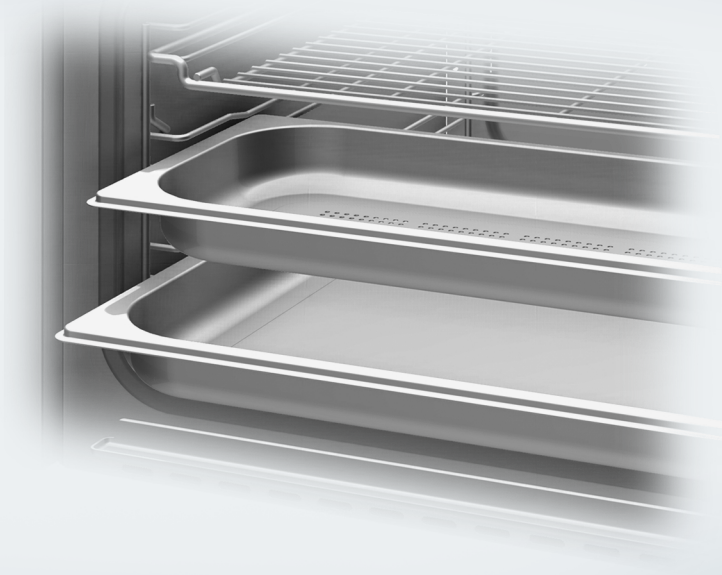


# Bruks- og monteringsanvisning

## Dampovn



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

# Innhold

|                                                                                                 |           |                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsregler</b> .....                                                                   | <b>4</b>  | Klokkeslett .....                       | 25        |
| <b>Bærekraft og miljøvern</b> .....                                                             | <b>10</b> | Display .....                           | 26        |
| <b>Oversikt</b> .....                                                                           | <b>11</b> | Lydstyrke .....                         | 26        |
| Dampovn .....                                                                                   | 11        | Enheter .....                           | 27        |
| Typeskilt .....                                                                                 | 12        | Varmholding .....                       | 27        |
| Medfølgende tilbehør .....                                                                      | 12        | Dampproduksjon .....                    | 27        |
| Ekstraustyr .....                                                                               | 12        | Forslagstemperaturer .....              | 27        |
| Betjeningselementer.....                                                                        | 13        | Vannhardhet.....                        | 28        |
| På/av-tast .....                                                                                | 14        | Sikkerhet.....                          | 29        |
| Display.....                                                                                    | 14        | Miele@home .....                        | 29        |
| Sensortaster .....                                                                              | 14        | Utføre Scan & Connect .....             | 30        |
| Symboler .....                                                                                  | 16        | Fjernstyring .....                      | 30        |
| Betjeningsprinsipp .....                                                                        | 17        | Aktivere MobileStart .....              | 30        |
| Valg av meny punkt.....                                                                         | 17        | RemoteUpdate .....                      | 30        |
| Endre innstilling i en valgliste ....                                                           | 17        | Software-versjon .....                  | 31        |
| Endre innstilling med en                                                                        |           | Forhandler .....                        | 31        |
| segmentindikator .....                                                                          | 17        | Fabrikkinnstillinger .....              | 31        |
| Velg driftsfunksjon eller annen                                                                 |           | Driftstimer .....                       | 31        |
| funksjon .....                                                                                  | 17        | <b>Hoved- og undermenyer</b> .....      | <b>32</b> |
| Innlegging av tall .....                                                                        | 18        | <b>Betjening</b> .....                  | <b>33</b> |
| Aktivere MobileStart .....                                                                      | 18        | Enkel betjening .....                   | 33        |
| Slik fungerer produktet .....                                                                   | 18        | Endre verdier og innstillinger for en   |           |
| Vanntank .....                                                                                  | 18        | tilberedningsprosess .....              | 34        |
| Oppsamlingsskål.....                                                                            | 19        | Endre temperatur .....                  | 34        |
| Temperatur.....                                                                                 | 19        | Innstilling av tilberedningstider ..    | 35        |
| Tilberedningstid.....                                                                           | 19        | Endre innstilte tilberedningstid-       |           |
| Støy.....                                                                                       | 19        | er .....                                | 35        |
| Oppvarmingsfase.....                                                                            | 19        | Slette innstilte tilberedningstid-      |           |
| Kokefase.....                                                                                   | 19        | er .....                                | 35        |
| Dampproduksjon .....                                                                            | 19        | Avbryte tilberedningsprosess.....       | 36        |
| <b>Igangsetting</b> .....                                                                       | <b>20</b> | Avbryte en tilberedningsprosess ....    | 36        |
| Nettverkstilkobling .....                                                                       | 20        | Varselur .....                          | 37        |
| Grunninnstillinger .....                                                                        | 20        | <b>Verdt å vite om dampkoking</b> ..... | <b>38</b> |
| Forutsetninger for nettverks-                                                                   |           | Det spesielle ved dampkoking .....      | 38        |
| tilkobling .....                                                                                | 20        | Tilberedningsserise .....               | 38        |
| Første rengjøring av dampovnen.....                                                             | 22        | Oppsamlingsskål .....                   | 38        |
| Tilpasning av koketemperatur .....                                                              | 22        | Rillehøyde .....                        | 39        |
| <b>Innstillinger</b> .....                                                                      | <b>23</b> | Dypfryste matvarer .....                | 39        |
| Oversikt over innstillingene .....                                                              | 23        | Temperatur .....                        | 39        |
| Åpne menyen «Innstillinger» .....                                                               | 25        | Tilberedningstid .....                  | 39        |
| Språk  ..... | 25        | Koking med væske .....                  | 39        |
|                                                                                                 |           | Egne oppskrifter .....                  | 39        |

|                                                    |           |                                                              |           |
|----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Dampkoking</b> .....                            | <b>40</b> | Uegnede rengjøringsmidler .....                              | 74        |
| ECO-dampkoking .....                               | 40        | Rengjøring av fronten.....                                   | 75        |
| Henvisninger til tilberednings-<br>tabellene ..... | 40        | Rengjøring av ovnsrommet .....                               | 75        |
| Grønnsaker .....                                   | 41        | Rengjøre vanntanken .....                                    | 75        |
| Fisk .....                                         | 44        | Rengjøring av tilbehør.....                                  | 75        |
| Kjøtt .....                                        | 47        | Rengjøring av føringslister.....                             | 76        |
| Ris .....                                          | 49        | Avkalkning av dampovnen.....                                 | 76        |
| Korn .....                                         | 50        | <b>Feilretting</b> .....                                     | <b>78</b> |
| Nudler/pasta .....                                 | 51        | Meldinger i displayet .....                                  | 78        |
| Potet-/melboller (Kløße) .....                     | 52        | Uventet atferd.....                                          | 79        |
| Tørkede belgfrukter.....                           | 53        | Støy .....                                                   | 80        |
| Hønseegg.....                                      | 55        | Generelle problemer eller tekniske<br>feil .....             | 81        |
| Frukt .....                                        | 56        | <b>Service</b> .....                                         | <b>82</b> |
| Pølser .....                                       | 56        | Kontakt ved feil .....                                       | 82        |
| Skalldyr.....                                      | 57        | Garanti .....                                                | 82        |
| Skjell .....                                       | 58        | <b>Installasjon</b> .....                                    | <b>83</b> |
| Tilberedning av en hel meny .....                  | 59        | Sikkerhetsregler for innbygging .....                        | 83        |
| <b>Flere anvendelser</b> .....                     | <b>60</b> | Innbyggingsmål .....                                         | 84        |
| Oppvarming.....                                    | 60        | Innbygging i et høyskap .....                                | 84        |
| Tining .....                                       | 62        | Innbygging i et benkeskap .....                              | 85        |
| Forvelling.....                                    | 65        | Sett fra siden.....                                          | 86        |
| Hermetisering .....                                | 65        | Tilkobling og ventilasjon.....                               | 87        |
| Desinfisere servise .....                          | 68        | Innbygging av dampovnen .....                                | 88        |
| Heve gjærdeig .....                                | 68        | Elektrotilkobling .....                                      | 89        |
| Varme opp fuktige kluter .....                     | 68        | <b>Opplysninger for testinstitutter</b> .....                | <b>90</b> |
| Smelte gelatin .....                               | 68        | <b>Tekniske data</b> .....                                   | <b>91</b> |
| Gjøre honning flytende .....                       | 69        | Samsvarserklæring.....                                       | 91        |
| Smelte sjokolade .....                             | 69        | Opphavsretter og lisenser for<br>kommunikasjonsmodulen ..... | 91        |
| Lage yoghurt.....                                  | 70        |                                                              |           |
| Smelte bacon/flesk .....                           | 71        |                                                              |           |
| Dampe løk .....                                    | 71        |                                                              |           |
| Safting.....                                       | 71        |                                                              |           |
| Skålde matvarer .....                              | 72        |                                                              |           |
| Konservere epler .....                             | 72        |                                                              |           |
| Lage eggomelett .....                              | 72        |                                                              |           |
| <b>Automatikkprogrammer</b> .....                  | <b>73</b> |                                                              |           |
| Bruk av automatikkprogrammer .....                 | 73        |                                                              |           |
| Informasjon om bruk.....                           | 73        |                                                              |           |
| <b>Rengjøring og stell</b> .....                   | <b>74</b> |                                                              |           |
| Henvisninger ang. rengjøring og<br>stell .....     | 74        |                                                              |           |

## 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

- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på dampovnen.
- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra dampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene dampovnen uten tilsyn, dersom dampovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde dampovnen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av dampovnen. Ikke la barn leke med dampovnen.
- ▶ Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Fare for skade pga. damp og varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Under drift kommer det damp ut av dampspalten. Dampovnen blir varm på dør-glasset og betjeningspanelet. Pass på at barn ikke tar på dampovnen når den er i bruk. Hold barn unna dampovnen, til den er avkjølt og det ikke er fare for å brenne seg på den.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør. Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen. Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

# Sikkerhetsregler

---

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ 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 energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for dampovnens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på dampovnens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen. Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for dampovnen (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.
- ▶ Dampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne dampovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på dampovnen. Du må aldri åpne kabinettet på dampovnen.

- ▶ Hvis dampovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Hvis støpselet blir fjernet fra nettkabelen eller nettkabelen ikke er utstyrt med støpsel, må dampovnen kobles til el-nettet av elektrofag-folk.
- ▶ 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 stikkontakten.
- ▶ Når dampovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når dampovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan dampovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når dampovnen er helt avkjølt.

## Forskriftsmessig bruk

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

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

► Fare for skade pga. varm mat.

Maten kan 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 klemmt fast mellom døren og ovnsrommet. Dampovnen kan bli skadet.

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

### Rengjøring og stell

- Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.
- Glasset i døren kan bli ødelagt av riper. Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskraper til rengjøring av dørglasset.
- Føringslistene kan tas ut. Sett føringslistene riktig inn igjen.
- For å unngå korrosjon, må søl fra mat eller væsker som inneholder koksalt, fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.

### Tilbehør

- Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.
- Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av dampovnen.

## Retur og gjenvinning av emballasjen

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

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

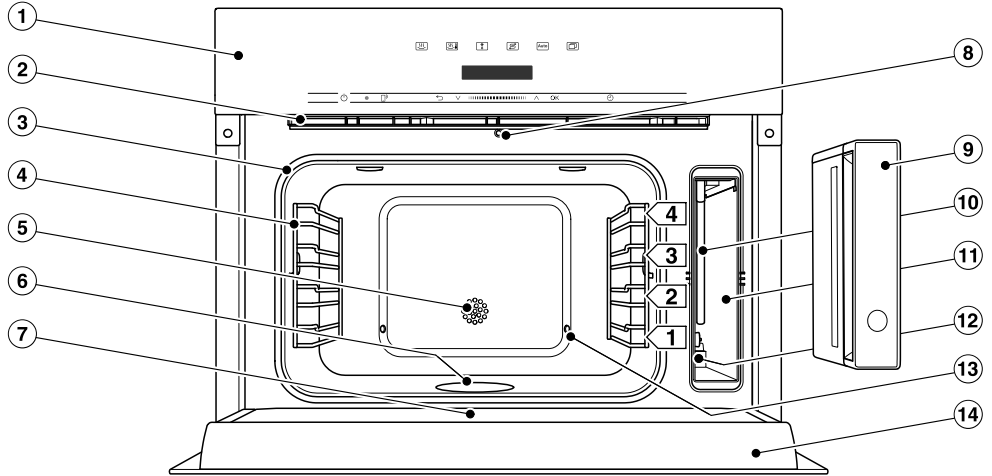
## Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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 restavfall.



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

## Dampovn



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

# Oversikt

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.

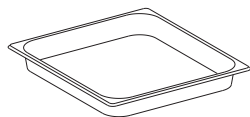
Denne informasjonen er nødvendig ved kontakt med Miele, dersom du har spørsmål eller problemer.

## Medfølgende tilbehør

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

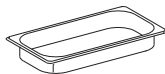
Avhengig av land og modell kan annet tilbehør være vedlagt.

## Oppsamlingskål DGG 100-40



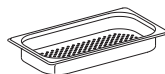
1 oppsamlingskar i rustfritt stål for å samle opp væske som drypper. Du kan også bruke oppsamlingskålen som damppanne. 375 x 394 x 40 mm (BxDxH)

## 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

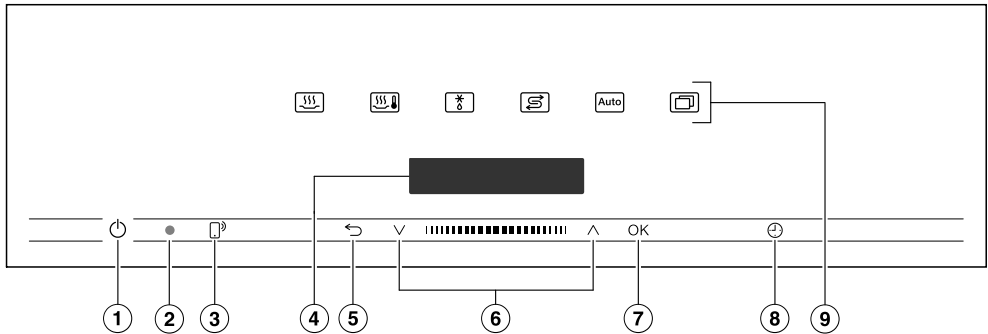
## Ekstraustyr

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:



## Betjeningselementer



- ① På/av-tast som ligger i en fordypning  
For inn- og utkobling av dampovnen
- ② Optisk grensesnitt  
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ③ Sensortast   
For styring av dampovnen via din mobilenhet
- ④ Display  
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ⑤ Sensortast   
For å gå trinnvis tilbake eller til å avbryte en tilberedningsprosess
- ⑥ Navigasjonsfelt med piltastene  $\wedge$  og  $\vee$   
For å bla i valglisten og for endring av verdier
- ⑦ Sensortast *OK*  
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑧ Sensortast   
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑨ Sensortaster  
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger

# Oversikt

---

## På/av-tast

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

Med denne tasten slår du dampovnen på og av.

## Display

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

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

## Sensortaster

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

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

## Sensortaster over displayet

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

## Sensortaster under displayet

| Sensortast                                                                         | Funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Hvis du vil styre dampovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten oransje og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.</p> <p>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre dampovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).</p> |
|   | <p>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 blar 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>                                                                                                                                                  |
| OK                                                                                 | <p>Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten OK oransje.</p> <p>Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.</p>                                                                                                                    |
|  | <p>Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten.</p> <p>Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.</p>                                                                                 |

# Oversikt

---

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

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

## Betjeningsprinsipp

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

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

### Valg av meny punkt

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

- 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 segment-indikator

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*.

# Oversikt

## 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 dampovnen via Miele-appen.

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

## 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

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

## Tilberedningstid

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

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

## Støy

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

Når dampovnen er i drift høres en vifte-lyd.

## Oppvarmingsfase

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

Ved tilberedning med damp er oppvarmingstiden avhengig av matvaremengde og -temperatur. Generelt tar oppvarmingsfasen ca. 7 minutter. Ved tilberedning av kalde eller frosne matvarer 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 til dampovnen automatisk på gløtt like før tilberedningsprosessen er ferdig, slik at damp kan slippe ut av ovnsrommet. I displayet vises Dampreduksjon. Døren lukker seg igjen automatisk.

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

# Igangsetting

## Nettverkstilkobling

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

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

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

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

### Smart Extras via Miele App\*

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

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

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

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

## Grunninnstillinger

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



Fare for skade pga. varme overflater.

Dampovnen blir varm under bruk.

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

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

### Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.
- Bekreft med OK.

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

### Stille inn sted

- Velg ønsket sted.
- Bekreft med OK.

### Forutsetninger for nettverkstilkobling

Vær oppmerksom på følgende krav til nettverkstilkobling:

1. Et hjemmenettverk er tilgjengelig på oppstillingsstedet.  
Ha WiFi-passordet klart.
2. Miele Appen er tilgjengelig på en mobil enhet.
3. Du har en brukerkonto i Miele Appen.

## Miele App

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



## Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

## 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*.

# 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 pleiemiddel-filmen.

## Tilpasning av koketemperatur

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

Denne prosessen **må** gjennomføres, 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 funksjonen 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»).

## Oversikt over innstillingene

| Menypunkt                                                                               | Mulige innstillinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Språk  | ...   deutsch   english   ...<br>Sted                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Klokkeslett                                                                             | Visning<br>På   Av*   Nattutkobling<br>Tidsformat<br>12 t   24 t*<br>Still inn                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Display                                                                                 | Lysstyrke<br><br>QuickTouch<br>På   Av*                                                                                                                                                                                                            |
| Lydstyrke                                                                               | Signaltoner<br>Melodier* <br>Solo-tone <br>Tastetone<br><br>Melodier<br>På*   Av |
| Enheter                                                                                 | Temperatur<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Varmholding                                                                             | På<br>Av*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Dampproduksjon                                                                          | På*<br>Av                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Forslagstemperaturer                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Vannhardhet                                                                             | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sikkerhet                                                                               | Tastelås<br>På   Av*<br>Elektron. bamesikring <br>På   Av*                                                                                                                                                                                       |
| Miele@home                                                                              | aktiver   deaktivert<br>Tilkoblingsstatus<br>Koble til på nytt<br>Nullstille<br>Koble til                                                                                                                                                                                                                                           |

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

| Menypunkt            | Mulige innstillinger                         |
|----------------------|----------------------------------------------|
| Fjernstyring         | På*<br>Av                                    |
| RemoteUpdate         | På*<br>Av                                    |
| Software-versjon     |                                              |
| Forhandler           | Messeinnstilling<br>På   Av*                 |
| Fabrikkinnstillinger | Produktinnstillinger<br>Forslagstemperaturer |

\* Fabrikkinnstilling

## Åpne menyen «Innstillinger»

I menyen Flere  | Innstillinger  kan du gjøre dampovnen din personlig, ved at du tilpasser fabrikkinnstillingene til dine behov.

- Velg Flere .
- Velg Innstillinger .
- Velg ønsket innstilling.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

## Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

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

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

## Klokkeslett

### Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått dampovn:

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

### Tidsformat

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

# Innstillinger

## Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

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

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

## Display

### Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

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

### QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når dampovnen er slått av:

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

## Lydstyrke

### Signaltoner

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

### Melodier

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

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

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

### Solo-tone

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

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

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

### Tastetone

Tastetonen høres hver gang en 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).

### Varmholding

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

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

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

## Dampreduksjon

- På  
Hvis du har brukt en temperatur på ca. 80 °C eller høyere, åpnes døren til dampovnen automatisk på gløtt like før tilberedningsprosessen er ferdig. Dette gjør at det ikke slippes ut så mye damp når døren åpnes. Døren lukker seg igjen automatisk.
- Av  
Når dampreduksjonen er koblet ut, kobles også funksjonen Varmholding ut. Ved utkoblet dampreduksjon kommer det mye damp ut av ovnen når døren åpnes.

## Forslagstemperaturer

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

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for funksjonene.

### ■ Velg ønsket funksjon.

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

### ■ Endre forslagstemperaturen.

### ■ Bekreft med OK.

# Innstillinger

## Vannhardhet

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

Dersom du bruker drikkevann fra flaske, f.eks. mineralvann, bruk drikkevann uten tilsatt kullsyre. Bruk innstilling tilsvarende kalsiuminnholdet. Kalsiuminnholdet er angitt mg/l Ca<sup>2+</sup> eller ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l) på flaskeetiketten.  
Du kan stille inn en hardhetsgrad mellom 1 °dH og 70 °dH. Fra fabrikken er hardhetsgraden forhåndsinnstilt på 21 °dH.

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

| Vannhardhet |        | Kalsiuminnhold<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> eller<br>ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /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          |

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

## Sikkerhet

### Tastelås

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

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

### Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av dampovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

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

## Miele@home

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

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

- aktiver  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen blir koblet inn igjen.
- deaktivert  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. Miele@home forblir koblet inn, WiFi-funksjonen blir koblet ut.
- Tilkoblingsstatus  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. I displayet vises informasjon som kvalitet på WiFi-mottaket, nettverksnavn og IP-adresse.
- Koble til på nytt  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.
- Nullstille  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home. Nullstill nettverksinnstillingene, når dampovnen avhendes, selges eller en

# Innstillinger

brukt dampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til dampovnen.

## - Koble til

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

## Utføre Scan & Connect

Første igangsetting ble gjennomført uten å konfigurere Miele@home.

### ■ Skann QR-koden.

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

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

### ■ Installer Miele Appen og opprett en brukerkonto.

### ■ Skann QR-koden på nytt.

Miele Appen veileder deg gjennom konfigureringen.



## Fjernstyring

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

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker dampovnen maks. 2 W.

## Aktivere MobileStart

### ■ Velg sensortasten for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

## RemoteUpdate

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

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

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

## Innkobling/utkobling

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

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

## Forløpet til RemoteUpdate

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

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

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

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

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

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

## Software-versjon

Software-versjonen er ment for Miele's serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

## Forhandler

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

## Messeinnstilling

Hvis dampovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding: Messeinnstilling er aktivert. 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 dampovnen 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 dampovnen.

## Hoved- og undermenyer

| Meny                                                                                                   | Forslags-<br>verdi | Område    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| Driftsfunksjoner                                                                                       |                    |           |
| Dampkoking            | 100 °C             | 40–100 °C |
| Oppvarming            | 100 °C             | 80–100 °C |
| Tining                | 60 °C              | 50–60 °C  |
| Avkalking             |                    |           |
| Automatikkprogrammer  |                    |           |
| Flere                 |                    |           |
| Forvelling                                                                                             | –                  | –         |
| Hemetisering                                                                                           | 90 °C              | 80–100 °C |
| Desinfisere service                                                                                    | –                  | –         |
| Heve gjærdeig                                                                                          | –                  | –         |
| ECO-dampkoking                                                                                         | 100 °C             | 40–100 °C |
| Innstillinger         |                    |           |
| Driftstimer                                                                                            |                    |           |

## Enkel betjening

- Slå på dampovnen.

Hovedmenyen vises.

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 oppsamlingsskålen inn i rillehøyde 1, når du tilbereder i perforerte damppanner.
- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg ønsket driftsfunksjon.

Først vises driftsfunksjonen og deretter forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.

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

- 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.

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



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.

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

# Betjening

## Rengjøring av dampovnen

- Ta eventuelt ut oppsamlingsskålen 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.

## Etterfylle vann

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

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

Tilberedningsprosessen fortsetter.

## Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

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

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

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

## Endre temperatur

Du kan endre temperaturen i driftsfunksjonene Dampkoking  og ECO-dampkoking.

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 start-tidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves. Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

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

Når du legger inn 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 tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn på dette tidspunktet.

■ Velg sensortasten .

■ Still inn de ønskede tidene.

■ Bekreft med OK.

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

Tilberedningstiden begynner først å løpe, når innstilt temperatur er nådd.

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

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

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

## Endre innstilte tilberedningstider

■ Velg sensortasten .

■ Velg ønsket tid.

■ Bekreft med OK.

■ Velg Endre, hvis nødvendig.

■ Endre den innstilte tiden.

■ Bekreft med OK.

■ Velg sensortasten , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

## Slette innstilte tilberedningstider

Du kan slette Tilberedn.tid i driftsfunksjonene Dampkoking  og ECO-dampkoking.

■ Velg sensortasten .

■ Velg ønsket tid.

■ Bekreft med OK.

# Betjening

- 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 tilberedningsprosess

Når du åpner døren, blir tilberedningsprosessen avbrutt. Ovnsmbelysningen 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.

## Avbryte en tilberedningsprosess

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen eller sensortasten ↩.
- Velg Avbryte prosess og bekreft med OK, hvis nødvendig.

Deretter kobles ovnsmbelysningen ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.

Hovedmenyen vises.

## Varselur

### Bruk av funksjonen Varselur

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

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

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

### Innstilling av varselurtid

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

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

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

- Bekreft med OK.

Varselurtiden lagres.

Når dampovnen er slått av, vises  og forløpet for varselurtiden i stedet for aktuelt klokkeslett.

Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess **uten** innstilt tilberedningstid, vises  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 nedtellingingen av varseluret er ferdig blinker , tiden telles oppover og et signal høres.

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

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

### Endre varselurtiden

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

- Bekreft med OK.

Varselurtiden vises.

- Endre varselurtiden.
- Bekreft med OK.

Den endrede tiden blir lagret.

### Slette varselurtiden

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

Varselurtiden slettes.

# Verdt å vite om dampkoking

---

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

## Det spesielle ved dampkoking

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

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

## Tilberedningsservise

### Damppanner

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

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

### Eget servise

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

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

### 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.

## 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.

Skyv alltid 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 kokingstiden, 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. Kokingstidene kan overføres til dampovnen. Vær oppmerksom på at du ikke kan bruke dampovnen til bruning.

# Dampkoking

---

## ECO-dampkoking

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

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

Du kan etterkoke ved behov.

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

## Innstilling

Flere  | ECO-dampkoking

## Henvisninger til tilberedningstabellene

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

### Valg av tilberedningstid

De angitte tilberedningstidene er veiledende.

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

## Grønnsaker

### Ferske matvarer

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

### Dypfryste matvarer

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

Dypfryste og ferske grønnsaker med lik koketid kan tilberedes sammen.

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

### Panner

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

Forskjellige grønnsaker med lik koketid kan tilberedes i en panne.

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

## Rillehøyde

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

## Tilberedningstid

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

Kokefaste poteter, delt i fire:

ca. 17 minutter

Kokefaste poteter, delt i to:

ca. 20 minutter

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | ... |

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

# Dampkoking

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

# 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 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.

## 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

Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Tilberedningstid: se tabellen

# Dampkoking

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

## Kjøtt

### Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

### Dypfryste matvarer

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

### Forberedelser

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

### Koketid

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

## Tips

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

## Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

## Dampkoking

| Kjøtt                                 | 🕒 [min] |
|---------------------------------------|---------|
| Skive av storfeknoke, dekket med vann | 110–120 |
| Griselabber                           | 135–140 |
| Kyllingbrystfilet                     | 8–10    |
| Knoke                                 | 105–115 |
| Ribbe, dekket med vann                | 110–120 |
| Oppskåret kalvekjøtt                  | 3–4     |
| Svinekam i skiver                     | 6–8     |
| Lammeragu                             | 12–16   |
| Unghøne                               | 60–70   |
| Kalkunruletter                        | 12–15   |
| 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

## 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

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

|                 | Forhold<br>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   |
| Fullkornsrís    | 1 : 1,5                | 26–29   |
| Villris         | 1 : 1,5                | 26–29   |

🕒 Tilberedningstid

# Dampkoking

## Korn

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

Korn kan tilberedes enten som hele korn eller grovmalt.

## Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

|                 | Forhold<br>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

## 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.

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

# Dampkoking

## Potet-/melboller (Klöße)

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

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

## Tørkede belgfrukter

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

**Linser** må ikke bløtlegges.

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

## Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

🕒 Tilberedningstid

# Dampkoking

| Ikke bløtlagt         |                                |         |
|-----------------------|--------------------------------|---------|
|                       | Forhold<br>belgfrukter : væske | 🕒 [min] |
| <b>Bønner</b>         |                                |         |
| 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   |
| <b>Linser</b>         |                                |         |
| Brune linser          | 1 : 2                          | 13–14   |
| Røde linser           | 1 : 2                          | 7       |
| <b>Erter</b>          |                                |         |
| Gule erter            | 1 : 3                          | 110–130 |
| Grønne erter, skrelte | 1 : 3                          | 60–70   |

🕒 Tilberedningstid

## Hønseegg

Bruk perforerte panner nå du koker egg.

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

Smør perforerte panner hvis du vil tilberede retter av egg.

## Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

# Dampkoking

## 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

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

## Pølser

## Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

## Skalldyr

### Forberedelser

Tin frosne skalldyr før koking.

Rens skalldyrene, fjern tarmen og vask dem.

### Panner

Smør perforerte panner.

### Koketid

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

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

# Dampkoking

## Skjell

### Ferske matvarer

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

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

### Dypfryste matvarer

Tin frosne skjell.

### Koketid

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Temperatur,  Tilberedningstid

## 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. rødbeiter) rett over oppsamlingsskålen eller glassbrettet (modellavhengig). Da unnåås 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.

# Flere anvendelser

---

## Oppvarming

Matvarer varmes skånsomt opp i damp-ovnen. 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

Oppvarming 

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

## Flere anvendelser

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

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

# Flere anvendelser

## Tining

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



Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter utjevningstiden.

## Temperatur

Den optimale temperaturen for tining er 60 °C.

**Unntak:** Kjøttdeig og vilt 50 °C

## Før og etter tiningen

Fjern ev. forpakningen før tining.

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

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

## Damppanner

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

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

## Tips

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

## Innstillinger

Tining

eller

Dampkoking

Temperatur: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

## Flere anvendelser

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

| Matvare                                   | Mengde         | 🔥 [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|-------------------------------------------|----------------|--------|---------|---------|
| <b>Melkeprodukter</b>                     |                |        |         |         |
| 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   |
| <b>Frukt</b>                              |                |        |         |         |
| Eplemos                                   | 250 g          | 60     | 20–25   | 10–15   |
| Eplebiter                                 | 250 g          | 60     | 20–25   | 10–15   |
| Aprikoser                                 | 500 g          | 60     | 25–28   | 15–20   |
| Jordbær                                   | 300 g          | 60     | 8–10    | 10–12   |
| Bringebær/rips                            | 300 g          | 60     | 8       | 10–12   |
| Kirsebær                                  | 150 g          | 60     | 15      | 10–15   |
| Fersken                                   | 500 g          | 60     | 25–28   | 15–20   |
| Plommer                                   | 250 g          | 60     | 20–25   | 10–15   |
| Stikkelsbær                               | 250 g          | 60     | 20–22   | 10–15   |
| <b>Grønnsaker</b>                         |                |        |         |         |
| Fryst i blokk                             | 300 g          | 60     | 20–25   | 10–15   |
| <b>Fisk</b>                               |                |        |         |         |
| 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       |
| <b>Ferdigretter</b>                       |                |        |         |         |
| Fisk, kjøtt, tilbehør/<br>gryterett/suppe | 480 g          | 60     | 20–25   | 10–15   |
| <b>Kjøtt</b>                              |                |        |         |         |
| 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   |
| <b>Fugl</b>                |        |         |         |         |
| 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   |
| <b>Småbakst</b>            |        |         |         |         |
| Butterdeig-/gjærbakst      | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Bakst/kaker av røredeig    | 400 g  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Brød/rundstykker</b>    |        |         |         |         |
| 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

### Forvelling

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

Grønnsaker som forvelles før videre bearbeiding, beholder fargen bedre.

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

### Innstillinger

Flere  | Forvelling

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Forvellingstid: 1 minutt

### 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, stilk, kjerner eller steiner. Del stor frukt. Del f.eks. epler i båter.

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

### Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

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

### Oppfyllingsmengde

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

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

### Kjøtt og pølse

Stek eller kok kjøttet knapt mørt før hermetiseringen. Fyll glassene med steaksjyen 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.

## Flere anvendelser

---

### Hermetisering av matvarer

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

### Innstillinger

Flere  | Hermetisering  
eller

Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Hermetiseringstid: se tabellen

## Flere anvendelser

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

🌡️ Temperatur, 🕒 Hermetiseringstid

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

## Flere anvendelser

---

### Desinfisere servise

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

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

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

#### Innstillinger

Flere  | Desinfisere servise

Tid: 1 minutt til 10 timer

eller

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minutter

### Heve gjærdeig

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

#### Innstillinger

Flere  | Heve gjærdeig

Tid: iht. oppskriften

eller

Dampkoking 

Temperatur: 40 °C

Tid: iht. oppskriften

### Varme opp fuktige kluter

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

#### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 70 °C

Tid: 2 minutter

### Smelte gelatin

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

#### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 90 °C

Tid: 1 minutt

### Gjøre honning flytende

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

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

#### Innstillinger

Dampkoking 

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

Dampkoking 

Temperatur: 65 °C

Tid: 20 minutter

# Flere anvendelser

## 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

Dampkoking 

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 timer

## Mulig årsaker til dårlige resultater

Yoghurten er ikke fast:

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

Væsken har skilt seg:

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

Yoghurten er kornet:

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

### 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

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

### Dampe løk

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

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

#### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

### Safting

Du kan safte myk og middels hard frukt i dampovnen.

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

#### Forberedelse

Rens og vask frukten. Skjær vekk skadede steder.

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

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

#### Tips

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

#### Safting av frukt

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

#### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 minutter

## Flere anvendelser

### Skåldede matvarer

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

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

 Tid

### Konservere epler

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 minutter

### Lage eggomelett

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

### Innstillinger

Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

Dampovnen din har over 20 automatikkprogrammer for tilberedning av forskjellige grønnsaker. Temperatur og tilberedningstid er lagret, grønnsakene må kun klargjøres iht. størrelsen på bitene.

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

## Bruk av automatikkprogrammer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket grønnsak (f.eks. Erter).
- Still inn ønsket tilberedningsgrad.
- Følg informasjonen i displayet.

## Informasjon om bruk

- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- Tilberedningsgraden vises ved en strek med syv segmenter. Du kan stille inn tilberedningsgraden i navigasjonsfeltet.
- Start- eller sluttiden til et automatikkprogram kan forskyves med Start kl. eller Ferdig kl..
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren og skal sette maten inn i det varme ovnsrommet. Varm damp kan sive ut. Gå et skritt tilbake og vent til dampen har forsvunnet. Pass på at du hverken kommer i berøring med den varme dampen eller de varme veggene i ovnsrommet. Det er fare for forbrenning og skålding.

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

Du må aldri bruke damprenser 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 tørk 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.

## Uegnete rengjøringsmidler

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

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein)
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler for rustfritt stål
- maskinoppvaskmiddel
- glassrens
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbene 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.

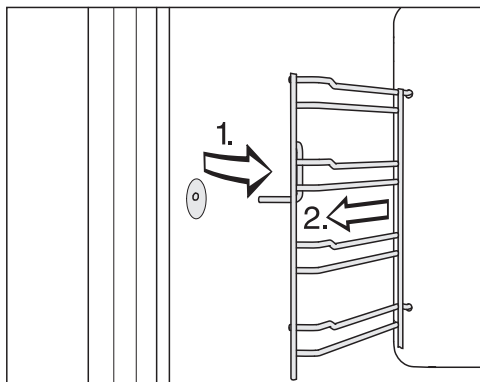
## Rengjøring av oppsamlingsskål, rist, damppanner

- Vask og tørk oppsamlingsskål, 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 oppvask-maskinen.



- Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).
- Rengjør føringslistene i oppvask-maskinen 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 «Ekstraustyr»). Disse er utviklet spesielt for Miele's produkter, for optimal avkalkingsprosess. Andre avkalkingsmidler, som i tillegg til sitronsyre også inneholder andre syrer og/eller andre uønskede ingredienser, f.eks. klorider, kan skade ovnen. Dessuten kan ikke virkningen garanteres ved feil konsentrasjon av avkalkingsoppløsningen.

Dersom avkalkingsoppløsningen havner på metall, kan det dannes flekker.

Tørk av avkalkingsmiddel omgående.

Dampovnen må avkalles etter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for avkalking er nådd, vises antall gjenværende tilberedningsprosesser i displayet. 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.

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

- Slå på dampovnen og velg Avkal-king [5].

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

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

Resttiden vises. Avkalkingsprosessen starter.

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

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

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

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

### Avslutte avkalkingsprosessen

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

# 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](http://www.miele.no/support/customer-assistance) for mer informasjon om hvordan du selv kan utbedre feil.



## Meldinger i displayet

| Problem                                                                                                                                               | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F11                                                                                                                                                   | Avløpsslangene er tette.<br>■ Avkalk dampovnen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Vedlikehold»).■ Tilkall Miele's serviceavdeling, dersom feilmeldingen vises på nytt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| F44                                                                                                                                                   | Det har oppstått en teknisk feil.<br>■ Slå av dampovnen og deretter på igjen etter et par minutter.<br>■ Hvis feilmeldingen fortsatt vises, tilkall Miele's serviceavdeling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| F55                                                                                                                                                   | Den maksimale driftstiden for en funksjon er overskredet, og sikkerhetsutkoblingen er utløst.<br>■ Slå dampovnen av og deretter på igjen.<br>Dampovnen er klar til bruk igjen med en gang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Elektron. barnesikring <br><b>vises i displayet ved innkobling.</b> | Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn.<br>■ Bekreft med <b>OK</b> .<br>Trykk på «OK» i 6 sek vises.<br>■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten <b>OK</b> i minst 6 sekunder.<br>■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet   Elektron. barnesikring    Av. |
| <b>En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.</b>                                                                            | Det har oppstått en feil i elektronikken.<br>■ Koble dampovnen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Uventet atferd

| Problem                                                                                                 | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ovnsrommet blir ikke varmt.</b>                                                                      | Messeinnstillingen er aktivert.<br>Dampovnen kan betjenes, men varmen i ovnsrommet fungerer ikke.<br>■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forhandler»).                                                                                     |
|                                                                                                         | Ovnsrommet har blitt varmet opp ved bruk av varmeskuffen, som er bygget innunder.<br>■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.                                                                                                                                                 |
| <b>Etter flytting går ikke dampovnen over fra oppvarmingsfasen til tilberedningsfasen.</b>              | Koketemperaturen for vannet har endret seg, fordi det nye oppstillingsstedet ligger minst 300 høydemeter høyere eller lavere enn det gamle.<br>■ Gjennomfør avkalking for å tilpasse koketemperaturen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Avkalking av dampovnen»). |
| <b>Under drift kommer det ut uvanlig mye damp, eller det kommer damp ut på andre steder enn vanlig.</b> | Døren er ikke skikkelig lukket.<br>■ Lukk døren.                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | Dørpakningen sitter ikke riktig.<br>■ Trykk dørpakningen inn igjen, slik at den er tilpasset jevnt overalt.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | Dørpakningen har skader, f.eks. sprekker.<br>■ Skift dørpakningen.<br>Den kan bestilles hos Mieleles serviceavdeling (se slutten av denne bruksanvisningen).                                                                                                                 |
| <b>Funksjonene Start kl. og Ferdig kl. vises ikke.</b>                                                  | Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess.<br>■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | Ved Avkalking tilbys ikke disse funksjonene.                                                                                                                                                                                                                                 |

# Feilretting

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

## Støy

| Problem                                                                        | Årsak og retting                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Under drift og etter at dampovnen er slått av, høres en lyd (brumming).</b> | Dette er ingen feil. Lyden oppstår ved inn- og utpumping av vann.                                                                                                                                        |
| <b>Etter at dampovnen er slått av høres en viftelyd.</b>                       | Viften fortsetter å gå.<br>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. |
| <b>Når du tar dampovnen i bruk igjen høres en pipelyd.</b>                     | Når døren lukkes skjer det en trykkutligning, og det kan oppstå en pipelyd. Det betyr ikke at det er noe feil med apparatet.                                                                             |

## Generelle problemer eller tekniske feil

| Problem                     | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dampovnen kan ikke slås på. | Sikringen er utløst.<br>■ Aktiver sikringen (minste sikring, se typeskiltet).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                             | Det har eventuelt oppstått en teknisk feil.<br>■ Koble dampovnen fra el-nettet i ca. 1 minutt, ved å<br>– skru av bryteren for den aktuelle sikringen/skru smeltesikringen helt ut eller<br>– koble ut jordfeilbryteren.<br>■ Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke dampovnen, kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling. |

## Service

---

På [www.miele.no/service](http://www.miele.no/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

### Kontakt ved feil

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

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på [www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

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

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

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.

## 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.

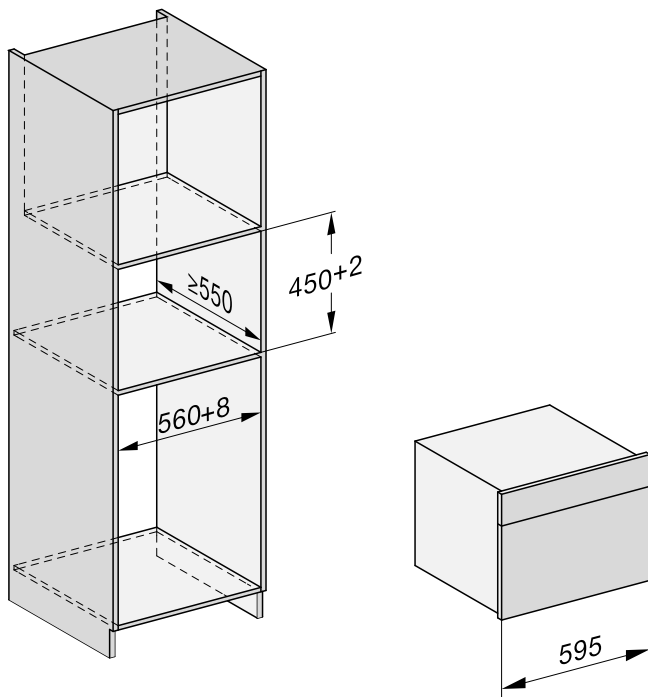
# Installasjon

## Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

## Innbygging i et høyskap

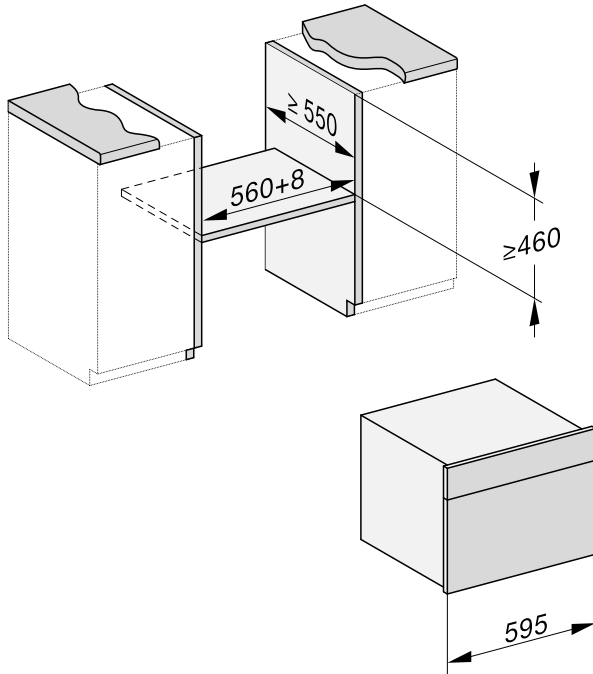
Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



## Innbygging i et benkeskap

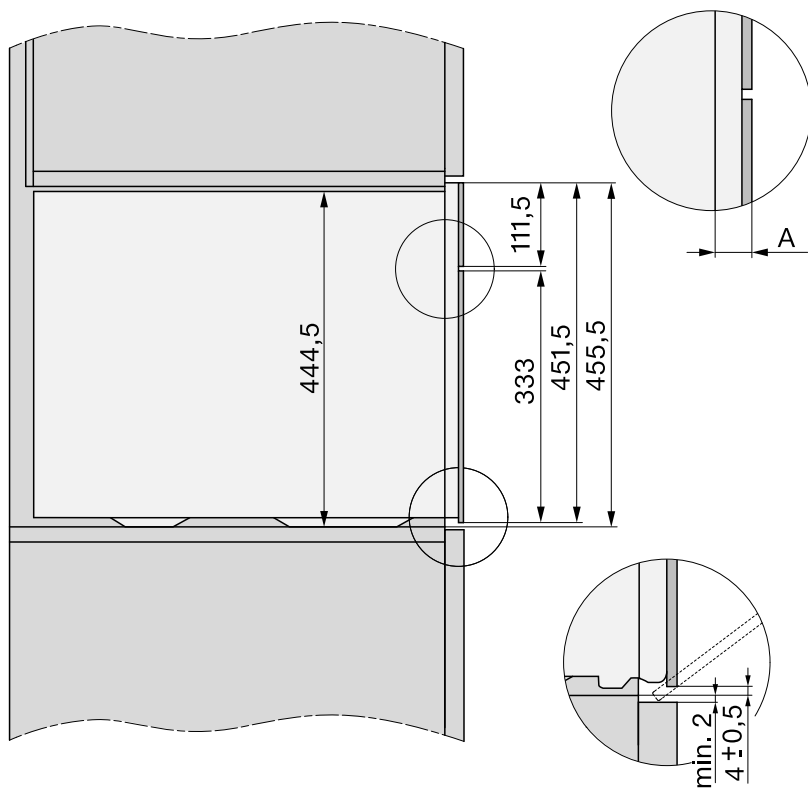
Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

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



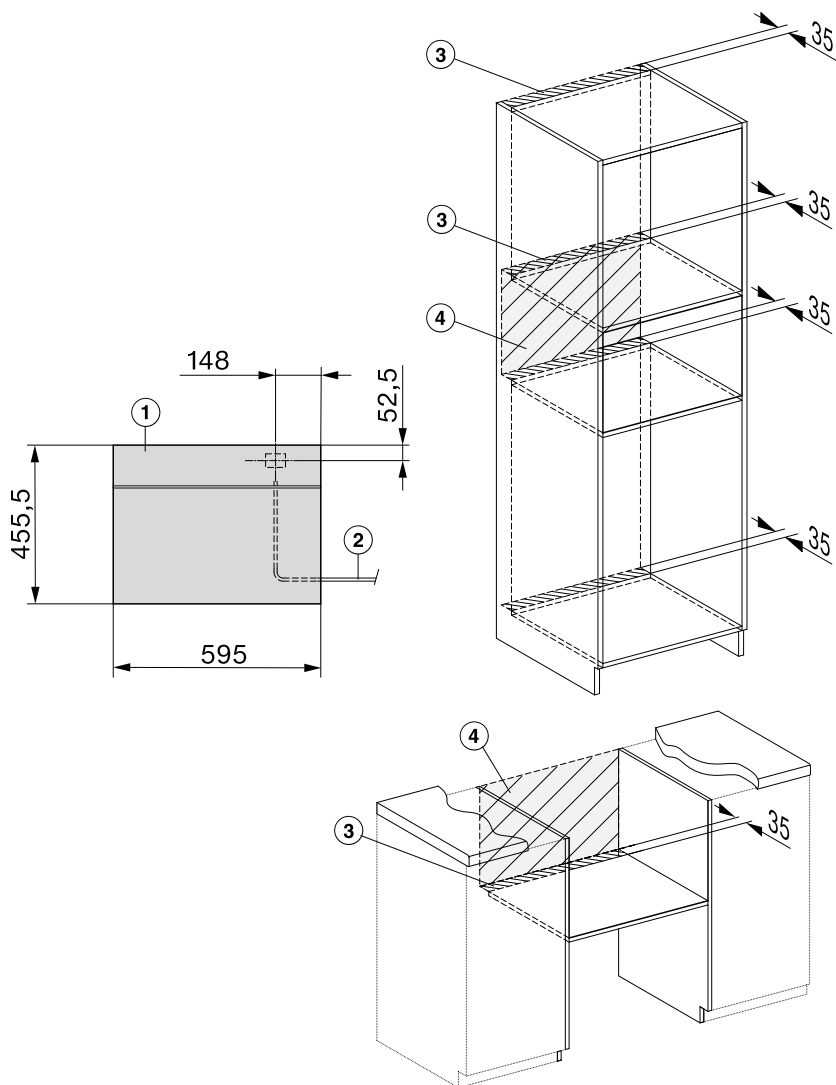
# Installasjon

## Sett fra siden



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

## Tilkobling og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Nettkabel, L = 2.000 mm
- ③ Lufteutsnitt min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ingen tilkobling i dette området

# Installasjon

## Innbygging av dampovnen

- Koble nettleddningen til dampovnen.

Skader pga. ikke forskriftsmessig transport.

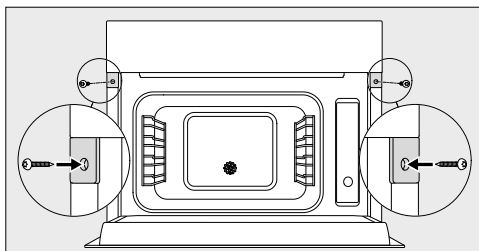
Døren kan bli skadet, hvis du løfter dampovnen i håndtaket.

Bruk håndtakene på siden av kabinettet når du løfter dampovnen.

Dampgeneratoren arbeider ikke feilfritt, dersom dampovnen ikke står vannrett.

Et avvik fra vannrett stilling kan utgjøre maks 2°.

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



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

## Elektrotilkobling

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

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



**Brannfare ved overoppheting.**

Drift av dampovnen ved bruk av flerveisstikkontakter og skjøteledninger kan føre til overbelastning av kabelen.

Av sikkerhetsgrunner må du ikke bruke flerveisstikkontakter eller skjøteledninger.

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

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

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

| Prøveretter    | Damppanner    | Mengde [g] |  <sup>41</sup> |  <sup>2</sup> [°C] |  [min] |
|----------------|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Damptilførsel  |               |            |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Brokkoli (8.1) | 1x DGGL 50-40 | 300        | Vilkårlig                                                                                       | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Dampfordeling  |               |            |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Brokkoli (8.2) | 2x DGGL 50-40 | maks.      | Vilkårlig <sup>3</sup>                                                                          | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| kapasitet      |               |            |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Erter (8.3)    | 4x DGGL 50-40 | 875 i hver | 2, 4 <sup>4</sup>                                                                               | 100                                                                                                 | <sup>5</sup>                                                                            |

<sup>4</sup> Rillehøyde(n),  Temperatur,  Tilberedningstid

<sup>1</sup> Skyv oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell) inn i rillehøyde 1.

<sup>2</sup> Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).

<sup>3</sup> Sett inn 2x DGGL 50-40 etter hverandre i rillehøyden.

<sup>4</sup> Sett inn 2x DGGL 50-40 etter hverandre i hver av rillehøydene.

<sup>5</sup> Testen er ferdig, når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

## Prøveretter Tilberedning av hel meny<sup>1</sup> (funksjon Tilberedning med damp )

| Prøveretter                              | Damppanner    | Mengde [g] |  <sup>42</sup> |  [°C] | Høyde [cm]                    |  [min] |
|------------------------------------------|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Poteter, faste, delt i fire <sup>3</sup> | 1x DGGL 50-40 | 800        | 4                                                                                               | 100                                                                                    | –                             | 17                                                                                      |
| Laksefilet, dypfrost, ikke tint          | 1x DGGL 50-40 | 4 x 150    | 2                                                                                               | 100                                                                                    | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11                                                                           |
| Brokkolibuketter                         | 1x DGGL 50-40 | 600        | 3                                                                                               | 100                                                                                    | –                             | 4                                                                                       |

<sup>4</sup> Rillehøyde,  Temperatur,  Tilberedningstid

<sup>1</sup> Fremgangsmåte se kapittel «Tilberedning med damp», avsnitt «Tilberedning av hel meny».

<sup>2</sup> Skyv oppsamlingsskålen eller glassbrettet (avhengig av modell) inn i rillehøyde 1.

<sup>3</sup> Sett 1. prøverett (poteter) inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter).

|                                                                       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning av               | maks. 0,3 W         |
| Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning på               | maks. 0,8 W         |
| Effektforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus                       | maks. 2,0 W         |
| Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand                | 20 min              |
| Varighet til automatisk omkobling til nettverkstilkoblet standbymodus | 20 min              |
| Frekvensbånd til WiFi-modulen                                         | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Utgangseffekt til WiFi-modulen                                        | maks. 100 mW        |

### Samsvarserklæring

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

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

- Under Produkter, Nedlastinger, på [www.miele.no](http://www.miele.no)
- Service, forespørsel om informasjon, bruksanvisninger, på <https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx> ved å oppgi produktnavn eller serienummer

### Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

For betjening og styring av kommunikasjonsmodulen bruker Miele egen eller tredjeparts programvare, som ikke faller inn under såkalte open source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparts opphavsretter skal respekteres.

Kommunikasjonsmodulen inneholder dessuten programvarekomponenter, som distribueres under open source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med tilhørende opphavsrettslige merknader, kopier av de 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-post: [contact@miele-support.no](mailto:contact@miele-support.no)

[www.miele.no](http://www.miele.no)

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

DG 7140, DG 7240

no-NO

M.-Nr. 11 241 980 / 04 / 002