
- Universalpanne
- Stekebrett
- Grill- og stekebrett
- Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert
- Rund steke- og AirFry-form, perforert
- Rundt stekebrett

Miele@home

Kombidampovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

- et WiFi-nettverk
- Miele-appen
- en brukerkonto hos Miele. Du kan opprette brukerkontoen gjennom Miele-appen.

Miele-appen veileder deg gjennom opprettelsen av en forbindelse mellom kombidampovnen og ditt WiFi-nettverk.

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

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

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

Forsikre deg om at signalet til ditt WiFi-nettverk har tilstrekkelig signalstyrke på kombidampovnens oppstillingssted.

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™.



Første igangsetting

Grunninnstillinger

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

 Fare for skade pga. varme overflater.


Kombidampovnen blir varm når den er i bruk.

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

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

Innstilling av språk

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

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

Stille inn sted

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

Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home».

- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, 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 klokkeslett

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

Innstilling av vannhardhet

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

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

Avslutte første igangsetting


- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

Første oppvarming av kombidampovnen og skylling av fordampningssystemet

Under første oppvarming av kombidampovnen kan det oppstå ubehagelig lukt. Denne fjerner du ved at du varmer opp kombidampovnen i minst en time. Samtidig er det fornuftig å skylle gjennom dampsystemet.

Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under oppvarmingsfasen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra kombidampovnen og tilbehøret.
- Før du varmer opp ovnen rengjøres ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpkningsrester.
- Monter FlexiClip-skinne på føringslistene og skyv inn alle brettene samt bake- og stekeristen.
- Slå på kombidampovnen med på/av-tasten .

Velg funksjon vises.

- Velg KlimaPluss .

Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

- Still inn maks. mulig temperatur (250 °C).
- Bekreft med OK.
- Velg Automatisk dampinntak.


Meldingen i forbindelse med innsugning av vann vises.

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde og følg instruksjonene i displayet (se kapittelet «Betjeningsprinsipp», avsnitt «Suge opp vannet»).

Varmer opp kombidampovnen i minst én time.

- Slå av kombidampovnen etter minst én time med på/av-tasten .

Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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






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

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det for hånd (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.


Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Innstillinger

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk 	... deutsch english ... Sted
Klokkeslett	Vising På* Av Nattutkobling Tidsformat 12 t 24 t* Still inn
Belysning	På «På» i 15 sekunder* Av
Display	Lysstyrke  QuickTouch På Av*
Lydstyrke	Signaltoner Melodier*  Solo-tone  Tastetone  Melodier På* Av
Enheter	Temperatur °C* °F
Booster	På* Av
Hurtigavkjøling	På* Av
Varmholding	På Av*

* Fabrikkinnstilling

Menypunkt	Mulige innstillinger
Forslagstemperaturer	
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Vannhardhet	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Høydenivå (moh.)	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sikkerhet	Tastelås På Av* Elektron. bamesikring  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 Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

Åpne menyen «Innstillinger»

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

■ Velg Flere .

■ Velg Innstillinger .

■ Velg ønsket innstilling.




Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

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

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

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått kombidampovn:

- 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 kombidampovnen før du kan betjene den.

- Av

Displayet er mørkt, for å spare strøm. Du må slå på kombidampovnen før den kan betjenes.

- Nattutkobling

Klokkeslettet vises 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 strøbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.


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

Belysning


- På

Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

- «På» i 15 sekunder

Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

- Av

Ovnsrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

Display

Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

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

QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når kombidampovnen er slått av:

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

Lydstyrke

Signaltoner

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

Melodier

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

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■
maksimal lydstyrke
- ■■■■■■■
Melodien er slått av

Solo-tone

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

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


- ■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimal styrke på tonen
- ■■■■■■■■■■■■■
minimal styrke på tonen

Tastetone

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

- ■■■■■■■■
maksimal lydstyrke
- ■■■■■■■
Tastetonen er utkoblet

Melodier

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

Enheter

Temperatur

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

Innstillinger

Booster

Funksjonen **Booster** brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

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

Hurtigavkjøling

Med funksjonen **Hurtigavkjøling** kan du avkjøle maten og ovnsrommet raskt etter at tilberedningsprosessen er slutt.

Denne funksjonen er praktisk, hvis du f.eks. vil starte et automatikkprogram, hvor ovnsrommet må være kaldt, umiddelbart etterpå.

I forbindelse med funksjonen **Varmholding** kan du holde maten varm etter at en tilberedningsprosess er slutt, uten uønsket ettersteking.

- På
Funksjonen **Hurtigavkjøling** er koblet inn. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet raskt.
- Av
Funksjonen **Hurtigavkjøling** er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet.

Varmholding

Med funksjonen **Varmholding** kan du holde maten varm etter at tilberedningsprosessen er slutt, uten uønsket ettersteking. Maten holdes varm på en forhåndsinnstilt temperatur (Innstillinger | Forslagstemperaturer | Varmholding).

Du kan kun bruke funksjonen **Varmholding** i forbindelse med funksjonen **Hurtigavkjøling**.

- På
Funksjonen **Varmholding** er koblet inn. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet raskt til den forhåndsinnstilte temperaturen. Så snart temperaturen er nådd, lukkes døren automatisk for å holde maten varm.
- Av
Funksjonen **Varmholding** er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet.

Forslagstemperaturer

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

Når du har valgt et meny punkt, vises listen over funksjonene med de tilhørende forslagstemperaturene.

- Velg ønsket funksjon.
- Endre forslagstemperaturen.
- Bekreft med *OK*.

Du kan også endre forslagstemperaturen for funksjonen *Varmholding*.

Kjølevifteetterløp

Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet.

- Temperaturstyrt
Kjøleviften kobles ut ved en ovnsromtemperatur under ca. 70 °C.
- Tidsstyrt
Kjøleviften kobles ut etter ca. 25 minutter.

Kondensvann kan skade innbyggingsskapet og benkeplaten, og det kan oppstå korrosjon i kombidampovnen.

Når mat holdes varm i stekeovnen, stiger luftfuktigheten ved innstillingen *Tidsstyrt* og fører til at det avsettes fuktighet på betjeningspanelet og på møbelfronten, og til dråpedannelse under benkeplaten.

Ikke bruk innstillingen *Tidsstyrt* for å holde maten varm i ovnsrommet.

Innstillinger

Vannhardhet

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

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

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

Dersom du benytter vann som er fylt på flasker, må dette være i samsvar med drikkevannsbestemmelsene. Ikke bruk mineralvann eller vann som er tilsatt kullsyre. Bruk en innstilling på kombidampovnen tilsvarende kalsiuminnholdet. Kalsiuminnholdet er angitt i $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ eller ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$) på flaskeetiketten.

Vannhardhet			Kalsiuminnhold $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Kalsiumkarbonatinnhold ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Innstilling på kombidampovnen
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Innstillinger

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


Innstillinger

Høydenivå (moh.)

Vannets koketemperatur varierer med høyden over havet. Etter flytting kan du bruke denne innstillingen til å tilpasse den endrede koketemperaturen for vannet, dersom det nye oppstillingsstedet er minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle.

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.

Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av kombidampovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strøbrudd.

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

Miele@home

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

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

- aktiver
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen aktiveres igjen.
- deaktivert
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. Miele@home forblir tilkoblet, WiFi-funksjonen blir koblet ut.
- Tilkoblingsstatus
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. I displayet vises informasjon som kvalitet på WiFi-mottaket, nettverksnavn og IP-adresse.
- Koble til på nytt
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.

- Nullstille

Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.

Nullstill nettverksinnstillingene, når kombidampovnen avhendes, selges eller en brukt kombidampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til kombidampovnen.

- Koble til


Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.


Fjernstyring

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

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker kombidampovnen maks. 2 W.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

RemoteUpdate

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

Programvaren på kombidampovnen din kan oppdateres via RemoteUpdate. Hvis en oppdatering er tilgjengelig for kombidampovnen, vil den lastes ned automatisk for kombidampovnen. Installeringsprosessen av en oppdatering skjer ikke automatisk, men må startes manuelt av deg. Hvis du ikke installerer en oppdatering, kan du bruke kombidampovnen som vanlig. Miele anbefaler likevel å installere oppdateringene.

Innkobling/utkobling

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

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

Forløpet til RemoteUpdate

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

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

Innstillinger

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

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

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

- Så lenge du ikke mottar noen melding, er det ingen oppdatering tilgjengelig.
- Du kan ikke reversere en oppdatering du har installert.
- Ikke slå av kombidampovnen under oppdateringen. Ellers blir oppdateringen avbrutt og ikke installert.
- Noen programvareoppdateringer kan kun utføres av 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 kombidampovnen uten varme. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

Messeinnstilling

Hvis kombidampovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, vises følgende melding: Messeinnstilling er aktivert. Ovn blir ikke varm.


- På
Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører OK-tasten i minst 4 sekunder.

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

Fabrikkinnstillinger

- Produktinnstillinger
Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagstemperaturer
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

Driftstimer

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

Bruk av funksjonen Varselur

Varseluret \triangle 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.

Tips: Bruk varseluret for påminnelse om å utløse manuelle dampinntak til ønsket tid, når du bruker en driftsfunksjon med fuktighetstilførsel.

Innstilling av varselurtid

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

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

- Velg sensortasten \oplus .
 - Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Oppfordringen Still inn 00:00 min vises.
- Still inn 06:20 med navigasjonsfeltet.
 - Bekreft med OK.

Varselurtiden lagres.

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

Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess **uten** innstilt tilberedningstid, vises \triangle og den løpende varselurtiden, så snart den innstilte temperaturen er nådd.

Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess **med** innstilt tilberedningstid, løper varseluret i bakgrunnen, da tilberedningstiden har prioritet i displayet.

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

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

- Velg sensortasten \oplus .
- Bekreft med OK, hvis nødvendig.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

- Velg sensortasten \oplus .
- 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 \oplus .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Velg Slette.
- Bekreft med OK.

Varselurtiden slettes.

Hoved- og undermenyer

Meny	Forslagsverdi	Område
Driftsfunksjoner		
Varmluft pluss 	160 °C	30–250 °C
Over- og undervarme 	180 °C	30–250 °C
Dampkoking 	100 °C	70–100 °C
Stekeautomatikk 	160 °C	100–230 °C
Pizza & Pai 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–250 °C
Omluftsgrill 	200 °C	100–250 °C
KlimaPluss 	160 °C	130–250 °C
Automatikkprogrammer 		
Flere 		
Undervarme	190 °C	100–250 °C
Eco-varmluft	190 °C	100–250 °C
Tining	25 °C	25–50 °C
Vedlikehold		
Avkalking		
Bløtlegging		
Tørking		
Innstillinger 		
Driftstimer		

Tilberedningsprosesser

- Bruk helst automatikkprogrammene ved tilberedning av maten din.
- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Døren må helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Bruk helst matte, mørke bakeformer og panner av ikke reflekterende materialer (emaljert stål, varmebestandig glass, aluminiumsformer med belegg). Blanke materialer som stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed når dårligere frem til maten. Ikke dekk til bunnen i stekeovnen eller risten med varmereflekterende aluminiumsfolie.
- Overvåk steketiden, for å unngå sløsing med energi. Still inn en steketid eller bruk et steke-termometer, hvis tilgjengelig.
- For mange retter kan du bruke driftsfunksjonen Varmluft pluss . Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme , da varmen umiddelbart fordeles i ovnsrommet. Videre kan du steke på flere rillehøyder samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteke rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning på en rillehøyde sparer du inntil 30 % energi med like gode resultater. Ikke åpne døren under en tilberedningsprosess.
- For grillretter anbefales det å bruke funksjonen Omluftsgrill . Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyder.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Tips for energisparing

Restvarmeutnyttelse

- For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og steketider på mer enn 30 minutter, kan du ca. 5 minutter før slutt redusere temperaturen til den laveste temperaturen som kan stilles inn. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Du må imidlertid ikke slå av kombidampovnen (se kapittel «Sikkerhetsregler»).
- Hvis du vil fjerne olje- og fettsøl fra de katalytisk emaljerte delene, start rengjøringsprosessen helst rett etter en tilberedningsprosess. Restvarmen reduserer energiforbruket.

Tilpasse innstillinger

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

Energisparemodus

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

- Slå på kombidampovnen.

Hovedmenyen vises.


- Velg ønsket funksjon.

Først vises funksjonen og deretter forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen og still inn tilberedningstiden hvis nødvendig.

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

- Bekreft med *OK*.

- Velg ønskede dampstøt i funksjonen KlimaPluss  (se kapittel «KlimaPluss»).

I funksjonene Dampkoking  og KlimaPluss  vises en oppfordring om å gjøre klar vann til tilberedningsprosessen.


- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde og følg instruksjonene i displayet (se kapittelet «Betjeningsprinsipp», avsnitt «Suge opp vannet»).

- Skyv maten inn i ovnsrommet.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

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


 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Under en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.

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

- Ta maten ut av ovnsrommet.

Tørke ovnsrommet etter tilberedning med damp

Vi anbefaler å tørke ovnsrommet med vedlikeholdsprogrammet Tørking etter at du har tilberedt mat med funksjonen Dampkoking .

Vedlikeholdsprogrammet Tørking består av inntil 3 faser: Restvannfordampning i ovnsrommet, tørking ved oppvarming av ovnsrommet og hurtigavkjøling med døren på gløtt.


Vedlikeholdsprogrammet Tørking må kjøres for at ovnsrommet skal beskyttes mot korrosjon og for at restvannet skal fordampe helt.

- Følg informasjonen i displayet.
- Fjern vannet og kondensen i ovnsrommet og rennen med en svamp eller svampklut.
- Lukk døren.
- Når vedlikeholdsprogrammet Tørking er ferdig, slår du av kombidampovnen.

Etterfyll vann

Hvis det er for lite vann i tanken i en tilberedningsprosess med fuktighetstilførsel, høres et signal og du blir bedt om å fylle på friskt vann.

Betjening

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.

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

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde og følg instruksjonene i displayet (se kapittelet «Betjeningsprinsipp», avsnitt «Innsugning av vann»).

Oppvarmingsfasen starter på nytt og 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.

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

- Temperatur
- Tilberedn.tid
- Ferdig kl.
- Start kl.

Endre temperatur

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

- Velg piltasten \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i feltet **||||**.

Den programmerte temperaturen vises i displayet.

- Endre den programmerte temperaturen via navigasjonsfeltet.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med **OK**.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

Innstilling av tilberedningstider

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



Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

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



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

- Tilberedn.tid
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 Tilberedn.tid eller Ferdig kl.. Med Start kl. velger du tidspunktet for når en tilberednings-

prosess 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.

Endre innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .
- Velg ønsket tid.
- Bekreft med *OK*.
- Velg Endre.
- Endre den innstilte tiden.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.


Slette innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .
- Velg ønsket tid.
- Bekreft med *OK*.
- Velg Slette.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Hvis du sletter Tilberedn.tid, 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.

Avbryte en tilberedningsprosess

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen eller sensortasten .
- Når Avbryte prosess vises, bekreft med *OK*.

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

Hovedmenyen vises.


Når funksjonen Hurtigavkjøling er slått på, åpnes døren automatisk på gløtt etter at en tilberedningsprosess er avsluttet, og kjøleviften kjøler raskt ned maten og ovnsrommet.

Med sensortasten til den valgte driftsfunksjonen havner du tilbake i hovedmenyen.

Avbryte tilberedningsprosessen i funksjonen Dampkoking

Vi anbefaler å lukke døren under tilberedning med en ren dampfunksjon, slik at dampen ikke strømmer ut og den innstilte temperaturen synker.

Du kan avbryte en tilberedningsprosess i funksjonen Dampkoking  samt for programmer og funksjoner med ren dampfunksjon, og stoppe tilberedningstiden.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.


Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.

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

Betjening

- Åpne døren hvis du vil avbryte tilberedningsprosessen.

Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.

 Fare for skade pga. varme overflater og varm mat.

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

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

Påse at maten ikke skvulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.




- Lukk døren hvis du vil fortsette tilberedningsprosessen.


Tilberedningsprosessen fortsettes med den aktuelle temperaturen i ovnsrommet. Gjenværende resttid fortsetter.

Forvarming av ovnen

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



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


- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.
- Ved følgende tilberedninger og driftsfunksjoner må ovnsrommet forvarmes:
 - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonene Varmluft pluss , KlimaPluss  og Over- og undervarme 

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

Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

Denne funksjonen er koblet inn som fabrikkinnstilling for følgende driftsfunksjoner (Flere  | Innstillinger  | Booster | På):

- Varmluft pluss 
- Over- og undervarme 
- Stekeautomatikk 
- KlimaPluss 

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

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

Koble ut funksjonen Booster ved disse tilberedningene.

Utkobling av Booster for en tilberedningsprosess


- Velg innstillingen Booster | Av, før du velger ønsket funksjon.

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

Hvis du deretter vil starte en tilberedningsprosess med funksjonen **Booster** igjen, velg innstillingen **Booster** | På, for å slå på funksjonen igjen.

Hurtigavkjøling

Med funksjonen **Hurtigavkjøling** kan du avkjøle maten og ovnsrommet raskt etter at tilberedningsprosessen er slutt.

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med **Dampkoking** .

Utkobling av Hurtigavkjøling for en tilberedningsprosess

- Velg innstillingen **Hurtigavkjøling** | Av, før du velger ønsket funksjon.

Hvis funksjonen **Varmholding** også er koblet inn, vises Hvis «**Hurtigavkjøling**» deaktiveres, deaktiveres også «**Varmholding**».

Funksjonene **Hurtigavkjøling** og **Varmholding** er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. **Kjøleviften** avkjøler maten og ovnsrommet.

Hvis du deretter vil starte en tilberedningsprosess med funksjonen **Hurtigavkjøling** igjen, velg innstillingen **Hurtigavkjøling** | På, for å slå på funksjonen igjen.

Varmholding

Med funksjonen **Varmholding** kan du holde maten varm etter at tilberedningsprosessen er slutt, uten uønsket ettersteking.

Maten holdes varm på en forhåndsinnstilt temperatur (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forslagstemperaturer»).

Du kan kun bruke funksjonen **Varmholding** i forbindelse med funksjonen **Hurtigavkjøling**.

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med **Dampkoking** .

Innkobling av Varmholding for en tilberedningsprosess

- Velg innstillingen **Varmholding** | På, før du velger ønsket funksjon.

Hvis funksjonen **Hurtigavkjøling** også er slått av, vises «**Varmholding**» krever «**Hurtigavkjøling**». «**Hurtigavkjøling**» aktiveres også.

- Hvis nødvendig, bekreft meldingen med **OK**.


Funksjonene **Varmholding** og **Hurtigavkjøling** er slått på. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. **Kjøleviften** avkjøler maten og ovnsrommet raskt til den forhåndsinnstilte temperaturen. Så snart temperaturen er nådd, lukkes døren automatisk for å holde maten varm.


Hvis du deretter vil starte en tilberedningsprosess uten funksjonen **Varmholding** igjen, velger du innstillingen **Varmholding** | Av for å slå av funksjonen igjen.

Innstillingen for funksjonen **Hurtigavkjøling** endres ikke.

Dampkoking

Bruk av Dampkoking

I funksjonen Dampkoking  tilbereder du maten utelukkende med damp (se kapittelet «Betjeningsprinsipp», avsnitt «Suge opp vannet»).

I motsetning til funksjonen KlimaPluss , suges det opp en større mengde vann, som i form av damp med en makstemperatur på 100 °C, tilsettes kontinuerlig i ovnsrommet.

Dermed blir **ikke** maten brunet.

Tips: La døren være lukket under tilberedningsprosessen slik at det ikke slipper ut noe damp.

Vær oppmerksom på henvisningene i kapitlet «Rengjøring og stell», avsnitt «Fordampe restvann».

Egnet mat

Ved tilberedning med damp blir den typiske egenskaper til matvarene bedre bevart enn ved vanlig koking. Derfor anbefaler vi at det ikke saltes i det hele tatt, eller først etter damptilberedningen. Maten beholder sin friske, naturlige farge.

- **Grønnsaker** egner seg veldig godt til damptilberedning, spesielt også til blansjering. Vitaminer og mineraler beholdes i større grad under damptilberedningen, ettersom maten ikke ligger i vann.
- **Ris** blir tilberedt i vann, og absorberer opp all væsken, slik at ikke næringsstoffene forsvinner. Tilberedning av **Risengrynsgrøt** er svært enkelt, ettersom du ikke behøver å røre i den og den ikke blir brent.
- Ved tilberedning av **Eggeretter** (f.eks. omelett, crème brûlée eller soufflé) blir resultatet også svært jevnt og finporet.

Damppanner

Velg egnet damppanne for de respektive matvarene (se kapittelet «Utstyr», avsnitt «Standard og ekstra tilbehør»).

Bruk helst perforerte damppanner til tilberedning med damp. Da når dampen maten fra alle sider, og maten tilberedes jevnt.

Eget servise

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

- Sett **alltid** universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp. Sett serviset på risten eller i en panne på rillehøyde 3.
- Serviset må tåle stekeovn og være dampbestandig. Hvis du vil bruke plastservise ved tilberedning med damp, undersøk med produsenten om det er egnet.
- Servise med tykke vegger, f.eks. av porselen, keramikk eller steingods er lite egnet for tilberedning med damp. Tykke vegger leder varmen dårlig og gjør at den tiden som er oppgitt i tabellen blir betydelig forlenget.
- Det må være litt avstand mellom servisets øvre kant og taket i ovnsrommet, slik at det kan komme tilstrekkelig damp inn i pannen.

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.

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.

Henvisninger til tilberednings-tabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Rillehøyde

Sett **alltid** universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.

Sett risten eller pannen i rillehøyde 3.

Skyv alltid pannene og stekebrettene mellom stengene i en rillehøyde, slik at de ikke tipper.

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.

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.

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.

Damppanner

Matvarer med liten diameter per stykke (f.eks. erter eller asparges) danner ingen eller lite hulrom, slik at dampen knapt kan trenge gjennom. For å få et jevnt tilberedningsresultat må du velge en flat panne til disse matvarene, og passe på at de ikke ligger høyere enn ca. 3–5 cm. Fordel større mengder matvarer på flere flate panner.

Ulike typer grønnsaker med lik koketid kan tilberedes i én panne.

Tilbered grønnsaker som vanligvis tilberedes i væske, f.eks. rødkål, i panner som ikke er perforerte.

Rillehøyde

Hvis du tilbereder fargesterke grønnsaker i perforerte panner, slik som rødbeter, må du ikke plassere andre matvarer under. Da unngås misfarginger fra væske som drypper ned.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er, som ved konvensjonell matlaging, avhengig av størrelsen på maten og ønsket tilberedningsgrad.

Eksempel:

Kokefaste poteter, delt i fire:

ca. 25 minutter

Kokefaste poteter, delt i to:

ca. 30 minutter

Dampkoking

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

Temperatur

85–90 °C

For skånsom koking av ømfintlige fiskearter, 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 koke-

tiden. Et stykke fisk som veier 500 g og er 3 cm høyt har lengre koketid enn et stykke som veier 500 g og er 2 cm høyt. Jo lengre fisken koker, jo fastere blir kjøttet. Overhold koketidene. Hvis fisken ikke er tilstrekkelig gjennomkokt, etterkok kun i noen minutter.

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

Tips

- Ved bruk av krydder og urter, f.eks. dill, forsterkes smaken på fisken.
- Tilbered større fisk i svømmeposisjon. For å få nødvendig stødighet, sett en liten kopp e.l. opp ned i damppannen. Sett fisken med den åpnede buksiden oppå denne.
- Fiskeavfall, som bein, finner og fiskehode, kan du legge i en panne sammen med suppegrønnsaker og kaldt vann for å lage **fiskekraft**. Kok ved 100 °C i 60 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 skinnnet ikke blir ødelagt. Egnet fisk er karpe, ørret, ål og laks.

Kjøtt

Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

Dypfryste matvarer

Tin dypfrost kjøtt før tilberedning (se kapittel «Spesialprogrammer», avsnitt «Tining»).

Forberedelser

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

Koketid

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

Tips

- For å beholde **aromastoffene**, bruk en perforert damppanne. Konsentratet som samles opp i universalpannen kan du bruke til saus eller fryse inn for senere bruk.
- For å lage en **veldig smaksrik kraft**, er høne eller benskive, brystkjøtt, høyribbe eller knoker fra storfe egnet. Ha kjøtt, knoker, suppegreønnsaker og kaldt vann i en damppanne. Jo lengre koketiden er, desto mer smaksrik blir kraften.

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.

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.

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 kjølehyllene, må ikke svelle. Tilbered de i en smurt, perforert damppanne.

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


Frukt


Frukt bør tilberedes i en panne uten hull, slik at ikke noe av saften går tapt.

Hvis du tilbereder frukt i en perforert panne, må du samle opp saften i universalpannen.

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

Bruk av KlimaPluss

I funksjonen KlimaPluss  baking steker eller tilbereder du maten ved å kombinere oppvarming av ovnsrommet med fuktighetstilførsel (se kapittelet «Hoved- og undermenyer» og kapittelet «Betjeningsprinsipp», avsnitt «Suge opp vannet»).

Det oppsugde vannet tilføres ovnsrommet med 1 til 3 dampstøt under tilberedningsprosessen. Matvarene tilberedes jevnt, og, i motsetning til funksjonen Dampkoking , brunes de jevnt takket være de høye temperaturene.

Det er normalt at det avsettes fuktighet på innsiden av døren under et dampinntak. Dette fordampes i løpet av tilberedningsprosessen.

Vær oppmerksom på henvisningene i kapitlet «Rengjøring og stell», avsnitt «Fordampe restvann».


Egnet mat

Et dampinntak varer i ca. 5–8 minutter. Antall og tidspunkt for dampinntakene er avhengig av maten:

- **Gjærdeig** hever bedre med et dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- **Brød og rundstykker** hever bedre med et dampinntak på begynnelsen. Skorpen blir i tillegg blankere, hvis det tilføres enda et dampinntak på slutten av tilberedningsprosessen.
- Ved **steking av fettrikt kjøtt**, vil dampinntak ved begynnelsen av steketiden trekke ut fettbedre.

Deig som inneholder mye fuktighet er ikke egnet for steking med fuktighetstilførsel, f.eks. bakst med eggehvite. Her må det finne sted en tørkeprosess under steking.

Tips: Bruk de vedlagte oppskriftene eller Miele-appen som holdepunkt.

 Fare for skade på grunn av vanndamp.

Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Dessuten kan vanndamp som avsettes på betjeningspanelet føre til at sensortastene reagerer tregere.


Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

Dersom du vil tilberede mat, som f.eks. brød og rundstykker, i forvarmet stekeovn, bør du helst utløse dampinntaket selv. Utløs første dampinntak rett etter at maten er satt inn i ovnen.

Ved valg av mer enn ett dampinntak, kan det andre dampinntaket tidligst startes ved en ovnsromtemperatur på minst 130 °C.

Automatisk dampinntak


Etter oppvarmingsfasen starter dampinntaket automatisk.

Vannet fordampes i ovnsrommet.  vises i displayet.


Etter dampinntaket slukker .

- Stek maten ferdig.



1 dampinntak, 2 dampinntak eller 3 dampinntak


Du kan starte dampinntakene selv når sensortasten  lyser.



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

Tips: For tidspunktet til dampinntakene, se opplysningene i oppskriftene i den vedlagte kokeboken eller i Miele-appen. Bruk funksjonen Varselur  for påminnelse om tidspunktet.

- Velg sensortasten .

Dampinntaket utløses.  vises i displayet og sensortasten  slukker.

- Gå frem på samme måte for å sette i gang flere dampinntak, så snart sensortasten  lyser.


Etter siste dampinntak slukker sensortasten  og  i displayet.

- Stek maten ferdig.

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.

Vær oppmerksom på henvisningene i kapitlet «Rengjøring og stell», avsnitt «Fordampe restvann».

Bruk av automatikkprogrammer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Følg henvisningene i displayet.

Informasjon om bruk

- Tilberedningsgraden vises ved en strek med syv segmenter. Du kan stille inn tilberedningsgraden i navigasjonsfeltet.
- Ved bruk av automatikkprogrammene bør de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. Med de enkelte automatikkprogrammene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.
- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.

- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren og skal sette maten inn i det varme ovnsrommet. Varm damp kan sive ut. Gå et skritt tilbake og vent til dampen har forsvunnet. Pass på at du ikke kommer i berøring hverken med den varme dampen eller de varme veggene i ovnsrommet. Det er fare for forbrenning og skålding.
- I noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp før maten kan settes inn i ovnsrommet. Det vises en henvisning med tidsangivelse i displayet.
- I noen automatikkprogrammer må det tilsettes væske etter en del av tilberedningstiden. Det vises en henvisning med tidsangivelse i displayet (f.eks. for å helle på væske).
- Angivelsene i automatikkprogrammene er en omtrentlig tidsangivelse. Avhengig av tilberedningsprosessen, kan tiden forkortes eller forlenges. Tilberedningstiden er også avhengig av utgangstemperaturen på kjøttet.

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende anvendelser:

- Tining
- Langtidstilberedning
- Hermetisering
- Tørking
- Dypfrysede produkter/ferdigheter
- Oppvarming av servise

Tining

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

- Velg Flere .
- Velg Tining.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen.

Lufte i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.



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 tiningen.

Tips

- Tin maten uten emballasje på universalpannen eller i en skål.
- Bruk universalpannen med risten oppå ved tining av fjærkre. Frysevarene blir da ikke liggende i væsken fra tiningen.
- Kjøtt, fjærkre eller fisk trenger ikke være helt tint før tilberedningen. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.

Langtidstilberedning

Langtidstilberedning er ideell for ømfintlige kjøttstykker av okse, svin, kalv eller lam, som skal stekes helt nøyaktig.

Brun først kjøttstykket raskt og jevnt over det hele i svært varm panne.

Sett deretter kjøttstykket i forvarmet stekeovn, hvor det ved lav temperatur og lang steketid blir skånsomt og jevnt stekt.

Kjøttet blir da mørere. Kjøttsaften begynner å sirkulere og fordeler seg jevnt helt til de ytre lagene.

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

- Bruk kun godt mørnet, magert kjøtt uten sener og fettrender. Benet må være fjernet på forhånd.
- Bruk olje som tåler svært høye temperaturer ved bruning (f.eks. klarnet smør eller matolje).
- Ikke dekk til kjøttet under steking.

Tilberedningstiden er avhengig av vekt, størrelse og ønsket tilberedningsgrad, og tar ca. 2–4 timer.


- Så snart tilberedningsprosessen er avsluttet, kan du skjære opp kjøttet med en gang. Det trenger ikke å hvile.
- Hold kjøttet varmt i ovnsrommet, til det skal anrettes. Stekeresultatet blir ikke påvirket.
- Anrett kjøttet på forvarmede tallerkener og server med svært varm saus, slik at det ikke blir så raskt kaldt. Kjøttet har en optimal spisetemperatur.


Flere anvendelser

Bruk av Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg funksjonen Over- og undervarme  og en temperatur på 120 °C.
- Forvarm ovnen med rist og universalpanne i ca. 15 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen mens ovnsrommet forvarmes.


 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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


- Legg det brunede kjøttet på risten.
- Senk temperaturen til 100 °C (se kapittel «Tilberedningstabeller»).
- Stek kjøttet ferdig.

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Det er ikke tilstrekkelig å hermetisere belgfrukter og kjøtt en gang, da sporene i Clostridium botulinum-bakterien ikke drepes fullstendig. Det kan dannes toksiner, som kan føre til alvorlige forgiftninger. Disse sporene drepes først etter enda en hermetisering.

Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.


I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere.

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

Angivelsene gjelder for 6 glass med et innhold på 1 l.

Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen (hermetiseringsglass eller glass med skrulokk). Bruk kun feilfrie glass og gummiringer.

- Skyll glassene i svært varmt vann før hermetiseringen og fyll til maks. 2 cm under kanten.
- Rengjør glasskanten med en ren klut og varmt vann etter påfylling og lukk glassene.
- Sett universalpannen inn i rillehøyde 2 og sett glassene i pannen.
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og en temperatur på 160–170 °C.

- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene).



Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.

Hermetisering av frukt og agurker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

Hermetisering av grønnsaker


- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt hermetiseringstemperatur og hermetiser grønnsakene iht. angitt tid.
- Etter hermetiseringen, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

		
Frukt	-/-	30 °C 25–35 min
Agurker	-/-	30 °C 25–30 min
Rødbeter	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bønner (grønne eller gule)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Hermetiseringstemperatur og -tid, så snart vannet begynner å «perle»

 Ettervarmingstemperatur og -tid

Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

- Ta glassene ut av ovnen.
- Dekk dem med et klede og la dem stå tildekket i ca. 24 timer på et trekkfritt sted.
- Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.
- Fjern låsemekanismene på hermetiseringsglassene og kontroller deretter om alle glassene er tette.

Dersom glassene ikke er tette, må du enten hermetisere dem på nytt eller lagre dem kaldt, og bruke den hermetiserte frukten og grønnsakene med en gang.

- Kontroller glassene under lagringen. Dersom glassene har åpnet seg under lagringen eller skrukket buler, og ikke knepper når du åpner det, må du kaste innholdet.

Flere anvendelser


Tørking

Tørking er en vanlig konserveringsmetode for frukt og noen typer grønnsaker og urter.






Det er en forutsetning at frukten og grønnsakene er ferske og uten skader.

- Skrell og ta ut kjernen på maten som skal tørkes, hvis nødvendig, og skjær den i biter.
- Fordel maten, avhengig av størrelse, jevnt på risten eller i universalpannen, helst bare ett lag.


Tips: Du kan også bruke det perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet, dersom du har et slikt brett.

- Tørk maksimalt i 2 rillehøyder samtidig. Sett maten som skal tørkes, inn i rillehøydene 1+3. Når du bruker rist og universalpanne, skyv universalpannen inn under risten.
- Velg Varmluft pluss .
- Endre forslagstemperaturen og still inn tørketiden.
- Snu maten, som tørkes i universalpannen, med jevne mellomrom.

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.


Matvare som skal tørkes		🌡️ [°C]	⌚ [h]
Frukt		60–70	2–8
Grønnsaker		55–65	4–12
Sopp		45–50	5–10
Urter*		30–35	4–8

 funksjon, 🌡️ temperatur, ⌚ tørketid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme

*Tørk urter kun i universalpannen i rillehøyde 2, og bruk funksjonen Over- og undervarme  ettersom viften er slått på for funksjonen Varmluft pluss.

- Reduser temperaturen hvis det skulle danne seg vandrdåper i ovnsrommet.

Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

Tørket frukt må være helt tørr, men likevel myk og elastisk. Når den brekkes eller skjæres i, skal det ikke komme ut saft.

- Oppbevar den tørkede maten i glass eller bokser som er skikkelig lukket.

Dyppfryste produkter/ ferdigretter

Tips for kaker, pizza og baguetter

- Stek kaker, pizza og baguetter på risten med bakepapir. Stekebrett og universalpanner kan bli sterkt deformert ved tilberedning av disse frosne matvarene, slik at de eventuelt ikke lenger kan tas ut av ovnen i varm tilstand. Videre bruk fører til ytterligere deformasjon.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

Tips for pommes frites, kroketter o.l.

- Disse frosne matvarene kan du tilberede på stekebrett eller universalpanne.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.


Forberede dyppfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.


Stek kaker, pizza, pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.


- Velg den funksjonen og temperaturen som anbefales på pakken.
- Forvarm ovnen.
- Sett maten inn i forvarmet ovn, i den rillehøyden som anbefales på pakken.
- Kontroller maten etter den korteste tiden som anbefales på pakken.

Varme servise

Bruk funksjonen Varmluft pluss  til oppvarming av servise.

Varm kun temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 1 og plasser serviset på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også sette det på bunnen i ovnsrommet og i tillegg ta ut føringslistene.
- Velg Varmluft pluss .
- Still inn en temperatur på 50–80 °C.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret. Det kan dannes vandrdåper på undersiden av serviset. Bruk grytevotter når du tar ut serviset.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, pommestruer o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

Tips til baking

- Still inn en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
- Generelt kan du bruke rist, stekebrett, universalpanne og enhver bakeform av temperaturobestandig materiale.
- Unngå lyse former med tynne vegger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir varmfordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.
- Sett alltid bakeformer på risten.
- Stek fruktkaker og høye langpannekaker i universalpannen.

Bruk av bakepapir

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

- Bruk bakepapir ved steking av Laugenbrezel (spesielle tyske saltkringer), fordi den natronluten som brukes når deigen tilberedes, kan skade PerfectClean-foredlede overflater.
- Bruk bakepapir ved baking av sukkerbrød, marengs, makroner og lignende. Disse deigene setter seg lett fast, på grunn av sin høye andel av eggehvite.
- Bruk bakepapir ved tilberedning av dypfrysede produkter på risten.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Valg av temperatur 🌡️

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, forkortes riktignok tilberedningstiden, men det kan føre til svært ujevn bruningsgrad, og under visse omstendigheter blir maten heller ikke skikkelig gjennomstekt.

Valg av tilberedningstid

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet. Ved forvarmet ovnsrom forkortes tiden med ca. 10 minutter.

- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden. Stikk med en trepinne i deigen.

Hvis det ikke setter seg noen fuktige deigsmuler på trepinnen, er maten ferdig.


Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

- 1 rillehøyde: Sett maten inn i rillehøyde 2.
- 2 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3 eller 2+4.
- 3 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3+5.

Tips

- Hvis du tilbereder i flere riller samtidig, sett universalpannen inn underst.
- Fuktig bakst og kaker skal stekes i maksimalt 2 rillehøyder samtidig.

Bruk av KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

Ikke bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Over- og undervarme

Matte og mørke former av blikk, mørk emalje og matt aluminium, samt former av varmebestandig glass eller former med belegg er godt egnet.

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteekte rundstykker eller pepperkaker energibesparende.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Steking

Steketips

- Du kan bruke alt servise av temperaturbestandig materiale, som f.eks. gourmetpanne, stekeform, glassform, stekepose, Römertopf, universalpanne, rist og/eller grill- og stekebrett (hvis du har dette) på universalpanne.
- **Forvarming** av ovnen er kun nødvendig ved tilberedning av roastbiff og filet. Generelt er det ikke nødvendig med forvarming.
- Bruk en **stekeform med lokk** for steking av kjøtt, f.eks. en gourmetpanne. Kjøttet holder seg saftig innvendig. Ovnsrommet holder seg renere enn ved steking på risten. Det blir nok stekesjy for å lage en saus.
- Hvis du bruker en **stekepose**, følg anvisningene på forpakningen.
- Hvis du du bruker **rist** eller en **stekeform uten lokk** til steking, kan du pensle magert kjøtt med fett eller surre det med bacon.
- **Krydre** kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje eller matfett. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøtt-saft ut når kjøttet skjæres opp.





- Skinnet på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

Henvisninger til tilberednings-tabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperatur-områdene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige stekeformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.
- Velg en ca. 20 °C lavere temperatur ved Varmluft pluss , KlimaPlus  og Stekeautomatikk  enn ved Over- og undervarme .
- Ved kjøtt som veier mer enn 3 kg, velg en temperatur som er ca. 10 °C lavere enn den som er angitt i tilberedningstabellen. Stekeprosessen tar litt lenger tid, men kjøttet tilberedes jevnt og skorpen blir ikke for tykk.
- For steking på rist, velg ca. 10 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

Valg av tilberedningstid

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet.



- Regn ut steketiden ved at du, avhengig av kjøtttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:
 - Okse/vilt: 15–18 min/cm
 - Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm
 - Roastbiff/filet: 8–10 min/cm
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.

Tips

- Tilberedningstiden forlenges med ca. 20 minutter per kg dersom kjøttet er dypfrost.
- Dypfrost kjøtt, med en vekt på inntil ca. 1,5 kg, kan stekes uten å tines først.

Henvisninger til driftsfunksjonene

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


Velg driftsfunksjonen Undervarme  på slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden. Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai  til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.


Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk Varmluft pluss eller Stekeautomatikk

Disse funksjonene egner seg for steking av kjøtt, fisk og fugl med brun skorpe samt til steking av roastbiff og filet.

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

I funksjonen Stekeautomatikk  varmes ovnsrommet først opp til en høy bruningsstemperatur (ca. 230 °C) under bruingsfasen. Så snart denne temperaturen er nådd, regulerer kombidampovnen seg automatisk ned til innstilt tilberedningstemperatur (viderestekingstemperatur).

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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


- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder eller kjøttretter energisparende.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

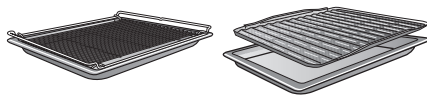
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

Grilltips

- Forvarming er nødvendig ved grilling. Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøttsaften.
- Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.
- Rens flat fisk og fiskeskiver og ha på salt. Du kan også dryppe fisken med sitrønsaft.
- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig). Grill- og stekebrettet beskytter kjøttsaften som siver ut, fra å bli brent, slik at den kan brukes til f.eks. saus. Pensle risten eller grill- og stekebrettet med olje og legg på maten.

Ikke bruk stekebrettet.



Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperaturområdene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige kjøttstykker og tilberedningsvaner.
- Kontroller maten etter den korteste tiden.

Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.

Valg av rillehøyde

- Velg rillehøyde avhengig av tykkelse på maten.
- Sett flat mat inn i rillehøyde 3 eller 4.
- Sett mat med større diameter i rillehøyde 1 eller 2.

Valg av tilberedningstid 🕒

- Grill flate kjøtt- eller fiskeskiver i ca. 6–8 minutter per side.
Pass på at skivene har omtrent samme tykkelse, slik at tilberedningstidene ikke blir for forskjellige.
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
- For å **teste** om kjøttet er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.
- **lettstekt/rosa**
Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.
- **medium**
Gir det bare litt etter, er det rosa inni.
- **gjennomstekt**
Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.

Tips: Hvis overflaten til større kjøttstykker er kraftig brunet, men kjøttet ikke er ferdig stekt, skyv maten inn i en lavere rillehøyde og reduser grilltemperaturen. Da blir ikke overflaten for mørk.

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Grill stor 🍖

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av større mengder flat mat og gratiner- ing i store former.


Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødgledende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.

Bruk av Omluftsg grill 🍷

Denne driftsfunksjonen egner seg for grilling av større stykker, som f.eks. kylling.

For flat mat anbefales generelt en temperaturinnstilling fra 220 °C, for større stykker maksimalt 180-200 °C.

Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprensner til rengjøring av dampovnen.

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

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Uegnedede rengjøringsmidler

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

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler på fronten
- 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
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- stålskrubber

Dersom flekker får virke lenge, kan de under visse omstendigheter bli umulige å fjerne. Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringsjobben vanskeligere. Fjern helst flekker og søl omgående.


Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen (med unntak av pannen).

Tips: Flekker av fruktsaft eller kakedeig fra bakeformer som ikke er skikkelig tette, kan enkelt fjernes så lenge ovnsrommet fortsatt er litt varmt.

For enklere rengjøring anbefaler vi:

- Demonter døren.
- Ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinne (hvis du har slike skinner).
- Ta ut bakveggen med katalytisk emalje.

Fjerning av normale flekker og søl

Tips: Rengjøringen er enklere hvis du bruker programmet Flere  | Vedlikehold | Bløtlegging (se avsnittet «Vedlikehold»).

- Fjern kondensen i ovnsrommet og rennen med en svamp eller svampklut.
- Fjern helst normale flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann. Denne rengjøringen er spesielt viktig for PerfectClean-foredledede deler, da rester av rengjøringsmidler kan påvirke nonstick effekten.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Rengjøring av pakning

Rundt ovnsrommet er det en pakning som tetning mot innsiden av døren.

Den kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

- Rengjør helst pakningen etter hver bruk.

Hvis ikke pakningen er satt inn riktig, kan det strømme damp ut av ovnsrommet under damptilberedningen. Du må **aldri** ta ut pakningen.

Rengjøring av damppanner

Damppannene kan vaskes i oppvaskmaskinen.


- Vask og tørk pannerne etter hver bruk.
- Blålige misfarginger på pannerne kan fjernes med eddik. Skyll dem deretter med rent vann.

Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)

Fruktsaft som har rent over eller rester fra steking, kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruksegenskapene.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de hjelpemidlene som er beskrevet.

- Fjern fastbrente rester med en glasskraper eller en stålskrubb, varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Tips: Rengjøringen forenkles hvis du bruker programmet Flere  | Vedlikehold | Bløtlegging (se avsnittet «Vedlikehold»).

Katalytisk emalje mister sin selvstendige rengjørings effekt ved påvirkning av skuremidler, skrapende børster og svamper samt stekeovnsrens.

Ta ut de katalytisk emaljerte delene før ovnsrens brukes.

Bruk av stekeovnsrens

- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet overflater, kan du bruke Miele stekeovnsrens på kalde overflater.

Hvis stekeovnsrens havner i mellomrom og åpninger, kan det føre til sterk luktdannelse.

Ikke bruk stekeovnsrens i taket i ovnsrommet.

Ikke spray stekeovnsrens i mellomrommene og åpningene i ovnsromveggene og bakveggen.

- La stekeovnsrens virke som beskrevet på pakken.

Rengjøring og stell

Stekeovnsrens fra andre produsenter skal kun påføres kalde overflater og virke i maksimalt 10 minutter.

- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter virketiden.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk overflatene med en myk klut.

Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

Spesialfettet på FlexiClip-skinnene blir vasket vekk ved rengjøring i oppvaskmaskinen, og uttrekksegenskapene til skinnene kan bli dårligere. Ikke vask FlexiClip-skinnene i oppvaskmaskinen.

Ved vanskelige flekker på overflatene, eller hvis fruktsaft som har rent ut har ført til at skinnene har klebet seg sammen, gå frem på følgende måte:

- Bløtlegg FlexiClip-skinnene en kort stund (ca. 10 minutter) i varmt oppvaskvann. Ved behov kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp. Kulelageret kan du rengjøre med en myk børste.

Etter rengjøringen kan det være igjen misfarginger eller lyse steder, som imidlertid ikke har noen innvirkning på bruksegenskapene til skinnene.

Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen

Katalytisk emalje rengjør olje- og fettflekker av seg selv ved høye temperaturer. Du trenger ingen ekstra rengjøringsmidler. Jo høyere temperatur er, desto mer effektiv er prosessen.


Katalytisk emalje mister sin selvrensende effekt ved påvirkning av skuremidler, skrapende børster og svamper samt stekeovnsrens.

Ta ut de katalytisk emaljerte delene før du bruker ovnsrens i ovnsrommet.


Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende

- Ta ut bakveggen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ta ut bakvegg»).
- Rengjør bakveggen for hånd med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.
- Skyll bakveggen grundig.
- La den tørke før den settes inn igjen.

Fjerning av olje- og fettflekker

- Ta ut alt tilbehør (inkl. føringslistene) av ovnsrommet.
- Før du starter den katalytiske rengjøringen, må du fjerne matrester og grove flekker fra innsiden av døren og fra de PerfectClean-foredledede overflatene, slik at dette ikke brenner seg fast.
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og 250 °C.
- Varm opp det tomme ovnsrommet i minst 1 time.

Tiden avhenger av skittenhetsgraden. Når katalytisk emalje er veldig tilgriset av olje eller fett, kan det dannes en film i ovnsrommet under rengjøringsprosessen.

 Fare for skade pga. varme overflater.


Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene og ovnsrommet. La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Rengjør til slutt innsiden av døren og ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Hvis det fortsatt er rester av flekker og søl, kan du gjenta oppvarmingen med høye temperaturer for å fjerne dem.

Rengjøring av taket i ovnsrommet

Det er fornuftig å rengjøre taket i ovnsrommet regelmessig for å fjerne matrester.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

Kombidampovnen kan bli skadet hvis vandamp trenger gjennom lampe-dekselet.

Ikke bruk kombidampovnen hvis lampe-dekselet ikke er festet.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.


- Rengjør ovnsromtaket med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Fordampe restvann

Ved tilberedning med damp eller fuktighetstilførsel kan det bli værende restvann i fordampningssystemet, f.eks. dersom en stekeprosess med fuktighetstilførsel blir avbrutt manuelt eller av et strømbryt.

Ved neste bruk av funksjonen Dampkoking , KlimaPlus  eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel vises Fordampe restvann.

- Det er best å starte restvannfordampningen med en gang, slik at det kun er friskt vann som fordampes over maten i neste tilberedningsprosess. Dermed renner ikke fordampningssystemet over når det suges inn mer vann.

 Fare for skade på grunn av vandamp.

Vandamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.


Varigheten på restvannfordampningen varierer med vannmengden.

Ovnsrommet varmes opp og gjenværende fuktighet i ovnsrommet fordampes, slik at fuktigheten setter seg i ovnsrommet og på døren.

- Fjern dette fra ovnsrommet og døren så snart ovnsrommet er avkjølt.

Rengjøring og stell

Starte restvannfordampningen straks

 Fare for skade ved vanddamp. Vanddamp kan føre til kraftig skålding. Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

- Velg en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Spørsmålet Fordampe restvann vises.

- Bekreft med OK.

En tidsangivelse vises.

Restvannfordampningen starter. Du kan følge forløpet.


Den angitte tiden er avhengig av den mengden vann, som befinner seg i fordampningssystemet. Denne tiden kan endre seg i løpet av restvannfordampningen, avhengig av hvor mye vann som er igjen i systemet.

På slutten av restvannfordampningen høres et signal og Ferdig vises.

Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Under restvannfordampningen avsettes fuktighet i ovnsrommet og på døren. Fjern dette så snart ovnsrommet er avkjølt.

Hoppe over restvannfordampningen

 Infeksjonsfare pga. bakterieinfisert vann i vanntanken.

Hvis du hopper over restvannfordampningen, kan det dannes bakterier i vanntanken. Dette vannet kan fordampes over maten i neste tilberedningsprosess.

Det er best å starte restvannfordampningen med en gang, slik at det kun er friskt vann som fordampes over maten i neste tilberedningsprosess.

Under svært ugunstige omstendigheter, og ved ytterligere innsugning av vann, kan det hende at fordampningssystemet renner over og inn i ovnsrommet.

Restvannfordampningen bør helst ikke avbrytes.

- Velg en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Fordampe restvann vises.

- Velg Hoppe over.


Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.


Neste gang du velger en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel, eller du slår av kombidampovnen, blir du på nytt bedt om å gjennomføre restvannfordampningen.

Vedlikehold

Bløtlegging

Hardnakkert smuss blir bløtlagt med dette vedlikeholdsprogrammet.

- Ta tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Fjern store matrester og flekker med en klut.
- Velg Flere  | Vedlikehold | Bløtlegging.
- Følg informasjonen i displayet.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

Når vedlikeholdsprogrammet avsluttes, kan det komme ut svært varm damp når du åpner døren. Du kan brenne deg på dampen.

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


- Fjern vannet og kondensen i ovnsrommet og rennen med en svamp eller svampklut **umiddelbart** etter bløtlegging.
- Tørk deretter ovnsrommet og innsiden av døren med en klut.

Tips: Vi anbefaler å utføre vedlikeholdsprogrammet *Tørking* etter vedlikeholdsprogrammet *Bløtlegging* for å fjerne fuktighet på steder som er vanskelige å nå for hånd i ovnsrommet.

Tørking

Med dette vedlikeholdsprogrammet tørkes også restfuktigheten på steder som ellers er vanskelige å nå, for å beskytte ovnsrommet mot korrosjon.

Vedlikeholdsprogrammet *Tørking* består av inntil 3 faser: Restvannfordampning i tomt ovnsrom, tørking ved oppvarming av ovnsrommet og hurtigavkjøling med døren på gløtt.

 Infeksjonsfare pga. bakterieinfisert vann i vanntanken.

Hvis du ikke utfører vedlikeholdsprogrammet *Tørking*, kan det dannes bakterier i vanntanken. Dette vannet kan fordampes over maten i neste tilberedningsprosess.

Vedlikeholdsprogrammet *Tørking* må kjøres slik at restvannet fordamper helt.

- Velg om du vil starte tørkingen umiddelbart eller senere og bekreft med *OK*.
- Følg informasjonen i displayet.
- Fjern vannet og kondensen i ovnsrommet og rennen med en svamp eller svampklut.
- Når vedlikeholdsprogrammet *Tørking* er ferdig, slår du av kombidampovnen.

Avkalking

Fordampningssystemet skal avkalkes regelmessig, avhengig av vannhardheten.

Avkalkingsprosessen kan gjennomføres når som helst.

Etter et bestemt antall tilberedningsprosesser, blir du automatisk oppfordret til å avkalke fordampningssystemet, slik at produktet kan fortsette å fungere uten problemer.

De 10 siste tilberedningsprosessene til avkalking vises og telles ned. Deretter blir bruk av funksjoner, automatikkprogrammer og vedlikeholdsprogrammer med fuktighetstilførsel sperret.

Disse funksjonene kan du først bruke igjen, når du har utført avkalkingsprosessen. Alle andre funksjoner, automatikkprogrammer og vedlikeholdsprogrammer uten fuktighetstilførsel kan fortsatt brukes.

- Velg Flere  | Vedlikehold | Tørking.

Rengjøring og stell

Avkalkingsprosessens forløp

Når du har startet en avkalkingsprosess, må den fullføres helt, da den ikke kan avbrytes.

Avkalkingsprosessen varer i ca. 140 minutter og forløper i flere trinn:

1. Forberede avkalkingsprosessen
2. Innsugning av avkalkingsmiddel
3. Virkefase
4. Skylling 1
5. Skylling 2
6. Skylling 3
7. Fordampning av restvann og tørking av ovnsrommet

Forberede avkalkingsprosessen

Du trenger en beholder med 1 l kapasitet.

For at du ikke skal være nødt til å holde beholderen med avkalkingsmiddel under innsugningsrøret, medfølger det en plastslange med sugekopp ved levering.

For å få optimal rengjørings effekt, anbefaler vi at du bruker de medfølgende avkalkingstablettene, som er utviklet spesielt for Miele produkter.

Tips: Flere avkalkingstabletter fås kjøpt i Miele nettbutikk, hos Miele serviceavdeling eller hos en Miele-forhandler.

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.

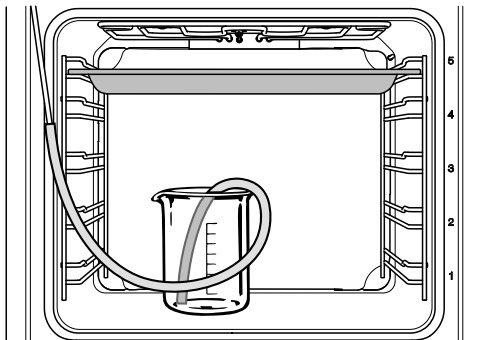
- Fyll beholderen med ca. 900 ml kaldt vann og løs opp to avkalkingstabletter helt i vannet.

Gjennomføre avkalkingsprosessen

- Velg Flere .
- Velg Vedlikehold.
- Velg Avkalking.

Hvis funksjonene og automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel allerede er sperret, kan du starte avkalkingsprosessen omgående ved å bekrefte med **OK**.

- Sett universalpannen helt inn i øverste rillehøyde, for å samle opp avkalkingsmiddelet etter bruk. Bekreft med **OK**.



- Fest plastslangen med den ene enden på innsugningsrøret.
- Sett beholderen med avkalkingsmiddel på bunnen i ovnsrommet.
- Sett den andre enden av plastslangen på bunnen av beholderen med avkalkingsmiddelet og fest den med sugekoppen i beholderen.
- Bekreft med **OK**.

Innsugningsprosessen starter. Pumpelyder høres.

Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen ved valg av **OK** og fortsette den igjen.

Etter innsugningsprosessen vises en melding.

- Bekreft med *OK*.
- Sett 1 l vann klar og følg anvisningene i displayet.

Virkefasen starter. Du kan følge tidsforløpet.

- La beholderen og slangeforbindelsen til innsugningsrøret i stekeovnen stå.

Systemet suger opp væske flere ganger i løpet av virkefasen. Pumpelyder høres.

Ovnsrombelysningen og kjøleviften forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

På slutten av virkefasen høres et signal.

Skylling av fordampningssystemet etter virkefasen

Etter virkefasen må fordampningssystemet skylles med **kaldt** springvann for å fjerne rester av avkalkingsmiddel.

Da pumpes ca. 1 l friskt vann gjennom fordampningssystemet og samles opp i universalpannen.

Skyll beholderen grundig etter første skylling for å fjerne rester av avkalkingsmiddelet.

- Følg anvisningene i displayet.
- Etter tredje skylling kjører pumpen i ca. 1 minutt for å pumpe det gjenværende vannet ut av fordampningssystemet.
- Følg anvisningene i displayet.
 - Ta ut universalpannen, beholderen og plastslangen.
 - Bekreft med *OK*.

Skyllingen er ferdig.

Fordampning av restvann

Etter tredje skylling starter restvannfordampningen og tørkingen.

- Lukk døren.



Fare for skade på grunn av vann-damp.

Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.

Oppvarmingen av ovnsrommet starter, og tidsangivelsen for restvannfordampningen vises. Tidsangivelsen blir automatisk korrigert iht. den restvannmengden som er igjen.


Etter restvannfordampningen starter tørkingen automatisk for å fjerne fuktigheten også på steder i ovnsrommet som er vanskelig å komme til.

Avslutte avkalkingsprosessen

På slutten av restvannfordampningen vises et informasjonsvindu med henvisninger om rengjøring etter avkalkingsprosessen.

- Bekreft med *OK*.

Et signal høres og Ferdig vises.

- Slå av kombidampovnen med På/av-tasten .



Fare for skade pga. varme overflater.

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

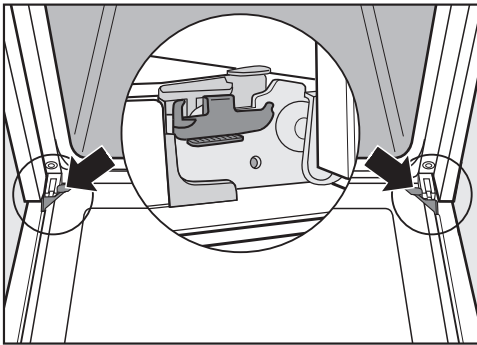
La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Rengjør deretter det avkjølte ovnsrommet for eventuelle rester av avkalkingsmiddel.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Rengjøring og stell

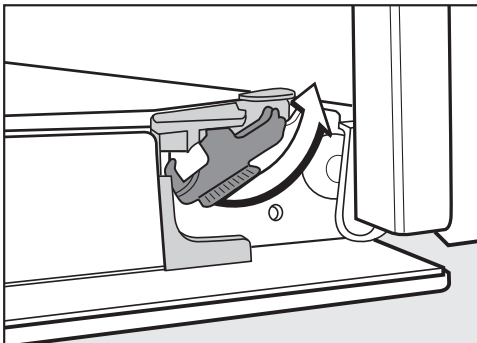
Ta av døren

Døren veier ca. 9 kg.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Kombidampovnen blir skadet, hvis døren tas av feil.

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

Ikke bruk håndtaket til å trekke døren oppover. Håndtaket kan knekke.

- Lukk døren til den stopper.



- Ta tak i døren på sidene og trekk den oppover ut av holderne. Pass på at døren ikke tipper.

Demontering av stekeovnsdøren

Døren består av et åpent system med 3 til dels varmereflekterende glassplater. Når ovnen er i drift, føres luften gjennom døren, slik at den ytterste platen holder seg kald.

Hvis det blir skittent mellom glassplatene, kan stekeovnsdøren demonteres, for å rengjøre innsidene av glassplatene.

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

Ikke bruke skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.


Ved rengjøringen må du også følge de henvisningene som gjelder fronten av kombidampovnen.

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

Rengjør de delene med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

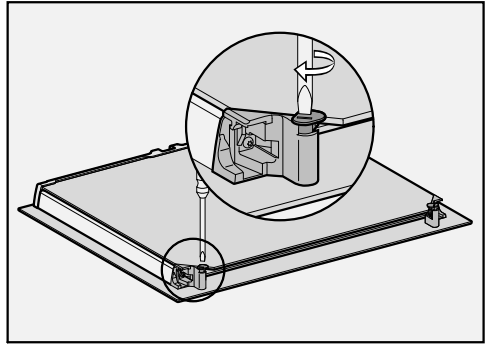
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

 Fare for å skade seg på en dør som klapper igjen.

Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand. Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

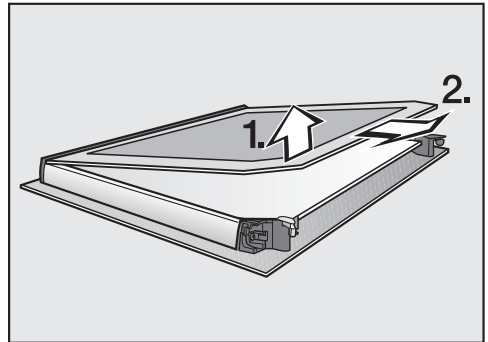
- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper.

Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



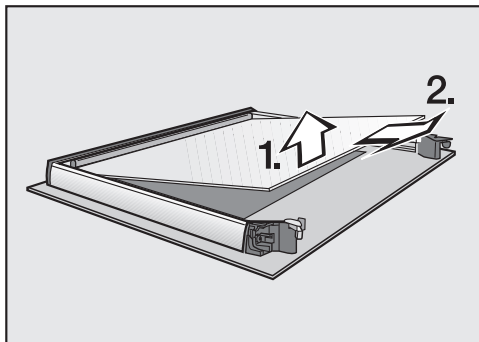
- Vri de to festene til dørglassene ut- over med en skrutrekker.

Ta ut glassplaten på innsiden av døren:



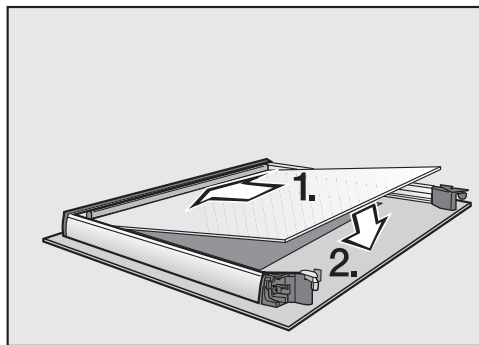
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

Rengjøring og stell

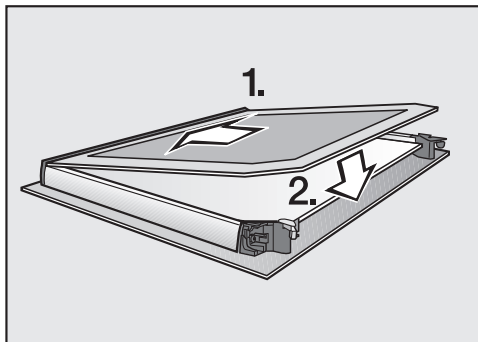


- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

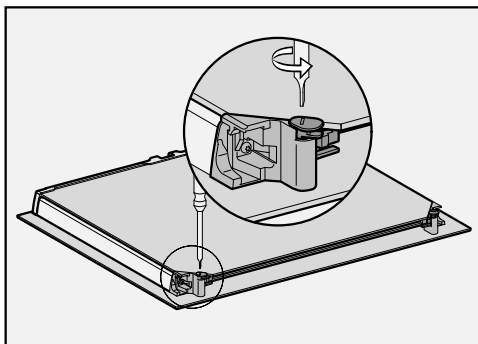
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:



- Sett den midterste platen inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



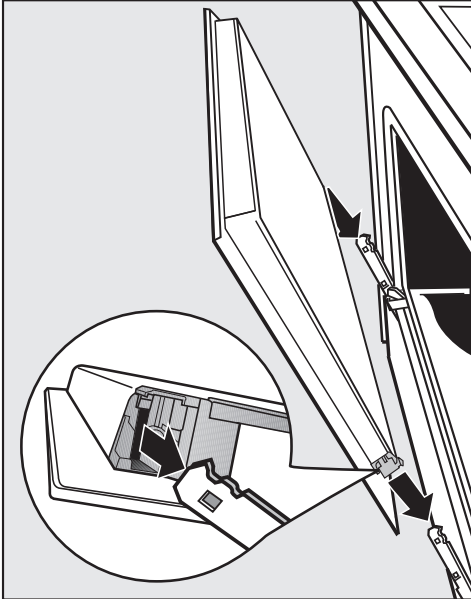
- Skyv den innerste platen inn i plastlisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



- Vri de to festene for dørglassene innover med en skrutrekker.

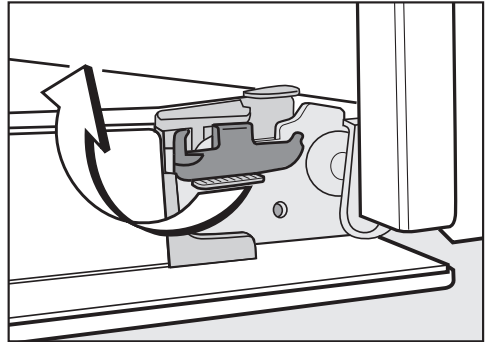
Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren



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

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




- Lås sperrebøylene igjen, ved å dreie dem til de stopper i vannrett stilling.

Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner

Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

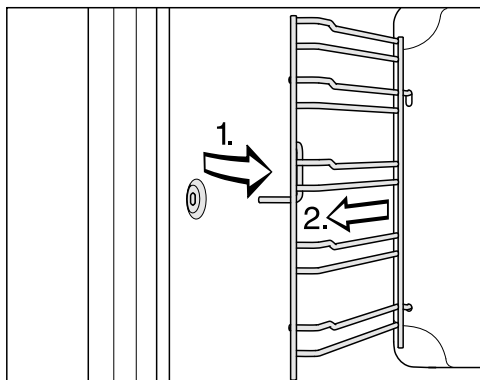
Hvis du vil ta ut FlexiClip-skinnene separat først, følg henvisningene i kapittel «Utstyr», avsnitt «Montering og demontering av FlexiClip-skinnene».

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du demonterer føringslistene.

Rengjøring og stell



- Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).

Innsetningen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

Ta ut bakvegg

Bakveggen kan tas ut for rengjøring.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du demonterer bakveggen.

⚠ Fare for skade pga. roterende ventilatorvifte.

Du kan skade deg på ventilatorviften til varmluftviften.

Du må aldri ta i bruk kombidampovnen uten bakveggen.

- Koble kombidampovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.
- Ta ut føringslistene.

- Løsne de fire skruene i hjørnene på bakveggen og ta bakveggen helt ut.
- Rengjør bakveggen (se kapittel «Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen»).

Innsetningen skjer i omvendt rekkefølge.




- Sett bakveggen nøyaktig på plass.

Åpningene må være plassert som beskrevet i kapittelet «Oversikt».


- Sett inn føringslistene.
- Koble kombidampovnen til el-nettet igjen.

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, fordi du slipper å kontakte serviceavdelingen. På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

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

Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	<p>Du har valgt innstillingen Klokkeslett Visning Av. Derfor er displayet mørkt når kombidampovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Når du slår på kombidampovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett Visning På. <p>Kombidampovnen har ikke strøm.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om støpselet til kombidampovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele serviceavdeling.
Du hører ingen signaltone.	<p>Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstillingen Lydstyrke Signaltoner.
Ovnen blir ikke varm.	<p>Messeinnstillingen er aktivert.</p> <p>Du kan velge meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler Messeinnstilling Av.
Elektron. barnesikring  vises i displayet ved innkobling.	<p>Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekreft med OK. <p>Trykk på «OK» i 6 sek vises.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder. ■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet Elektron. barnesikring  Av.

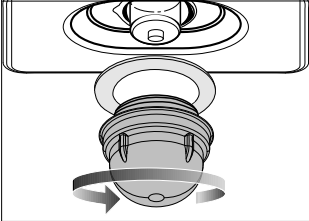
Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når kombidampovnen er slått av. <ul style="list-style-type: none"> ■ Så snart du har slått på kombidampovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene alltid skal reagere selv når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display QuickTouch På.
	Kombidampovnen er ikke koblet til el-nettet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om støpselet til kombidampovnen er satt i stikkkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mielees serviceavdeling.
	Det er et problem med styringen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Berør på/av-tasten  til displayet slår seg av og kombidampovnen starter på nytt.
Strømbrudd vises i displayet.	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir tilberedningsprosessen som er i gang, avbrutt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå av og på kombidampovnen igjen. ■ Start tilberedningsprosessen på nytt.
12:00 vises i displayet.	Det har vært et strømbrudd på mer enn 150 timer. <ul style="list-style-type: none"> ■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.
Maksimal driftstid nådd vises i displayet.	Kombidampovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekreft med OK. Deretter er kombidampovnen klar til bruk igjen.
Feil og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Mielees serviceavdeling.
Funksjonene Start kl. og Ferdig kl. vises ikke.	Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess. <ul style="list-style-type: none"> ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
	Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.

Problem	Årsak og retting
Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for øyeblikket. vises i displayet etter valg av funksjonen Avkalkning.	Fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt Mielees serviceavdeling.
Ved en tilberedningsprosess med fuktighetstilførsel suges det ikke inn vann.	Messeinnstillingen er aktivert. Du kan velge meny-punkter i displayet og sensortaster, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen med Innstillinger Forhandler Messeinnstilling Av.
	Pumpen til fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt Mielees serviceavdeling.
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).
Etter flytting går ikke kombidampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen.	Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle. ■ Tilpass vannets koketemperatur avhengig av høyden over havet på det nye oppstillingsstedet (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Høydenivå (moh.)»).
Under drift kommer det ut uvanlig mye damp eller det kommer ut på andre steder enn normalt.	Døren er ikke skikkelig lukket. ■ Lukk døren.
	Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker, eller dørpakningen er ikke satt inn riktig. ■ Kontakt Mielees serviceavdeling eller annet Miele- autorisert personell.
	Glasset på innsiden av døren er så skittent at pakningen ikke ligger ordentlig på. ■ Rengjør glasset på innsiden av døren (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Demontere døren»).
Kombidampovnen har koblet seg ut av seg selv.	For å spare energi kobles kombidampovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betjening etter at kombidampovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. ■ Slå på kombidampovnen igjen.

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.	Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften. ■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.
	Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. ■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.
Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.	Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde. ■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontrollerer om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.
	Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen. ■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme  . Bruk matte, mørke bakeformer.
Det er rustfargede flekker på den katalytiske emaljen.	Flekker etter krydder, sukker og lignende fjernes ikke med katalytisk rengjøring. ■ Ta ut de katalytiske emaljerte delene og fjern flekkene med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste (se kapittel «Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen»).
FlexiClip-skinne er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.	Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinne. ■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinne. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele serviceavdeling.
Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.	Du har valgt innstillingen Belysning «På» i 15 sekunder. ■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning På.

Problem	Årsak og retting
<p data-bbox="76 201 372 256">Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.</p> 	<p data-bbox="400 201 695 228">Halogenpæren er defekt.</p> <div data-bbox="412 236 1042 451" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="420 244 893 279">⚠ Fare for skade pga. varme overflater.</p><p data-bbox="420 288 1020 376">Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret.</p><p data-bbox="420 384 986 440">La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.</p></div> <div data-bbox="412 467 1042 611" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="420 480 981 536">Kombidampovnen kan bli skadet hvis vandamp trenger gjennom lampedekselet.</p><p data-bbox="420 544 975 600">Ikke bruk kombidampovnen hvis lampedekselet ikke er festet.</p></div> <ul data-bbox="400 632 1042 1007" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 632 1042 719">■ Koble kombidampovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.<li data-bbox="400 727 1042 783">■ Skru av lampedekselet og trekk det nedover og ut av lampehuset sammen med tetningsringen.<li data-bbox="400 791 1042 847">■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).<li data-bbox="400 855 1042 943">■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i lampehuset igjen. Den buede siden av tetningsringen skal peke nedover.<li data-bbox="400 951 807 975">■ Skru lampedekselet inn for hånd.<li data-bbox="400 983 913 1007">■ Koble kombidampovnen til el-nettet igjen.

Service

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 Miele's serviceavdeling.

Miele's serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktdataene til Miele's serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og serienummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Opplysningene finnes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.

Garanti

Garantitiden er 2 år.

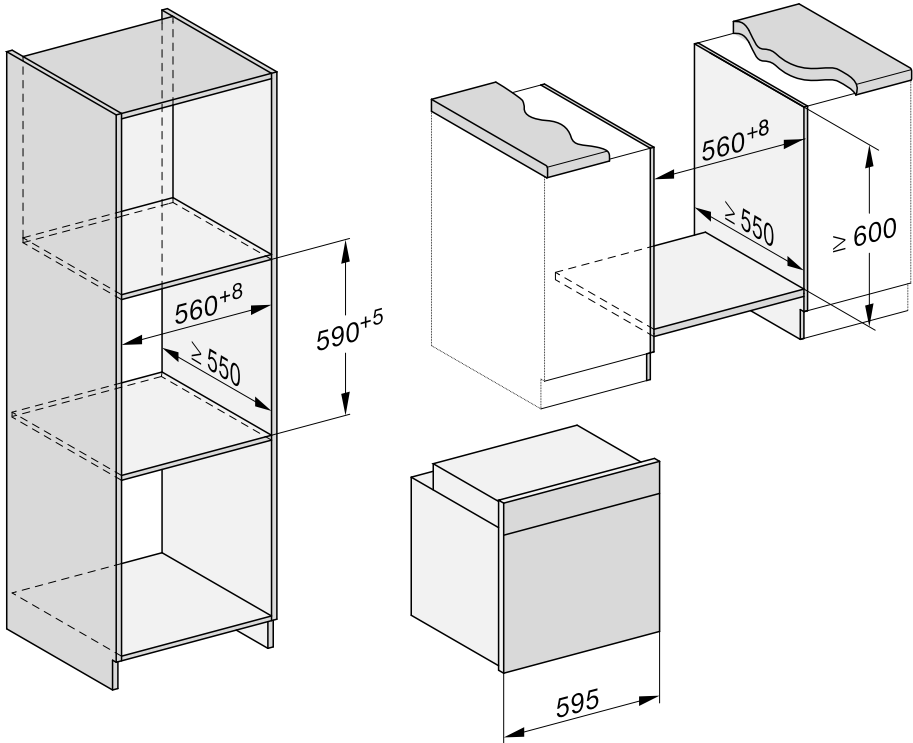
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

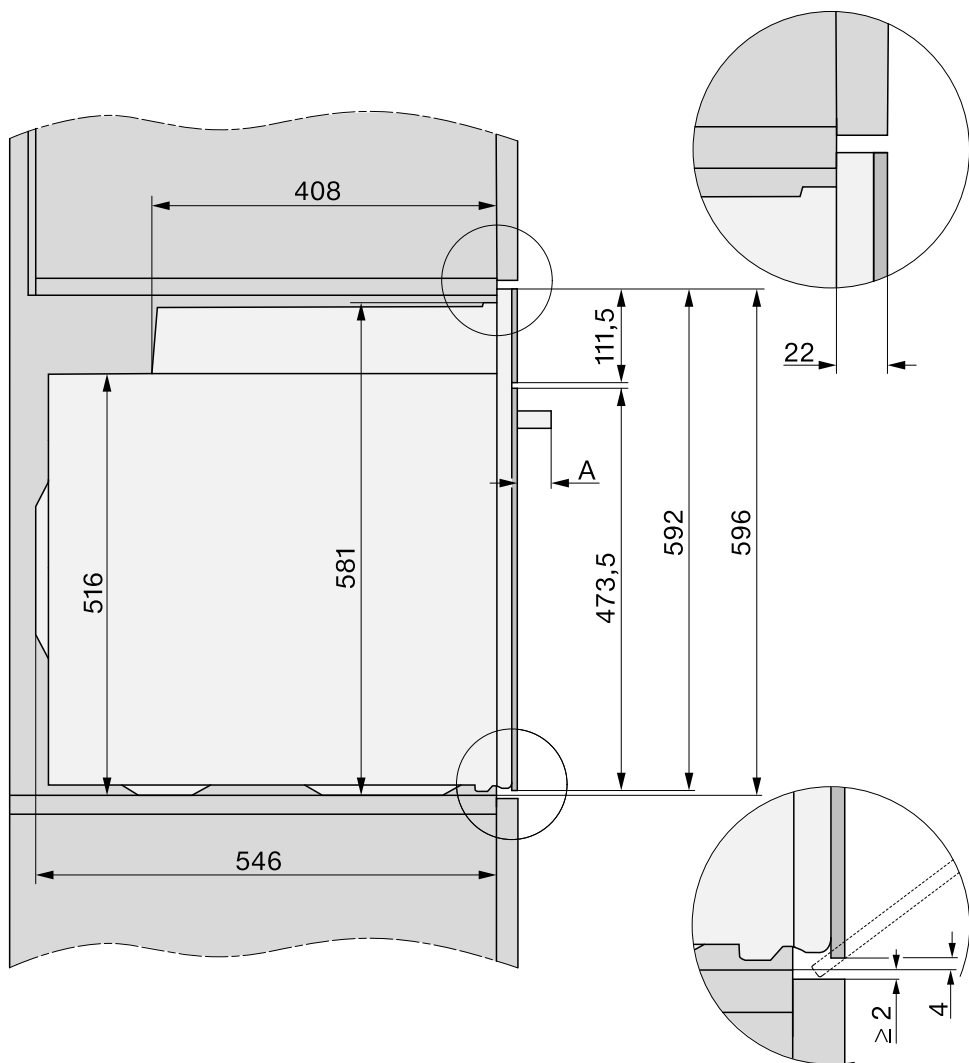
Innbygging i et høyskap eller benkeskap

Hvis kombidampovnen skal bygges inn under en platetopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.



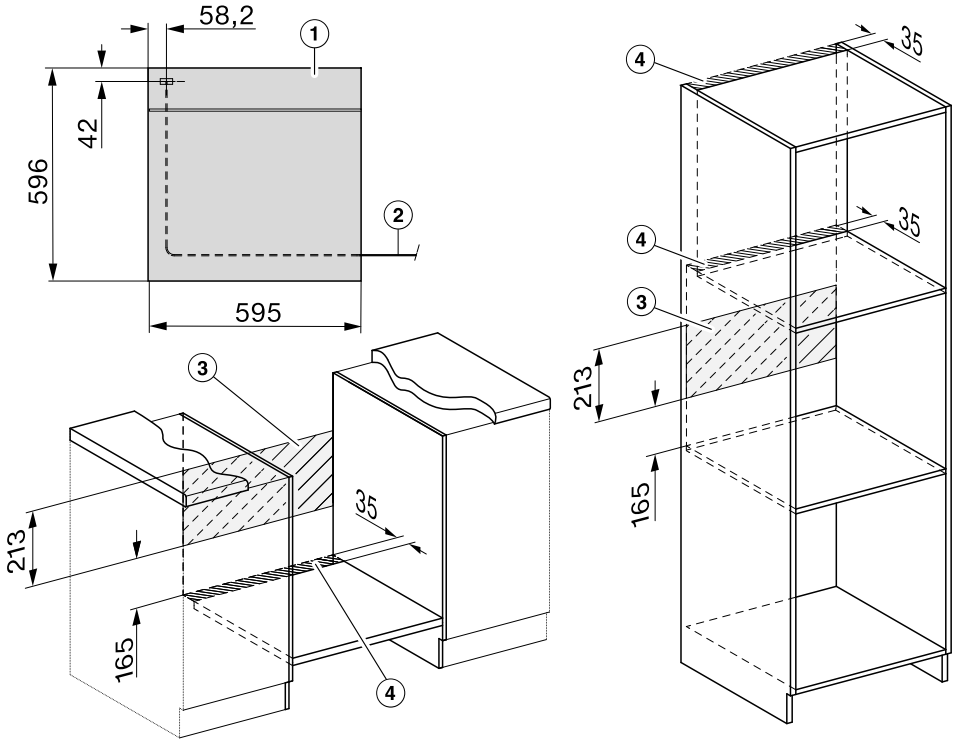
Installasjon

Sett fra siden



A DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 1 500 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Lufteutsnitt min. 150 cm²

Installasjon

Innbygging av kombidampovnen

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

For å fungere problemfritt trenger kombidampovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

Forsikre deg om at mellomhyllen, som kombidampovnen er plassert på, ikke ligger inntil veggen.

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggingsskapet.

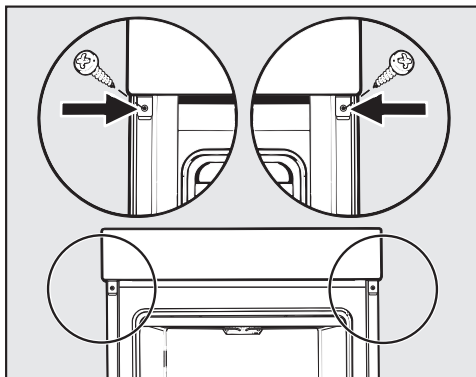
- Koble kombidampovnen til el-nettet.

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

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

Det er fornuftig å ta av døren før innbygging (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Demontering av døren») og ta ut tilbehøret. Da blir kombidampovnen lettere, og du kan ikke utilsiktet løfte i dørhåndtaket.

- Skyv kombidampovnen inn i innbyggingsskapet og juster den.
- Åpne døren, dersom den ikke er tatt av.



- Fest kombidampovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.
- Sett ev. på døren igjen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Montering av døren»).

Elektrotilkobling



Fare for skade!

Ved ukynndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for.

Tilkobling til strømmettet skal kun utføres av kvalifiserte elektrofolk som kjenner og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskriftene til det lokale e-verket.

Tilkoblingen kan bare gjøres til et elektrisk anlegg, som er utført iht. VDE 0100.

Tilkobling til en stikkontakt (iht. VDE 0701) anbefales da det forenkler frakobling fra strømmettet i tilfelle reparasjon.

Hvis stikkontakten ikke lenger er tilgjengelig for brukeren, eller ovnen blir **fast tilkoblet**, må det være en skilleanordning for hver pol på oppstillingsstedet.

Som skilleanordning gjelder brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømvern, sikringer og jordfeilbrytere (EN 60335).

De nødvendige **tilkoblingsdata** finner du på typeskiltet, som befinner seg på fronten av ovnsrommet. Opplysningene må stemme overens med el-nettet.

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

- Modellbetegnelse
- Fabrikasjonsnummer
- Tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi)

Ved tilkoblingsendring eller utskifting av nettkabelen må kabeltypen H 05 VV-F med egnet tverrsnitt brukes.

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 EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av VDE-AR-E 2510-2.

Kombidampovn
































Kombidampovnen er utstyrt med en 3-leder nettkabel med støpsel for tilkobling til vekselstrøm 230 V, 50 Hz.

Sikring: 16 A. Ovnens må bare kobles til en forskriftsmessig jordet stikkontakt.

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Tilberedningstabeller

Grønnsaker











Grønnsaker		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Blomkål hel		100	3	20–40
Blomkål buketter		100	3	10
Bønner, grønne		100	3	15
Brokkoli buketter		100	3	6
Erter		100	3	4–6
Fennikel delt i to		100	3	20–28
Fennikel kuttet i strimler		100	3	6–8
Knutekål i staver		100	3	8–10
Gresskar i terninger		100	3	4–6
Gulrøtter hele		100	3	7–18
Gulrøtter delt i to		100	3	7–9
Gulrøtter i biter		100	3	6–10
Poteter med skall, kokefaste		100	3	28–44
Purre kuttet i ringer		100	3	6–10
Romanesco hel		100	3	10–22
Romanesco buketter		100	3	7–10
Rosenkål		100	3	12–18
Poteter, salte uten skall, hele		100	3	23–40
Poteter, salte uten skall, delt i to		100	3	20–30
Poteter, salte uten skall, delt i fire		100	3	16–25
Sellerirot i staver		100	3	6–10
Asparges, grønn		100	3	5–14
Asparges, hvit, tommeltykk		100	3	13–19
Spinat		100	3	3–4
Savoykål snittet		100	3	12–18
Squash i skiver		100	3	3–4
Sukkererter		100	3	8–10

 Funksjon /  Temperatur /  Rillehøyde /  Tilberedningstid,  Dampkoking









¹ Bruk en perforert panne og sett alltid universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.






Tilberedningstabeller

Fisk

Fisk (fersk eller tint)		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
Abborfilet		100	3	8–10
Ørret		100	3	10–13
Laksefilet, 3 cm høy		100	3	6–10
Sjøørret		100	3	17–20
Flyndre		100	3	8–14
Flyndrefilet		100	3	3–5







Kjøtt

Kjøtt		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
Kyllingbrystfilet		100	3	8–10
Kalkunrulader		100	3	12–15
Kalkunschnitzel		100	3	4–6
Svinekam i skiver		100	3	6–10










 Funksjon /  Temperatur /  ⁵/₁ Rillehøyde /  Tilberedningstid,  Dampkoking

¹ Bruk en perforert panne og sett alltid universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.

Pasta

Pasta		 [°C]	 ⁵ / ₁ ²	 [min]
Potet/semmelknödel, fersk		100	3	15
Potet/semmelknödel, i pose		100	3	20

Ris





















Ris			 [°C]	 ⁵ / ₁ ²	 [min]
Basmatiris	1 : 1,5		100	3	15
Forvellet ris	1 : 1,5		100	3	23–25
Risgrøt	1 : 2,5		100	3	30–35
Fullkornsrís	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Forhold mellom ris og væske,  Funksjon,  Temperatur,  ⁵/₁ Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Dampkoking

² Bruk en tett damppanne.

Tilberedningstabeller

Røredeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 brett)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 brett)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Små kaker* (1 brett)		150	–	1	2	28–38
		160 ²	–	2	3	22–32
Små kaker* (2 brett)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
		150–160	–	1	2	60–70
Sandkake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		155–165 ²	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		160–170	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	50–60
Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, kransform, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		150–160	✓	1	2	35–45
Fruktkake (1 brett)		160–170	✓	1	2	45–55
		150–160	–	1	2	55–65
Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		165–175 ²	–	1	2	45–55
		150–160	–	1	2	25–35
Kakebunn (bake- og stekerist, terte/kakeform, Ø 28 cm) ¹		170–180 ²	–	1	2	15–25

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

³ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

⁴ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Elteideig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Småkaker (1 brett)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Småkaker (2 brett)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Sprutbakkels* (1 brett)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	25–30
Sprutbakkels* (2 brett)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Kakebunn (bake- og stekerist, terte/ kakeform, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Ostekake (bake- og stekerist, spring- form, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Eplepai* (bake- og stekerist, spring- form, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Eplekake, med deiglokk (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Fruktkake med fyll (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Fruktkake med fyll (1 brett)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Wähe søt (sveitsisk pai) (1 brett)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Eco-varmluft, Over- og undervarme, Pizza & Pai, ✓ På, – Av

* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.





















² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.









³ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

⁴ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberednings-tiden er utløpt.

Tilberedningstabeller







Gjærdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (bake- og stekerist, stor formkake) (kransform, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Christstollen (tysk julekake) (1 brett)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Smuldrepai med/uten frukt (1 brett)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Fruktkake (1 brett)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	✓	1	2	25–35
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (2 brett)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Loff, uten form (1 brett)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Loff (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Fullkornsbrød (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Heve gjærdeig (bake- og stekerist)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  KlimaPluss, ✓ På, – Av

- ¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- ² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ³ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- ⁴ Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.
- ⁵ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.
- ⁶ Sett i gang 1 dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- ⁷ Sett i gang 2 dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.

Kesamdeig








Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC	-HFC	
Fruktkake (1 brett)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Eplelommer/Kanelnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	–	2	3	25–35
Eplelommer/Kanelnurrer med rosiner (2 brett)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

¹ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

² Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC	-HFC	
Sukkerbrød (2 egg) (bake- og steke-rist, springform, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Kakebunn til rullekake (1 brett)		180–190 ²	–	1	2	15–20

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av










* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

Tilberedningstabeller

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Vannbakkels (1 brett)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Butterdeiglommer (1 brett)		180–190	–	1	2	20–30
Butterdeiglommer (2 brett)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Makroner (1 brett)		120–130	–	1	2	25–50
Makroner (2 brett)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Marengs (1 brett, 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Marengs (2 brett, à 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

















 Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster,  Rillehøyde (+HFC: med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  KlimaPluss,  Varmluft pluss, ✓ På, – Av












¹ Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

² Sett i gang 1 dampinntak 8 minutter etter tilberedningsprosessen har startet.

³ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Pikant

Matvare (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Løkpai (1 brett)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 brett)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, kesamdeig (1 brett)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Frossenpizza, halvstekt (bake- og stekerist)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		250	–	–	3	5–8
Gratinerer (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne)		250 ²	–	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	–	2	2	40–60



















 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Grill stor,  Om-luftsgrill, ✓ På, – Av











* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

- ¹ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ² Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- ³ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

Tilberedningstabeller

Okse

Matvare (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Oksestek (grytestek), ca. 1 kg (stekeform med lokk)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Oksefilet, ca. 1 kg (universalpanne)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Oksefilet, «lettstekt», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Oksefilet, «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Oksefilet, «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbiff, ca. 1 kg (universalpanne)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbiff, «lettstekt», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbiff, «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbiff, «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger/kjøttkaker* (bake- og stekerist på rillehøyde 4 og universalpanne på rillehøyde 1)	 3	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5
1 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ På, – Av

* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

³ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

⁴ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.

⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁶ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
















⁷ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.









⁸ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁹ Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).

¹⁰ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Kalv



















Matvare (tilbehør)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
Kalv grytestek, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Kalvefilet, ca. 1 kg (universalpanne)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Kalvefilet «lettstekt, rosa», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Kalvefilet «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Kalvefilet «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Kalvefilet «lettstekt, rosa», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Kalvefilet «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Kalvefilet «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerntemperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

- ¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- ² Brun kjøttet på platetoppen først.
- ³ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ⁴ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- ⁵ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
- ⁶ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- ⁷ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

Tilberedningstabeller

Svin

Matvare (tilbehør)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Svinestek med svor, ca. 2 kg (stekeform)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Svinefilet, ca. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Skinkestek, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (universalpanne)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Kasseler, ca. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Kjøttpudding, ca. 1 kg (universalpanne)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Bacon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Bratwurst ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid, ¹¹ Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme,  KlimaPlus,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ På, –Av

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

³ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.

⁴ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁵ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).

⁶ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁷ Sett igang 3 manuelle dampinntak fordelt på tilberedningstiden etter oppvarmingsfasen.













⁸ Hell over ca. 1 l væske etter halve tilberedningstiden.








⁹ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

¹⁰ Snu helst maten etter halve tiden.

¹¹ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Lam, vilt















Matvare (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Lammelår med ben, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lammefilet (universalpanne)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lammefilet (bake- og stekerist og universalpanne)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Hjortefilet (universalpanne)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Rådyrfilet (universalpanne)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Villsvinlår uten ben, ca. 1 kg (stekeform med lokk)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90











 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  6 Kjerne-temperatur,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

- ¹ Brun kjøttet på platetoppen først.
- ² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ³ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- ⁴ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
- ⁵ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 50 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- ⁶ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerne-temperatur.

Tilberedningstabeller

Fugl, fisk


Matvare (tilbehør)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Fugl, 0,8–1,5 kg (universalpanne)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på universalpanne)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Fugl, ca. 2 kg (stekeform)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Fugl, ca. 4 kg (stekeform)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Fisk, 200–300 g (f.eks. ørret) (universalpanne)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (f.eks. sjøørret) (universalpanne)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (universalpanne)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid,  ⁷ Kjerntemperatur,  Stekeautomatikk,  Omluftsgrill,  Over- og undervarme,  KlimaPlus,  Eco-varmluft, ✓ På, –Av

- ¹ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- ² Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
- ³ Snu helst maten etter halve grilltiden.
- ⁴ Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- ⁵ Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.
- ⁶ Sett i gang 1 manuelt dampstøt 5 minutter etter at tilberedningsprosessen har startet.
- ⁷ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1 (funksjon Dampkoking)

Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ⁵ 1	⌚ ² [°C]	⌚ [min]
Damptilførsel					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2	100	6
Dampfordeling					
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Kapasitet					
Erter (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		


⁵ Rillehøyde, ⌚ Temperatur, ⌚ Tilberedningstid


¹ Demonter FlexiClip-skinne, hvis du har dette.

² Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter), og skyv universalpannen inn på rillehøyde 1.

³ Testen er ferdig, når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

Prøveretter Tilberedning av hel meny (funksjon Dampkoking)


Prøveretter	Damppanner	Mengde [g]	 ⁵ 1	⌚ [°C]	Høyde [cm]	⌚ [min] ²
Poteter, kokefaste, delt i fire	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Laksefilet, dypfryst, ikke tint	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokkolibuketter	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ Rillehøyde, ⌚ Temperatur, ⌚ Tilberedningstid

¹ Demonter FlexiClip-skinne, hvis du har dette.

² Tilberedningstiden for den første prøveretten tilsvarer tilberedningstiden for hele menyen.

Dersom du vil stille inn en varselurtid som påminnelse, må du alltid stille inn resttiden til neste prøverett skal skyves inn (se kapittel «Varselur»).

- Skyv universalpannen inn i rillehøyde 1.
- Sett den første prøveretten (poteter) inn i det kalde ovnsrommet.
- Velg funksjon Dampkoking  og still inn temperaturen.
- Still inn tilberedningstiden for potetene og hele menyen (37 minutter).


Et signal høres når innstilt temperatur er nådd, og tilberedningstiden vises i displayet.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.















Ved en tilberedningsprosess med damp, kan det strømme ut store mengder svært varm damp når døren åpnes. Du kan brenne deg på dampen.









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

Opplysninger for testinstitutter

- Så snart en resttid på 22 minutter vises, skyver du den andre prøveretten (laksefilet) inn i ovnsrommet.
- Så snart en resttid på 16 minutter vises, skyver du den tredje prøveretten (brokkolibuketter) inn i ovnsrommet.
- Etter tilberedningsprosessen må du velge sensortasten  for å avslutte tilberedningsprosessen.
- Ta maten ut av ovnsrommet.

Prøveretter iht. EN 60350-1 (stekeovnsfunksjoner)

Prøveretter (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ^{5 6}		Tilberedningstid [min]
				+HFC	-HFC	
Små kaker (1 stekebrett ¹)		150	–	1	2	28–38
		160 ⁴	–	2	3	22–32
Små kaker (2 stekebrett ¹)		150 ⁴	–	1+3 ⁷	1+3	25–35
Sprutbakkels (1 stekebrett ¹)		140	–	1	2	35–45
		160 ⁴	–	2	3	25–30
Sprutbakkels (2 stekebrett ¹)		140	–	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Eplepai (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 20 cm)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 ⁴	–	1	2	25–45
Toast (bake- og stekerist ¹)		250	–	–	3	5–8
Burger (bake- og stekerist ¹ på rillehøyde 4 og universalpanne ¹ på rillehøyde 1)		250 ⁵	–	–	4	18–27 ⁹

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  Grill stor, ✓ På, – Av

¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

² Bruk en matt, mørk springform.
Sett springformen midt på risten.

³ Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.

⁴ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁶ Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C (hvis du har dette).

⁷ Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette). Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.

⁸ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.


⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Velg innstillingen Belysning | «På» i 15 sekunder (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen, som skal befinne seg i ovnsrommet.
Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-skinner eller deler med katalytisk emalje, som sidevegger eller takplate.
- En viktig forutsetning for måling av energiklasse er at døren er lukket godt igjen under målingen.
Avhengig av hvilke måleelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måleresultatet.
Dette kan utlignes ved å trykke fast døren. Under visse omstendigheter kan det også være nødvendig med egnede, tekniske hjelpemidler. Dette vil ikke oppstå ved normal praktisk bruk.

Datablad for husholdningsstekeovner

Etter delegert forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEl_{ovnsrom}$)	81,7
Energiklasse/ovnsrom	
A +++ (høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)	A+
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus	1,05 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	42,0 kg

Tekniske data

Samsvarserklæring

Miele erklærer herved at denne stekeovnen er i henhold til direktivet 2014/53/EU. Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under produkter, nedlastinger, på www.miele.no
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på <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 rettighetshaveren.

Miele AS

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: info@miele.no

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

no-NO

M.-Nr. 12 822 130 / 00