

Bruks- og monteringsanvisning Dampovn



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

Innhold

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------------|-----------|
| Sikkerhetsregler | 4 | Tilberedningstid | 24 |
| Bærekraft og miljøvern | 9 | Koking med væske | 24 |
| Oversikt | 10 | Egne oppskrifter | 24 |
| Dampovn | 10 | Dampkoking | 25 |
| Typeskilt | 11 | Eco-dampkoking..... | 25 |
| Medfølgende tilbehør | 11 | Henvisninger til tilberednings- | |
| Ekstraustyr | 11 | tabellene | 25 |
| Betjeningselementer..... | 12 | Grønnsaker..... | 26 |
| Display..... | 13 | Fisk | 29 |
| Sensortaster | 13 | Kjøtt..... | 32 |
| Symboler | 13 | Ris..... | 34 |
| Slik fungerer produktet | 14 | Korn | 35 |
| Vanntank | 14 | Nudler/pasta..... | 36 |
| Oppsamlingsskål..... | 14 | Potet-/melboller (Klöße) | 37 |
| Temperatur..... | 14 | Tørkede belgfrukter | 38 |
| Tilberedningstid..... | 14 | Hønseegg | 40 |
| Støy..... | 15 | Frukt | 41 |
| Oppvarmingsfase..... | 15 | Pølser | 41 |
| Kokefase..... | 15 | Skalldyr | 42 |
| Dampreduksjon..... | 15 | Skjell..... | 43 |
| Igangsetting | 16 | Tilberedning av en hel meny | 44 |
| Første rengjøring av dampovnen..... | 16 | Flere anvendelser | 45 |
| Innstilling av vannhardhet | 16 | Oppvarming | 45 |
| Tilpasning av koketemperatur | 16 | Tining..... | 47 |
| Innstillinger | 17 | Forvelling | 50 |
| Vise driftstimer | 17 | Hermetisering | 50 |
| Endring og lagring av innstillinger.... | 17 | Desinfisere servise | 53 |
| Vannhardhet | 19 | Heve gjærdeig..... | 53 |
| Betjening | 20 | Varme opp fuktige kluter | 53 |
| Betjening av dampovnen..... | 20 | Smelte gelatin..... | 53 |
| Endre verdier for en tilberednings- | | Gjøre honning flytende | 54 |
| prosess..... | 21 | Smelte sjokolade..... | 54 |
| Avbryte tilberedningsprosess | 22 | Lage yoghurt | 55 |
| Verdt å vite om dampkoking | 23 | Smelte bacon/flesk..... | 56 |
| Det spesielle ved dampkoking..... | 23 | Dampe løk | 56 |
| Tilberedningsservise | 23 | Safting..... | 56 |
| Oppsamlingskål | 23 | Skålde matvarer..... | 57 |
| Rillehøyde | 24 | Konservere epler | 57 |
| Dypfryste matvarer..... | 24 | Lage eggomelett..... | 57 |
| Temperatur | 24 | Automatikkprogrammer | 58 |

| | |
|---|-----------|
| Rengjøring og stell | 60 |
| Henvisninger ang. rengjøring og stell | 60 |
| Uegnede rengjøringsmidler | 60 |
| Rengjøring av fronten | 61 |
| Rengjøring av ovnsrommet | 61 |
| Rengjøre vanntanken | 61 |
| Rengjøring av tilbehør | 61 |
| Rengjøring av føringslister | 62 |
| Avkalkning av dampovnen | 62 |
| Feilretting | 64 |
| Meldinger i displayet | 64 |
| Uventet atferd | 65 |
| Støy | 65 |
| Generelle problemer eller tekniske feil | 66 |
| Service | 67 |
| Kontakt ved feil | 67 |
| Garanti | 67 |
| Installasjon | 68 |
| Sikkerhetsregler for innbygging | 68 |
| Innbyggingsmål | 69 |
| Innbygging i et høyskap | 69 |
| Innbygging i et benkeskap | 70 |
| Sett fra siden | 71 |
| Tilkobling og ventilasjon | 72 |
| Innbygging av dampovnen | 73 |
| Elektrotilkobling | 74 |
| Opplysninger for testinstitutter | 75 |
| Tekniske data | 76 |

Sikkerhetsregler

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne dampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne dampovnen er ikke bestemt for utendørs bruk.
- ▶ Dampovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig innen en husholdning, til tilberedning med damp, tining og oppvarming av matvarer. All annen bruk er IKKE tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene dampovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn. De får kun bruke dampovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke dampovnen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

Barn i husholdningen

- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra dampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene dampovnen uten tilsyn, dersom dampovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde dampovnen uten tilsyn.

- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av dampovnen. Ikke la barn leke med dampovnen.
- ▶ Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.
Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Fare for skade pga. damp og varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Under drift kommer det damp ut av dampspalten. Dampovnen blir varm på dørglasset og betjeningspanelet.
Pass på at barn ikke tar på dampovnen når den er i bruk. Hold barn unna dampovnen, til den er avkjølt og det ikke er fare for å brenne seg på den.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør.
Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.
Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved installasjon, vedlikehold eller reparasjon som ikke er fagmessig utført, kan det oppstå betydelig fare for brukeren. Produsenten påtar seg ikke ansvar for dette. Installasjons-, vedlikeholds- eller reparasjonsarbeider må kun utføres av kvalifiserte fagfolk eller av Mielees serviceavdeling.
- ▶ Skader på dampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at dampovnen ikke har synlige skader. En skadet dampovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningsystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningsystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.
Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

Sikkerhetsregler

- ▶ Sikkerheten for dampovnen elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på dampovnen type-skilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for dampovnen (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.
- ▶ Dampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne dampovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på dampovnen. Du må aldri åpne kabinettet på dampovnen.
- ▶ Garantikrav bortfaller hvis dampovnen ikke repareres av kvalifiserte fagfolk eller av Miele serviceavdeling.
- ▶ Vi anbefaler at defekte komponenter erstattes med originale reservedeler. Kun ved forskriftsmessig montering av originale reservedeler garanterer Miele at sikkerhetskravene som stilles til produktene blir oppfylt, og at garantien fortsatt er gjeldende.
- ▶ Hvis støpslet blir fjernet fra nettkabelen eller nettkabelen ikke er utstyrt med støpsel, må dampovnen kobles til strømnettet av kvalifiserte fagfolk eller Miele serviceavdeling.
- ▶ Hvis nettkabelen er skadet, må den erstattes av en spesiell nettkabel.
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må dampovnen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis dampovnen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut av stikkkontakten.

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

► Fare for skade pga. varm mat.

Maten kan 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.

► Fare for skade pga. varmt vann.

Etter at en tilberedningsprosess er slutt, er det fortsatt varmt vann i dampgeneratoren, som pumpes tilbake i vanntanken. Pass på at vanntanken ikke velter når du tar den ut og setter den fra deg.

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

Dampovnen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.

► Kunststoffservise som ikke er temperatur- og dampbestandig smelter ved høye temperaturer og kan skade dampovnen.

Bruk kun temperatur- (inntil 100°C) og dampbestandig kunststoffservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.

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

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

► Døren kan belastes med maksimalt 8 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Dampovnen kan bli skadet.

Sikkerhetsregler

▶ Hvis du bruker et elektrisk apparat, f.eks. håndmikser, i nærheten av dampovnen, pass på at ledningen til apparatet ikke blir klempt fast i døren til dampovnen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.

Rengjøring og stell

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

▶ Glasset i døren kan bli ødelagt av riper.

Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskraper til rengjøring av dørglasset.

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

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

Tilbehør

▶ Vi anbefaler at du bruker originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller på produktet, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

▶ Miele's originale reservedeler er tilgjengelige i minst 10 år og opptil 15 år etter at dampovnen din har gått ut av produksjon.

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

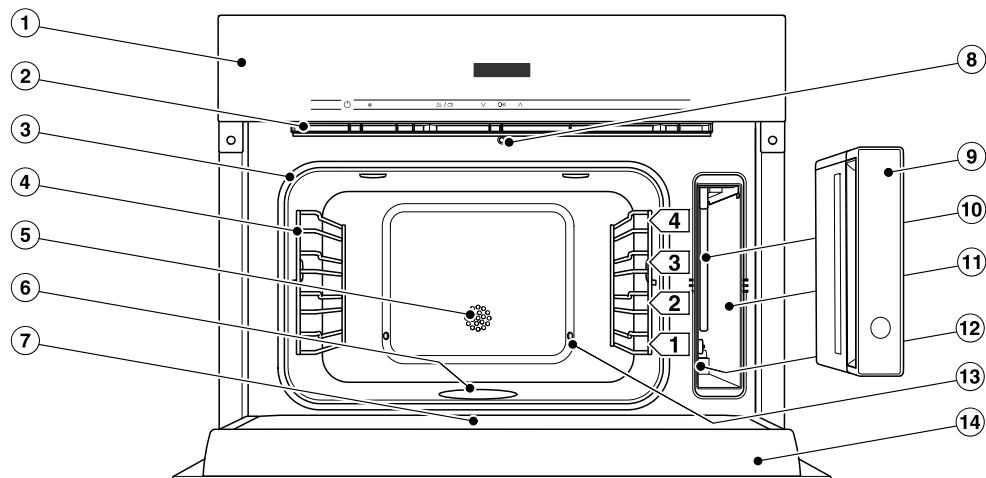
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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

Dampovn



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

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

Typeskilt

Typeskiltet finner du i rommet hvor vanntanken er. Der finner du ovnens modellbetegnelse, serienummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

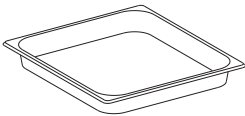
Denne informasjonen er nødvendig ved kontakt med Miele, dersom du har spørsmål eller problemer.

Medfølgende tilbehør

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

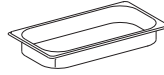
Avhengig av land og modell kan annet tilbehør være vedlagt.

Oppsamlingskål DGG 100-40



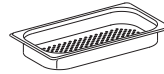
1 oppsamlingskar i rustfritt stål for å samle opp væske som drypper. Du kan også bruke oppsamlingskålen som damppanne. 375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

Damppanne DGG 50-40



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

Damppanne DGGL 50-40



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

Rist



1 rist for plassering av eget servise

Avkalkingstabletter

For avkalking av ovnen

Ekstraustyr

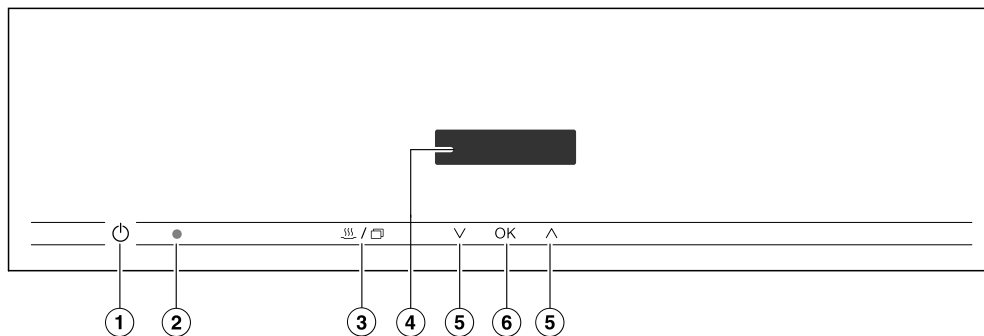
I Miele's nettbutikk, hos Miele's serviceavdeling eller hos din Miele-forhandler kan du få produkter som er spesielt utviklet for dampovnen, f.eks. vaskemidler til produktet og tilbehør.




Du får tilgang til Miele's nettbutikk via følgende QR-kode:



Oversikt

Betjeningsselementer



- ① På/av-tast  som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av dampovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Miele's serviceavdeling)
- ③ Sensortast  / 
For å veksle mellom tilberedning med damp, *ECD*-dampkoking og automatikkprogrammer
- ④ Display
For visning av informasjon og for betjening
- ⑤ Sensortaster ∇/Δ
For å endre verdier og innstillinger og bla i valglister
- ⑥ Sensortast *OK*
For å bekrefte en registrering eller et valg og for å lagre innstillinger

Display




I displayet vises informasjon om temperaturer, tilberedningstider, automatikkprogrammer og innstillinger.

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring blir bekreftet med en tastetone. Denne tastetonen kan kobles ut (se kapittel «Innstillinger»).

Symboler

Under drift kan følgende symboler og visninger vises i displayet:

| Symbol/Visning | Betydning |
|--|---|
|  | Tilberedning med damp |
|  (blinker) | Vannmangel eller manglende vanntank |
| <i>EEO</i> | <i>EEO</i> -Tilberedning med damp |
| Auto <i>R</i> + tall | Automatikkprogrammer |
| Tall + °C | Temperatur |
| Tall + h | Tilberedningstid |
|  + tall | Dampovnen må avkalkes (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Avkalking av dampovnen») |

Oversikt

Slik fungerer produktet

Vanntank

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

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

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

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

Oppsamlingsskål

Sett oppsamlingsskålen inn i rillehøyde 1, når du tilbereder i perforerte damppanner. Væsken som drypper ned og samler seg i skålen, er lett å fjerne. Ved behov kan du også bruke oppsamlingsskålen som damppanne.

Temperatur

Dampovnen har et temperaturområde fra 40 °C til 100 °C. Når dampovnen slås på er 100 °C innstilt. Du kan endre temperaturen i 5 °C-skritt.

Temperaturanbefaling

| Temperatur | Bruk |
|------------|--|
| 100 °C | <ul style="list-style-type: none">- Tilberedning av alle matvarer- Oppvarming- Tilberedning av en hel meny- Hermetisering- Safting |
| 85 °C | <ul style="list-style-type: none">- Skånsom tilberedning av fisk |
| 50–60 °C | <ul style="list-style-type: none">- Tining |
| 40 °C | <ul style="list-style-type: none">- Heve gjærdeig- Lage yoghurt |

Tilberedningstid

Du kan stille inn en tilberedningstid mellom 1 minutt (0:01) og 9 timer og 59 minutter (9:59). Hvis tilberedningstiden er mer enn 59 minutter, må den angis i timer og minutter.

Eksempel:

Tilberedningstid 80 minutter = 1:20.

Støy

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

Når dampovnen er i drift høres en vifte-lyd.

Oppvarmingsfase

I oppvarmingsfasen blir ovnsrommet varmet opp til innstilt temperatur. Den stigende temperaturen vises i displayet.

Oppvarmingstiden avhengig av matvaremengde og -temperatur. Generelt tar oppvarmingsfasen ca. 7 minutter. Ved tilberedning av kalde eller frosne matvarer og ved lave tilberedningstemperaturer forlenges den.

Kokefase

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

Dampreduksjon

Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, åpnes døren automatisk på gløtt like før tilberedningstiden er ferdig, slik at damp kan slippe ut av ovnsrommet. Døren lukkes igjen automatisk.

Dampreduksjonen kan kobles ut (se kapittel «Innstillinger»). Når dampreduksjonen er koblet ut, kommer det mye damp ut når døren åpnes.

Igangsetting

Første rengjøring av dampovnen

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra dampovnen og tilbehøret.

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

Rengjøre vanntanken

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

Rengjøring av tilbehør/ovnsrom

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

Dampovnen ble behandlet med et pleiemiddel før levering.

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

Innstilling av vannhardhet

For at dampovnen skal fungere feilfritt og avkalkes til riktig tidspunkt, må du stille inn den lokale vannhardheten.

Jo hardere vannet er, jo oftere må dampovnen avkalkes.

Fra fabrikken er hardhetsgraden forhåndsinnstilt på 21 °dH.

Det lokale vannverket kan gi deg opplysninger om vannhardheten på vannet ditt.

- Still inn den lokale vannhardheten (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Endre og lagre innstillinger»).


Tilpasning av koketemperatur

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

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

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

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

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






Tilpasning av koketemperaturen ved flytting

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

Vise driftstimer

Du kan sjekke det samlede antallet driftstimer til dampovnen.

Dampovnen må være **avslått**.




- Berør og hold inne sensortasten  / .
- Mens sensortasten  /  holdes inne, berør tasten på/av  kort 1 gang.

Driftstimene vises.



Endring og lagring av innstillinger

Innstillinger for dampovnen din er standard fra fabrikken. Innstillingen som er angitt i den følgende tabellen kan endres.



Dampovnen må være **avslått**.

- Berør og hold sensortasten .
- Mens sensortasten  holdes, berør tasten på/av  kort 1 gang.

P1 vises.

- Still inn ønsket program ved å berøre sensortasten  eller .
- Bekreft med *OK*.

S og et tall vises.

- Still inn ønsket status/ønsket vannhardhet med sensortasten  eller .
- Bekreft med *OK*.

Valgt status er lagret.

- Slå av dampovnen når du har endret ønsket(e) innstilling(er).

Innstillinger

De innstillingene som er foretatt på fabrikken står med **fet** skrift.

| Program | | Vannhardhet/ Status | Mulige innstillinger |
|---------|-----------------------|-----------------------------|--|
| P1 | Vannhardhet | 21° | Se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Vannhardhet» |
| P2 | Lydstyrke signaltoner | S1 S2 S3 S4 | Veldig svak stille Høy Veldig høy |
| P3 | Tastelyd | S0 S1 | Av På |
| P4 | Dampproduksjon | S0 S1 | Av På |
| P5 | Enhet temperatur | S1 S2 | °C °F |
| P6 | Messeinnstilling | S0 S1 | Av, dampovnen blir varm På, dampovnen blir ikke varm |

Vannhardhet

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

Du kan stille inn en hardhetsgrad mellom 1 °dH og 70 °dH.

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

| Vannhardhet | | Kalsiuminnhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Innstilling |
|-------------|--------|---|-------------|
| °dH | mmol/l | | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1° |
| 2 | 0,4 | 14 | 2° |
| 3 | 0,5 | 21 | 3° |
| 4 | 0,7 | 29 | 4° |
| 5 | 0,9 | 36 | 5° |
| 6 | 1,1 | 43 | 6° |
| 7 | 1,3 | 50 | 7° |
| 8 | 1,4 | 57 | 8° |
| 9 | 1,6 | 64 | 9° |
| 10 | 1,9 | 71 | 10° |
| 11 | 2,0 | 79 | 11° |
| 12 | 2,2 | 86 | 12° |
| 13 | 2,3 | 93 | 13° |
| 14 | 2,5 | 100 | 14° |
| 15 | 2,7 | 107 | 15° |
| 16 | 2,9 | 114 | 16° |
| 17 | 3,1 | 121 | 17° |
| 18 | 3,2 | 129 | 18° |
| 19 | 3,4 | 136 | 19° |
| 20 | 3,6 | 143 | 20° |
| 21 | 3,8 | 150 | 21° |

| Vannhardhet | | Kalsiuminnhold mg/l Ca ²⁺ eller ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Innstilling |
|-------------|-----------|---|-------------|
| °dH | mmol/l | | |
| 22 | 4,0 | 157 | 22° |
| 23 | 4,1 | 164 | 23° |
| 24 | 4,3 | 171 | 24° |
| 25 | 4,5 | 179 | 25° |
| 26 | 4,7 | 186 | 26° |
| 27 | 4,9 | 193 | 27° |
| 28 | 5,0 | 200 | 28° |
| 29 | 5,2 | 207 | 29° |
| 30 | 5,4 | 214 | 30° |
| 31 | 5,6 | 221 | 31° |
| 32 | 5,8 | 229 | 32° |
| 33 | 5,9 | 236 | 33° |
| 34 | 6,1 | 243 | 34° |
| 35 | 6,3 | 250 | 35° |
| 36 | 6,5 | 257 | 36° |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258-321 | 37°-45° |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322-429 | 46°-60° |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61°-70° |

Betjening

Betjening av dampovnen

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

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

- Fyll vanntanken og sett den inn.
- Sett oppsamlings-skålen inn i rillehøyde 1, når du tilbereder i perforerte damppanner.
- Skyv maten inn i ovnen.
- Slå på dampovnen.



☁☁☁ 100 °C vises. 100 blinker.

- Bekreft med *OK* dersom du vil tilberede maten ved 100 °C.
- Hvis du vil tilberede ved en lavere temperatur, reduser temperaturen med sensortasten ∇ og bekreft med *OK*.

Temperaturen overtas i løpet av noen sekunder. For å gå tilbake til temperaturinnstilling, berør *OK* 2 ganger.



☁☁☁ 0:00 h vises.
0 blinker for timene.

- Hvis du vil stille inn en tilberedningstid
 - på under en 1 time, bekreft med *OK*,
 - på over 1 time, still inn ønskede timer med sensortasten \wedge (fra 0 og oppover) eller ∇ (fra 9 og nedover) og bekreft med *OK*.
- Still inn minuttene med sensortasten \wedge (fra 00 og oppover) eller ∇ (fra 59 og nedover).
- Bekreft med *OK*.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

Tilberedningstiden starter.

Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, åpnes døren automatisk på gløtt like før tilberedningsprosessen er ferdig, slik at damp kan slippe ut av ovnsrommet.


Etter at tilberedningstiden er gått, høres et signal.

- Ta maten ut av ovnsrommet.
- Slå av dampovnen.

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

Rengjøring av dampovnen

- Ta eventuelt ut oppsamlings-skålen av ovnen og tøm den.


 Fare for skade pga. varmt vann. Etter at en tilberedningsprosess er slutt befinner det seg fortsatt varmt restvann i vanntanken, som du kan brenne deg på. Pass på at vanntanken ikke velter når du tar den ut og setter den fra deg.

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

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

- Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

Etterfyll vann

Hvis det blir for lite vann under tilberedningsprosessen, høres et signal og symbolet  blinker.

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

Tilberedningsprosessen fortsetter.

Endre verdier for en tilberedningsprosess

Så snart en tilberedningsprosess er i gang, kan du endre temperatur og tilberedningstid for denne tilberedningsprosessen.

Endre temperatur

- Berør **OK 1** gang.

Displayet skifter til temperaturinnstillingen og temperaturen blinker.

- Endre temperaturen ved å berøre sensortasten \vee eller \wedge .
- Bekreft med **OK**.

Endre tilberedningstid

- Berør **OK 2** ganger.


Displayet skifter til innstilling av tid, og tallet for timene blinker.

- Endre tilberedningstiden ved å berøre sensortasten \vee eller \wedge .
- Bekreft med **OK**.

Betjening


Avbryte tilberedningsprosess

Når du åpner døren, blir tilberedningsprosessen avbrutt. Ovnstrombelysningen kobles ut. Innstilte tilberedningstider blir lagret.

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

 Fare for skade pga. varme overflater og varm mat.

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

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

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

Tilberedningsprosessen fortsetter når du lukker døren.

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

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

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

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

Det spesielle ved dampkoking

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

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

Tilberedningsservise

Damppanner

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

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

Eget servise

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

- Serviset må være temperatur- (inntil 100 °C) og dampbestandig. Hvis du vil bruke servise av kunststoff, undersøk med produsenten om det er egnet.
- Servise med tykke vegger, f.eks. av porselen, keramikk eller steingods er lite egnet for tilberedning med damp. Tykke vegger leder varmen dårlig og gjør at den tiden som er oppgitt i tabellen blir betydelig forlenget.
- Sett serviset på risten, ikke på bunnen av dampovnen.
- Det må være litt avstand mellom servisetets øvre kant og taket i ovnsrommet, slik at det kan komme tilstrekkelig damp inn i pannen.

Oppsamlingsskål

Sett oppsamlingsskålen inn i rillehøyde 1, når du tilbereder i perforerte damppanner.

Væsken som drypper ned og samler seg i skålen, er lett å fjerne.

Ved behov kan du også bruke oppsamlingsskålen som damppanne.

Verdt å vite om dampkoking

Rillehøyde

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

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

Skv always pannene og risten mellom stengene i en rillehøyde, slik at det er sikret at pannene/risten ikke tipper.

Dypfryste matvarer

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

Temperatur

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

Tilberedningstid

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

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

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

Koking med væske

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

Egne oppskrifter



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

Eco-dampkoking

For å bruke dampovnen mest mulig energibesparende kan du bruke Eco-dampkoking. Eco-dampkoking egner seg først og fremst for tilberedning av grønnsaker og fisk. For tilberedning av matvarer med mye stivelse, som f.eks. poteter, ris og pasta, er Eco-dampkoking mindre egnet.

Vi anbefaler tilberedningstidene og temperaturene i tabellene i kapittel «Tilberedning med damp».

Du kan etterkoke ved behov.

- Slå på dampovnen.
- Berør sensortasten  / .

I displayet vises *ECC*.

- Bekreft med *OK*.
- Still inn temperatur og tid.

Henvisninger til tilberedningstabellene

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

Valg av tilberedningstid ☺

De angitte tilberedningstidene er veiledende.

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

Dampkoking

Grønnsaker

Ferske matvarer

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

Dypfrysede matvarer

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

Dypfrysede og ferske grønnsaker med lik koketid kan tilberedes sammen.

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

Panner

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

Forskjellige grønnsaker med lik koketid kan tilberedes i en panne.

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

Rillehøyde

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

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er, som ved konvensjonell matlagning, avhengig av størrelsen på maten og ønsket tilberedningsgrad. Eksempel:

Kokefaste poteter, delt i fire:

ca. 17 minutter

Kokefaste poteter, delt i to:

ca. 20 minutter

Innstillinger

Tilberedning med damp 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

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

Dampkoking

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

🕒 Tilberedningstid

Fisk

Ferske matvarer

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

Dypfryste matvarer

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

Klargjøring

Syrne fisken før koking, f.eks. med sitronsaft. Da blir fiskekjøttet fastere. Fisken må ikke saltes, da dampkokingen gjør at den beholder de fleste av mineralstoffene som sørger for egensmaken.

Panner

Smør perforerte panner.

Rillehøyde

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

Temperatur

85–90 °C

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

100 °C

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

For koking av fisk i saus eller kraft.

Koketid

Koketiden er avhengig av matens tykkelse og beskaffenhet, ikke av vekt. Jo tykkere stykket er, desto lengre er koketiden. Et stykke fisk som veier 500 g og er 3 cm høyt har lengre koketid enn et stykke som veier 500 g og er 2 cm høyt. Jo lengre fisken koker, jo fastere blir kjøttet. Overhold koketidene. Hvis fisken ikke er tilstrekkelig gjennomkokt, etterkok kun i noen minutter.

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

Dampkoking

Tips

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

Innstillinger

Tilberedning med damp SS
Temperatur: se tabellen
Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

Dampkoking

Kjøtt

Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

Dypfrysede matvarer

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

Forberedelser

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

Koketid

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

Tips

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

Dampkoking

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

🕒 Tilberedningstid

Dampkoking

Ris

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


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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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


 Tilberedningstid

Korn

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


Korn kan tilberedes enten som hele korn eller grovmalt.

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

Dampkoking

Nudler/pasta

Tørrvare

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

Forleng koketiden som er oppgitt av produsenten med ca. $\frac{1}{3}$.

Ferske matvarer

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


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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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


 Tilberedningstid

Potet-/melboller (Klöße)

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


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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

Dampkoking

Tørkede belgfrukter

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

Linser må ikke bløtlegges.

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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

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

🕒 Tilberedningstid

Dampkoking

Høuseegg

Bruk perforerte panner nå du koker egg.

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


Smør perforerte panner hvis du vil tilberede retter av egg.

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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


 Tilberedningstid

Frukt

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

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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid


Pølser

Innstillinger

Tilberedning med damp 

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

Dampkoking

Skalldyr

Forberedelser

Tin frosne skalldyr før koking.

Rens skalldyrene, fjern tarmen og vask dem.

Panner

Smør perforerte panner.

Koketid

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



Forleng koketidene med noen minutter, hvis skalldyr skal kokes i saus eller kraft.

Innstillinger

Tilberedning med damp 

Temperatur: se tabellen

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

Skjell

Ferske matvarer



Fare for forgiftning pga. fordervede blåskjell.

Fordervede blåskjell kan føre til matforgiftning.

Tilbered kun blåskjell som er lukket.

Ikke spis blåskjellene som fortsatt er lukket etter tilberedningen.

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


Dypfryste matvarer

Tin frosne skjell.

Koketid



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

Innstillinger

Tilberedning med damp 

Temperatur: se tabellen

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

Dampkoking

Tilberedning av en hel meny

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

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

Rillehøyde

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

Temperatur

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

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

Koketid

Hvis den anbefalte koketemperaturen økes, må koketiden reduseres med ca. $\frac{1}{3}$.

Eksempel

Tilberedningstider for maten

(se tilberedningstabellen i kapittel «Tilberedning med damp»)

| | |
|---------------|-------------|
| Parboiled ris | 24 minutter |
| Uerfilet | 6 minutter |
| Brokkoli | 4 minutter |

Beregning av tilberedningstider som skal stilles inn:

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

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

Rest = 4 minutter (3. tilberedningstid: brokkoli)

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

Tilberedning av en meny

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

Oppvarming

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

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

Service

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

Tid

Antall tallerkener eller panner har ingen innvirkning på tiden.

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

Tips

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

Oppvarming av matvare

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

Flere anvendelser

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


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

🕒 Tid

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

Tining

Maten tiner betydelig raskere i damp-ovnen enn i romtemperatur.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger.

Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre).

Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen.

Bearbeid matvarene umiddelbart etter utjevningstiden.

Temperatur

Den optimale temperaturen for tining er 60 °C.

Unntak: Kjøttdeig og vilt 50 °C

Før og etter tiningen

Fjern ev. forpakningen før tining.

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

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

Damppanner


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

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

Tips

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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

Flere anvendelser

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

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

Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tinetid, ⌚ Utjevningstid

Flere anvendelser

Forvelling

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

Grønnsaker som forvelles før videre bearbeiding, beholder fargen bedre.

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

Innstillinger

Damptilberedning 

Temperatur: 100 °C

Tid: 1 minutt

Hermetisering

Bruk bare ferske matvarer uten bulker og råtne steder.

Glass

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

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

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

Frukt

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

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

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

Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

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

Oppfyllingsmengde

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

Bruk en sukkeropløsning for frukt og en salt- eller eddikopløsning etter ønske for grønnsaker.

Kjøtt og pølse

Stek eller kok kjøttet knapt mørt før hermetiseringen. Fyll glassene med steke-sjyen blandet med vann, eller bruk vannet som kjøttet ble kokt i. Pass på at det ikke er fett på glasskanten.

Fyll glassene med pølse bare halvfulle, da massen stiger opp under hermetiseringen.

Tips

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

Hermetisering av matvarer

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

Innstillinger

Damptilberedning SS

Temperatur: se tabellen

Hermetiseringstid: se tabellen

Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Hermetiseringstid

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


Desinfisere servise

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

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

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


Innstillinger

Damptilberedning 
Temperatur: 100 °C
Tid: 15 minutter

Heve gjærdeig

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


Innstillinger

Damptilberedning 
Temperatur: 40 °C
Tid: iht. oppskriften

Varme opp fuktige kluter

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


Innstillinger

Damptilberedning 
Temperatur: 70 °C
Tid: 2 minutter

Smelte gelatin

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

Innstillinger

Damptilberedning 
Temperatur: 90 °C
Tid: 1 minutt

Flere anvendelser

Gjøre honning flytende

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

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

Innstillinger

Damptilberedning SS

Temperatur: 60 °C

Tid: 90 minutter (uavhengig av størrelsen på glassene eller mengden honning i glasset)

Smelte sjokolade

Du kan smelte alle typer sjokolade i dampovnen.

Ved bruk av fettglasur, sett den uåpnede pakken i en perforert damppanne.

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

Innstillinger

Damptilberedning SS

Temperatur: 65 °C

Tid: 20 minutter

Lage yoghurt

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

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

Yoghurten må være fersk (kort lagringstid).

H-melk og fersk melk som ikke er kald er egnet for tilberedning av yoghurt.

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

Yoghurt og melk må ha samme fettinnhold.

Glassene må ikke beveges eller ristes når yoghurten skal stivne.

Etter tilberedningen må yoghurten straks avkjøles i kjøleskapet.

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

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

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timer

Mulig årsaker til dårlige resultater

Yoghurten er ikke fast:

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

Væsken har skilt seg:

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

Yoghurten er kornet:

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

Flere anvendelser

Smelte bacon/flesk

Flesket blir ikke brunet.

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

Dampe løk

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

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

Safting

Du kan safte myk og middels hard frukt i dampovnen.

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

Forberedelse

Rens og vask frukten. Skjær vekk skadede steder.

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

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

Tips

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

Safting av frukt

- Legg den klargjorte frukten i en perforert panne.
- Sett en tett damppanne eller oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell) under, for å samle opp saften.

Innstillinger

Damptilberedning SSS

Temperatur: 100 °C


Tid: 40-70 minutter

Skålide matvarer

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS
Temperatur: 100 °C
Tid: se tabellen

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

 Tid

Konservere epler

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS
Temperatur: 50 °C
Konserveringstid: 5 minutter

Lage eggomelett

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

Innstillinger

Damptilberedning SSS
Temperatur: 100 °C
Tid: 4 minutter



Automatikkprogrammer

Dampovnen din har over 20 automatikkprogrammer for tilberedning av forskjellige grønnsaker. Temperatur og tilberedningstid er lagret, grønnsakene må kun klargjøres iht. angivelsene (se tabellen «Programoversikt»).

Dersom du har brukt dampovnen, skal den alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.

Henvisninger og tips til damptilberedning av grønnsaker finner du i kapittel «Tilberedning med damp», avsnitt «Grønnsaker».

Bruk av automatikkprogrammer

- Klargjør grønnsakene og legg dem i en perforert panne.
- Sett oppsamlingsbrettet i rillehøyde 1. Damppannen med grønnsaker kan du sette i ønsket rillehøyde.
- Fyll vanntanken og sett den inn.
- Slå på dampovnen.
- Berør sensortasten  / .

Eco vises.

Hvis du berører sensortasten \vee eller \wedge , byttes det til automatikkprogrammene.


- Still inn ønsket program, f.eks. A15, med sensortastene \vee eller \wedge .
- Bekreft med *OK*.
- Still inn ønsket tilberedningsgrad med sensortastene \vee eller \wedge :
 - al dente $_$
 - middels $_ :$
 - bløtt $_ ::$
- Bekreft med *OK*.

Programoversikt

| Programnummer | Grønnsaker | |
|---------------|--------------------------|-------------------------|
| A1 | Blomkål | Buketter, middels |
| A2 | Bønner (grønne, gule) | Hele |
| A3 | Brokkoli | Buketter, middels |
| A4 | Kinakål | Strimler |
| A5 | Erter | — |
| A6 | Fennikel | Strimler |
| A7 | Knutekål | Staver |
| A8 | Gresskar | Terninger |
| A9 | Mais | Kolber |
| A10 | Gulrøtter | Terninger/staver/skiver |
| A11 | Paprika | Strimler |
| A12 | Poteter med skall | Kokefaste, middels |
| A13 | Purre | Ringer |
| A14 | Romanesco | Buketter, middels |
| A15 | Rosenkål | — |
| A16 | Kokte poteter uten skall | Kokefaste, delt i fire |
| A17 | Asparges, grønn | Middels |
| A18 | Asparges, hvite | Middels |
| A19 | Spinat | — |
| A20 | Sukkererter | — |

Rengjøring og stell

Henvisninger ang. rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret avkjøles før rengjøringen.

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av dampovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler.

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

Rengjør kun med oppvaskmidler som er beregnet for bruk i husholdningen. Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

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

Dersom flekker får virke lenge, kan de under visse omstendigheter bli umulige å fjerne.

Overflatene kan bli misfarget eller forandret.

Fjern helst flekker omgående.

■ Rengjør og tork dampovnen og tilbehøret etter hver bruk.

■ Ikke lukk døren før ovnsrommet er helt tørt.

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

Ueguede rengjøringsmidler

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

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

Rengjøring av fronten

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

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

Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør og tørk ovnsrom, dørpakning, oppsamlingsrenne og innsiden av døren etter hver bruk.

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

Varmeelementet i bunnen kan etter lang tids bruk bli misfarget pga. væsker som drypper ned. Funksjonen påvirkes ikke av dette.

Dørpakningen er konstruert for å vare i hele dampovnens levetid. Hvis den imidlertid må skiftes ut, kontakt Miele's serviceavdeling (se slutten av denne bruksanvisningen).

Rengjøring av automatisk døråpner

Pass på at døråpneren ikke blir tilklistret av matrester.

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

Rengjøre vanntanken

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

Rengjøring av tilbehør

Alt tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

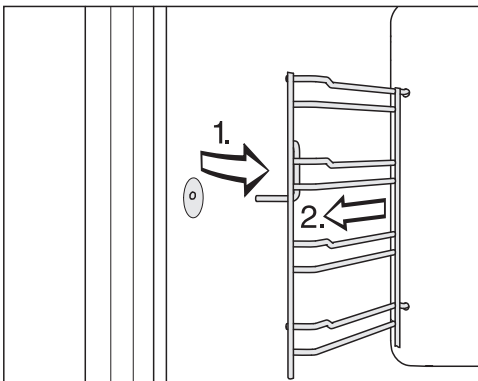
Rengjøring av oppsamlingskål, rist, damppanner

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

Rengjøring og stell

Rengjøring av føringslister

Føringslistene kan vaskes i oppvaskmaskinen.



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

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett føringslistene forsiktig inn igjen.


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

Avkalkning av dampovnen

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

Dersom avkalkingsoppløsningen havner på metall, kan det dannes flekker.

Tørk av avkalkingsmiddel omgående.



Dampovnen må avkalkes etter en bestemt driftstid. Når tidspunkt for avkalking er nådd, vises symbolet  og resterende antall tilberedningsprosesser etter at dampovnen er slått på:





Etter den siste tilberedningsprosessen blir dampovnen sperret.

Vi anbefaler å avkalke dampovnen før den blir sperret.

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


- Hold tasten på/av-tasten  inne helt til symbolet  og en roterende strek vises i et par sekunder i displayet.


Avkalkingsprosessen forberedes. Så snart forberedelsen er ferdig, blinker symbolet , og avkalkingstiden vises.


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

Avkalkingsprosessen starter.

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

Under avkalkingsprosessen må vanntanken skylles og fylles med friskt vann **to ganger**. Et signal høres til disse tidspunktene og symbolet  vises.

- Ta ut vanntanken og ta av platen som beskytter mot skvulping.
- Tøm vanntanken og skyll den grundig.
- Fyll vanntanken til markeringen  og sett den inn.
- Bekreft med *OK*.

Symbolet  slukker. Avkalkingsprosessen fortsetter.

Etter at vanntanken har blitt skylt og fylt med friskt vann for andre gang, høres et signal etter noen minutter. Avkalkingsprosessen er ferdig.

Avslutte avkalkingsprosessen

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



Feilretting

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

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



Meldinger i displayet

| Problem | Årsak og retting |
|---|---|
| Etter at ovnen er slått på, vises FE5_ kort i displayet. Ovnens blir ikke varm. | Messeinnstilling er koblet inn. Dampovnen kan betjenes, men varmen i ovnsrommet fungerer ikke. ■ Koble ut messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger»). |
| I displayet vises symbolet  og ev. høres et signal. | Vanntanken er ikke skjøvet helt inn til den stopper i dampovnen. ■ Ta ut vanntanken og sett den inn til den stopper. |
| | I vanntanken er det ikke nok vann. Vannet må stå mellom de to markeringene. ■ Fyll vanntanken med vann. |
| I displayet vises symbolet  og et tall mellom 1 og 10. | Dampovnen må avkalkes. ■ Avkalk dampovnen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Avkalking av dampovnen»). |
| En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet. | Det har oppstått en feil i elektronikken. ■ Koble dampovnen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt. ■ Kontakt Miele's serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen. |

Uventet atferd

| Problem | Årsak og retting |
|--|--|
| Ovnen blir ikke varm. | Ovnsrommet har blitt varmet opp ved bruk av varmeskuffen, som er bygget innunder. <ul style="list-style-type: none"> ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles. |
| Etter flytting går ikke dampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen. | Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gjennomfør avkalking for å tilpasse koketemperaturen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Avkalking av dampovnen»). |
| Under drift kommer det ut uvanlig mye damp, eller det kommer damp ut på andre steder enn vanlig. | Døren er ikke skikkelig lukket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lukk døren. |
| | Dørpakningen sitter ikke riktig. <ul style="list-style-type: none"> ■ Trykk dørpakningen inn igjen, slik at den er tilpasset jevnt overalt. |
| | Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skift dørpakningen. Den kan bestilles hos Miele's serviceavdeling (se slutten av denne bruksanvisningen). |

Støy

| Problem | Årsak og retting |
|---|--|
| Under drift og etter at dampovnen er slått av, høres en lyd (brumming). | Dette er ingen feil. Lyden oppstår ved inn- og utpumping av vann. |
| Etter at dampovnen er slått av høres en viftelyd. | Viften fortsetter å gå. Dampovnen er utstyrt med en vifte som leder dampen ut av ovnsrommet. Viften fortsetter å gå en stund etter at apparatet er slått av. Den kobles automatisk ut etter en stund. |
| Når du tar dampovnen i bruk igjen høres en pipe-lyd. | Når døren lukkes skjer det en trykkutligning, og det kan oppstå en pipelyd. Det betyr ikke at det er noe feil med apparatet. |

Feilretting

Generelle problemer eller tekniske feil

| Problem | Årsak og retting |
|------------------------------------|--|
| Dampovnen kan ikke slås på. | <p>Sikringen er utløst.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktiver sikringen (minste sikring, se typeskiltet). <p>Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble dampovnen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å<ul style="list-style-type: none">– skru av bryteren for den aktuelle sikringen/skru smeltesikringen helt ut eller– koble ut jordfeilbryteren.■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke dampovnen, kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling. |

På www.miele.no/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Miele's serviceavdeling.

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

Kontaktinformasjonen 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.

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

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Installasjon

Sikkerhetsregler for innbygging

 Skader pga. ikke forskriftsmessig montering.

Hvis ikke dampovnen monteres forskriftsmessig kan den bli skadet.

Dampovnen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

► Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på dampovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen.

Sammenlign disse dataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.

► Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.

► Pass på at stikkontakten er lett tilgjengelig etter innbygging av dampovnen.

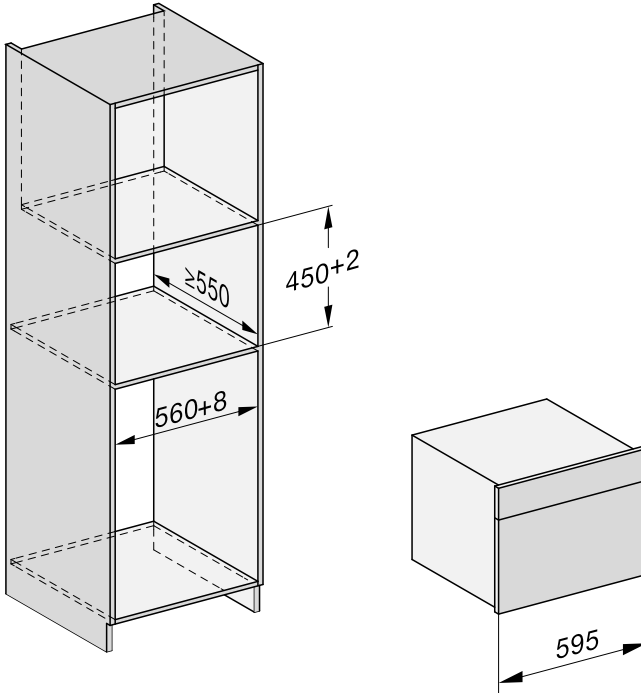
► Dampovnen må plasseres slik du kan se innholdet i damppannene i øverste rillehøyde. Kun slik kan du unngå skader pga. at varm mat skvulper over.

Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

Innbygging i et høyskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

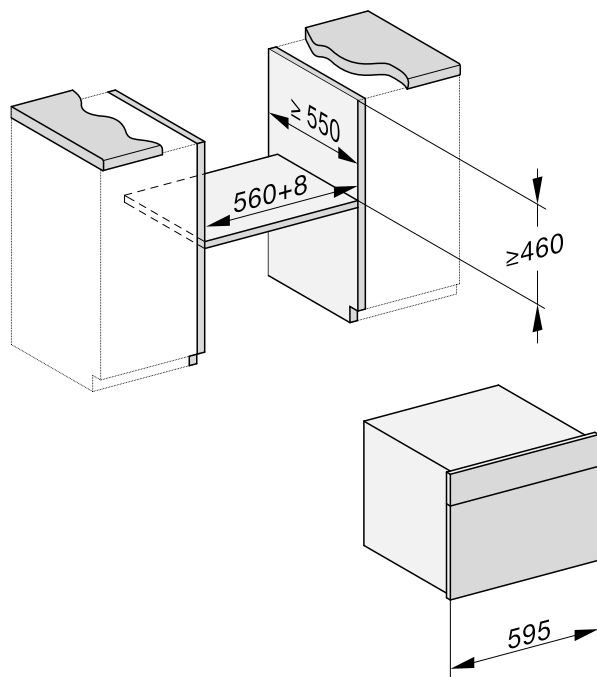


Installasjon

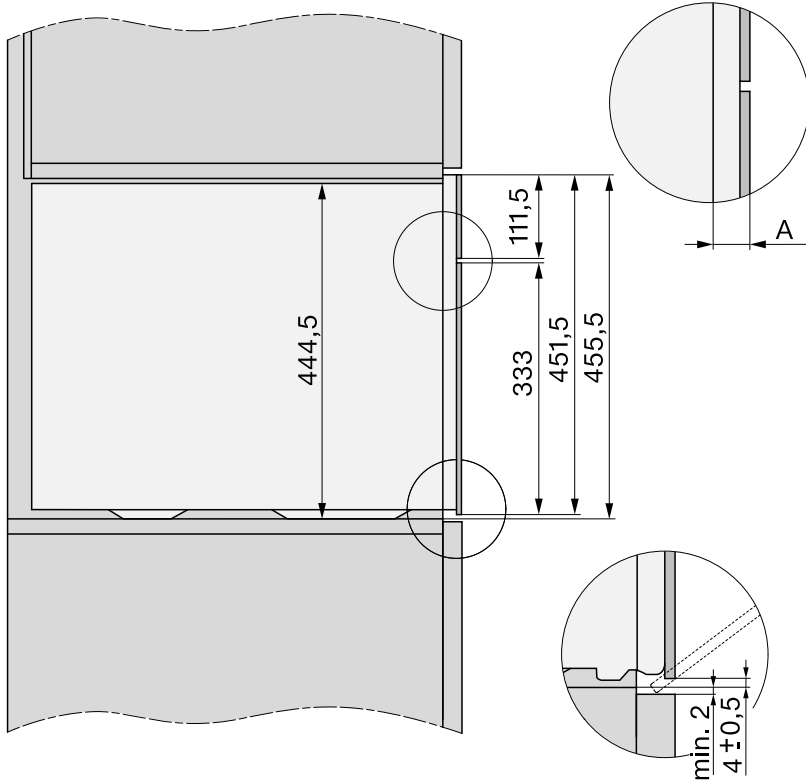
Innbygging i et benkeskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

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



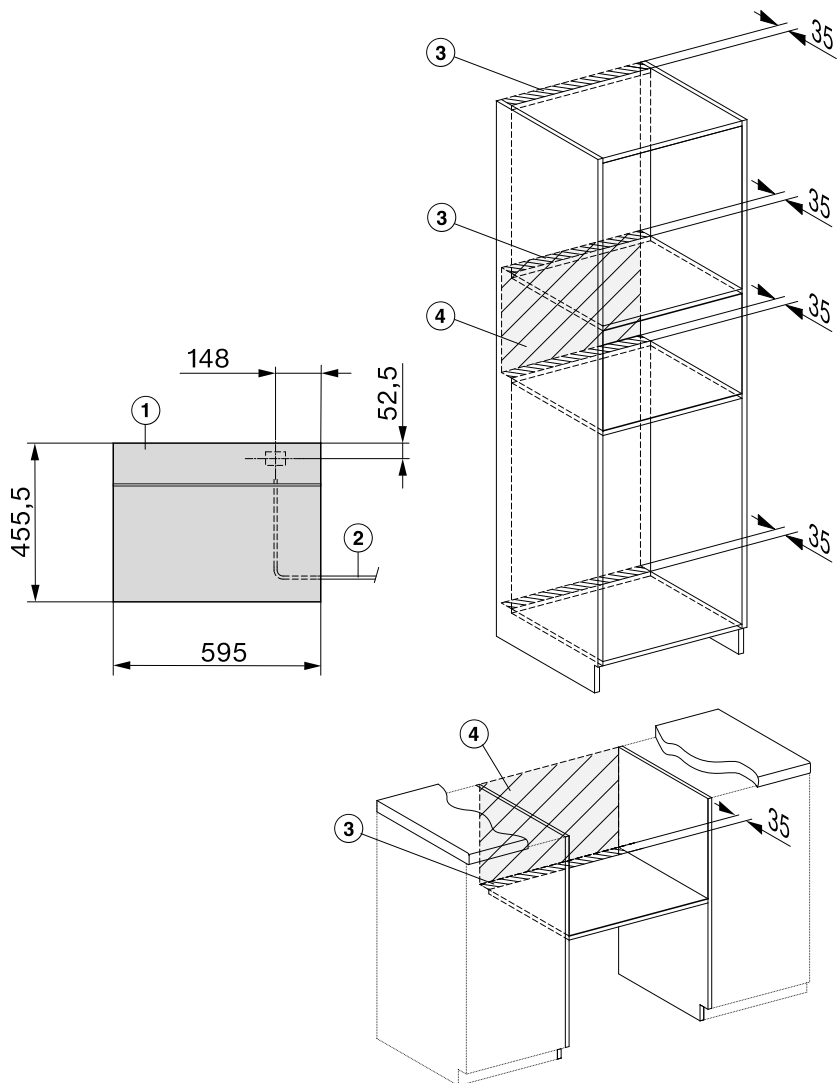
Sett fra siden



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

Installasjon

Tilkobling og ventilasjon



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

Innbygging av dampovnen

- Koble nettledningen til dampovnen.

Skader pga. ikke forskriftsmessig transport.

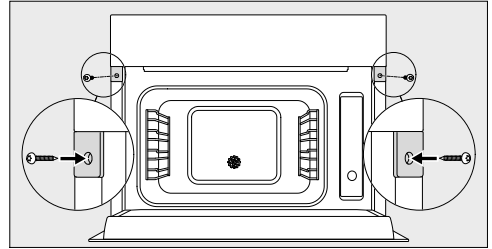
Døren kan bli skadet, hvis du løfter dampovnen i håndtaket.

Bruk håndtakene på siden av kabinettet når du løfter dampovnen.

Dampgeneratoren arbeider ikke feilfritt, dersom dampovnen ikke står vannrett.

Et avvik fra vannrett stilling kan utgjøre maks 2°.

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




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

Installasjon


Elektrotilkobling

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

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

 **Brannfare ved overoppheting.**
Drift av dampovnen ved bruk av flerveisstikkontakter og skjøteledninger kan føre til overbelastning av kabelen.
Av sikkerhetsgrunner må du ikke bruke flerveisstikkontakter eller skjøteledninger.

Det elektriske anlegget må være utført i henhold til nasjonale el-forskrifter.

Av sikkerhetshensyn anbefaler vi å bruke en jordfeilbryter (RCD) av typen  i husinstallasjonen for elektrisk tilkobling av dampovnen.

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

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




Spør elektrofolk hvis du er i tvil.




Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

Opplysninger for testinstitutter




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

| Prøveretter | Damppanner | Mengde [g] |  ⁴ ₁ |  ² [°C] |  [min] |
|----------------|---------------|------------|---|---|---|
| Damptilførsel | | | | | |
| Brokkoli (8.1) | 1x DGGL 50-40 | 300 | Vilkårlig | 100 | 3 |
| Dampfordeling | | | | | |
| Brokkoli (8.2) | 2x DGGL 50-40 | maks. | Vilkårlig ³ | 100 | 3 |
| kapasitet | | | | | |
| Erter (8.3) | 4x DGGL 50-40 | 875 i hver | 2, 4 ⁴ | 100 | ⁵ |

⁴ Rillehøyde(r), ² Temperatur,  Tilberedningstid

- ¹ Sett oppsamlingssskålen inn i rillehøyde 1.
- ² Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).
- ³ Sett inn 2x DGGL 50-40 etter hverandre i rillehøyden.
- ⁴ Sett inn 2x DGGL 50-40 etter hverandre i hver av rillehøydene.
- ⁵ Testen er ferdig, når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

Prøveretter Tilberedning av hel meny¹ (Tilberedning med damp)

| Prøveretter | Damppanner | Mengde [g] |  ⁴ ₁ |  ² [°C] | Høyde [cm] |  [min] |
|--|---------------|------------|---|---|-------------------------------|---|
| Poteter, faste, delt i fire ³ | 1x DGGL 50-40 | 800 | 4 | 100 | – | 17 |
| Laksefilet, dypfrost, ikke tint | 1x DGGL 50-40 | 4 x 150 | 2 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Brokkoli-buketter | 1x DGGL 50-40 | 600 | 3 | 100 | – | 4 |

⁴ Rillehøyde, ² Temperatur,  Tilberedningstid

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

Tekniske data

| | |
|--|-------------|
| Effektforbruk i avslått tilstand | maks. 0,3 W |
| Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand | 20 min |

Miele AS

Nesbruveien 71, 1394 NESBRU

Postboks 194, 1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-post: contact@miele-support.no

www.miele.no

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

DG 2740, DG 2840

no-NO

M.-Nr. 11 241 940 / 02 / 002