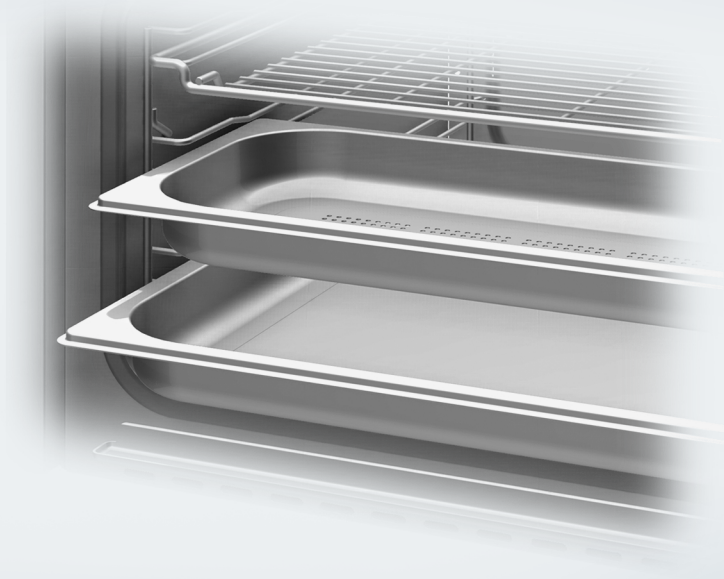


# Bruks- og monteringsanvisning

## Dampovn med mikrobølge



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

# Innhold

---

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsregler .....</b>                  | <b>7</b>  |
| <b>Aktivt miljøvern.....</b>                   | <b>16</b> |
| <b>Oversikt .....</b>                          | <b>17</b> |
| Dampovn .....                                  | 17        |
| Typeskilt .....                                | 18        |
| Medfølgende tilbehør .....                     | 18        |
| <b>Betjeningselementer .....</b>               | <b>20</b> |
| På/av-tast .....                               | 21        |
| Bevegelsessensor .....                         | 21        |
| Sensortaster.....                              | 22        |
| Touchdisplay.....                              | 23        |
| Symboler.....                                  | 24        |
| <b>Betjeningsprinsipp .....</b>                | <b>25</b> |
| Valg av meny punkt .....                       | 25        |
| Bla.....                                       | 25        |
| Gå ut av menyområdet .....                     | 25        |
| Endre verdi eller innstilling .....            | 25        |
| Endre innstilling i en valgliste .....         | 25        |
| Legge inn tall med tallhjulet.....             | 25        |
| Legg inn tall med talltastaturet .....         | 25        |
| Endre innstilling med en segmentindikator..... | 26        |
| Innlegging av bokstaver .....                  | 26        |
| Vis kontekstmeny .....                         | 26        |
| Forskyve registreringer .....                  | 26        |
| Vise nedtrekksmeny .....                       | 27        |
| Vise Hjelp.....                                | 27        |
| Aktivere MobileStart.....                      | 27        |
| <b>Funksjonsbeskrivelse .....</b>              | <b>28</b> |
| Dampdrift .....                                | 28        |
| Vanntank .....                                 | 28        |
| Temperatur.....                                | 28        |
| Tilberedningstid.....                          | 28        |
| Støy .....                                     | 28        |
| Oppvarmingsfase.....                           | 28        |
| Kokefase .....                                 | 29        |
| Dampproduksjon .....                           | 29        |
| Mikrobølgedrift .....                          | 29        |
| Funksjonsmåte .....                            | 29        |
| Valg av servise .....                          | 30        |
| Glassbrett .....                               | 34        |
| Ovnsrombelysning .....                         | 34        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Første igangsetting .....</b>                                                              | <b>35</b> |
| Miele@home .....                                                                              | 35        |
| Grunninnstillinger .....                                                                      | 36        |
| Første rengjøring av dampovnen .....                                                          | 37        |
| Tilpasning av koketemperatur .....                                                            | 37        |
| <b>Innstillinger .....</b>                                                                    | <b>38</b> |
| Oversikt over innstillingene .....                                                            | 38        |
| Åpne menyen «Innstillinger» .....                                                             | 41        |
| Språk  ..... | 41        |
| Klokkeslett .....                                                                             | 41        |
| Dato .....                                                                                    | 42        |
| Belysning .....                                                                               | 42        |
| Startskjerm .....                                                                             | 42        |
| Display .....                                                                                 | 43        |
| Lydstyrke .....                                                                               | 43        |
| Enheter .....                                                                                 | 44        |
| Hurtig-mikro .....                                                                            | 44        |
| Popcorn .....                                                                                 | 44        |
| Varmholding .....                                                                             | 44        |
| Dampproduksjon .....                                                                          | 45        |
| Forslagstemperaturer .....                                                                    | 45        |
| Forslagseffekter .....                                                                        | 45        |
| Vannhardhet .....                                                                             | 46        |
| Bevegelsessensor .....                                                                        | 47        |
| Sikkerhet .....                                                                               | 48        |
| Registrering kjøkkenfront .....                                                               | 48        |
| Miele@home .....                                                                              | 49        |
| Fjernstyring .....                                                                            | 50        |
| Aktivere MobileStart .....                                                                    | 50        |
| SuperVision .....                                                                             | 50        |
| Remote Update .....                                                                           | 51        |
| Softwareversjon .....                                                                         | 52        |
| Rettslig informasjon .....                                                                    | 52        |
| Forhandler .....                                                                              | 52        |
| Fabrikkinnstillinger .....                                                                    | 52        |
| Driftstimer (totalt) .....                                                                    | 52        |
| <b>Alarm + varselur .....</b>                                                                 | <b>53</b> |
| Bruk av funksjonen Alarm .....                                                                | 53        |
| Bruk av funksjonen Varselur .....                                                             | 54        |
| <b>Hoved- og undermenyer .....</b>                                                            | <b>55</b> |

# Innhold

---

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Betjening</b> .....                                               | <b>56</b> |
| Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess .....     | 57        |
| Endre temperatur.....                                                | 57        |
| Endring av mikrobølgeeffekt.....                                     | 57        |
| Innstilling av tilberedningstider.....                               | 58        |
| Endre innstilte tilberedningstider .....                             | 58        |
| Slette innstilte tilberedningstider .....                            | 58        |
| Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med mikrobølge ..... | 59        |
| Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp .....       | 59        |
| Avbryte en tilberedningsprosess.....                                 | 60        |
| Endre driftsfunksjon .....                                           | 60        |
| <b>Hurtig-mikro og Popcorn</b> .....                                 | <b>61</b> |
| <b>Verdt å vite om dampkoking</b> .....                              | <b>62</b> |
| Det spesielle ved dampkoking.....                                    | 62        |
| Tilberedningsservise .....                                           | 62        |
| Glassbrett .....                                                     | 62        |
| Rillehøyde .....                                                     | 63        |
| Dypfryste matvarer.....                                              | 63        |
| Temperatur .....                                                     | 63        |
| Tilberedningstid .....                                               | 63        |
| Koking med væske.....                                                | 63        |
| Egne oppskrifter.....                                                | 63        |
| <b>Dampkoking</b> .....                                              | <b>64</b> |
| ECO-dampkoking .....                                                 | 64        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                         | 64        |
| Grønnsaker .....                                                     | 65        |
| Fisk .....                                                           | 68        |
| Kjøtt .....                                                          | 71        |
| Ris .....                                                            | 73        |
| Korn .....                                                           | 74        |
| Nudler/pasta .....                                                   | 75        |
| Potet-/melboller (Kløße) .....                                       | 76        |
| Tørkede belgfrukter.....                                             | 77        |
| Hønseegg.....                                                        | 79        |
| Frukt .....                                                          | 80        |
| Pølser .....                                                         | 80        |
| Skalldyr.....                                                        | 81        |
| Skjell .....                                                         | 82        |
| Tilberede en hel meny – manuelt.....                                 | 83        |
| <b>Sous-vide</b> .....                                               | <b>84</b> |

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>Spesialprogrammer</b> .....                     | <b>91</b>  |
| Oppvarming med damp .....                          | 91         |
| Tining med damp .....                              | 93         |
| Forvelling.....                                    | 96         |
| Hermetisering .....                                | 96         |
| Heve gjærdeig .....                                | 99         |
| Desinfisere servise .....                          | 99         |
| Tilberede hel meny - automatisk.....               | 100        |
| Varme opp fuktige kluter .....                     | 100        |
| Smelte gelatin .....                               | 101        |
| Gjøre honning flytende .....                       | 101        |
| Smelte sjokolade .....                             | 101        |
| Lage yoghurt.....                                  | 102        |
| Smelte bacon/flesk .....                           | 102        |
| Dampe løk .....                                    | 103        |
| Safting.....                                       | 103        |
| Skâlde matvarer .....                              | 104        |
| Konservere epler .....                             | 104        |
| Lage eggomelett .....                              | 104        |
| <b>Hurtigtilberedning</b> .....                    | <b>105</b> |
| Tilberedning av poteter med skall (kokefaste)..... | 106        |
| Tilberedning av ris.....                           | 107        |
| <b>Tining og oppvarming med mikrobølge</b> .....   | <b>108</b> |
| Tining .....                                       | 109        |
| Oppvarming.....                                    | 112        |
| <b>Automatikkprogrammer</b> .....                  | <b>116</b> |
| Kategorier .....                                   | 116        |
| Bruk av automatikkprogrammer .....                 | 116        |
| Informasjon om bruk.....                           | 116        |
| Søk.....                                           | 117        |
| <b>MyMiele</b> .....                               | <b>118</b> |
| <b>Egne programmer</b> .....                       | <b>119</b> |
| <b>Opplysninger for testinstitutter</b> .....      | <b>122</b> |
| <b>Rengjøring og stell</b> .....                   | <b>124</b> |
| Uegnede rengjøringsmidler.....                     | 125        |
| Rengjøring av fronten .....                        | 125        |
| Rengjøring av ovnsrommet .....                     | 125        |
| Rengjøre vanntanken .....                          | 126        |
| Rengjøring av tilbehør .....                       | 126        |
| Rengjøring av føringslister .....                  | 126        |

# Innhold

---

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| Vedlikehold .....                                         | 127        |
| Avkalking .....                                           | 127        |
| Bløtlegging .....                                         | 128        |
| <b>Hvis feil oppstår ... ..</b>                           | <b>129</b> |
| Meldinger i indikatorene/displayet .....                  | 129        |
| Uventet atferd .....                                      | 130        |
| Støy .....                                                | 131        |
| Ikke tilfredsstillende resultat .....                     | 132        |
| Generelle problemer eller tekniske feil .....             | 133        |
| <b>Ekstrauststyr .....</b>                                | <b>134</b> |
| <b>Serviceavdeling .....</b>                              | <b>135</b> |
| Kontakt ved feil .....                                    | 135        |
| Garanti .....                                             | 135        |
| <b>Installasjon .....</b>                                 | <b>136</b> |
| Sikkerhetsregler for innbygging .....                     | 136        |
| Innbyggingsmål .....                                      | 137        |
| Innbygging i et høyskap .....                             | 137        |
| Innbygging i et benkeskap .....                           | 138        |
| Sett fra siden .....                                      | 139        |
| Tilkobling og ventilasjon .....                           | 140        |
| Innbygging av dampovnen .....                             | 141        |
| Elektrotilkobling .....                                   | 142        |
| <b>Tekniske data .....</b>                                | <b>143</b> |
| Samsvarserklæring .....                                   | 143        |
| Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen ..... | 143        |
| Opphavsretter og lisenser .....                           | 144        |

For å gjøre det enklere, betegnes dampovnen med mikrobølge heretter bare som dampovn.

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

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

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

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

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

### Forskriftsmessig bruk

- Denne dampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- Denne dampovnen er ikke bestemt for utendørs bruk.
- Dampovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig innen en husholdning, til dampkoking, tining, oppvarming og tilberedning av matvarer.  
All annen bruk er ikke tillatt.
- Brannfare ved brennbare materialer.  
Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordampes fuktigheten i materialene. Da kan disse materialene tørke ut og selv-antenne.  
Du må aldri bruke dampovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.
- Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene dampovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn.  
De får kun bruke dampovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke dampovnen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

## Sikkerhetsregler

---

► Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitestyrke og vibrasjon), er det bygget inn spesiallyspærer i ovnsrommet. Disse spesiallyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal de kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Miele serviceavdeling.

► Denne dampovnen inneholder 2 lyskilder i energiklasse E.

### Barn i husholdningen

► Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på dampovnen.

► Barn under 8 år må holdes vekk fra dampovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.

► Barn over 8 år, får bare betjene dampovnen uten tilsyn, dersom dampovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

► Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde dampovnen uten tilsyn.

► Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av dampovnen. Ikke la barn leke med dampovnen.

► Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.

Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.

► Fare for skade pga. damp og varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksne. Under drift kommer det damp ut av dampspalten. Dampovnen blir varm på dørglasset og betjeningspanelet.

Pass på at barn ikke tar på dampovnen når den er i bruk. Hold barn unna dampovnen, til den er avkjølt og det ikke er fare for å brenne seg på den.

► Fare for å skade seg på en åpen dør.

Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.

Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.



## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Strålebelastning pga. mikrobølger:  
Vedlikehold eller reparasjoner som krever at et deksel fjernes, skal kun gjennomføres av fagfolk.
- ▶ Skader på dampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at dampovnen ikke har synlige skader. En skadet dampovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Kontroller døren og dørpakningen for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før dampovnen er reparert av en servicetekniker.
- ▶ Hvis dampovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk damp, når
  - døren er deformert,
  - fronten til ovnsrommet buler innover eller er deformert,
  - dørhengslene er løse,
  - det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, døren eller veggene i ovnsrommet.
  - det er fuktighet mellom glassplatene i døren.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et 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.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på dampovnsens type-skilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på dampovnen.  
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet for dampovnen (brannfare). De må ikke brukes for å koble dampovnen til el-nettet.
- ▶ Dampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne dampovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på dampovnen.  
Du må aldri åpne kabinettet på dampovnen.
- ▶ Hvis dampovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Hvis støpselet blir fjernet fra nettkabelen eller nettkabelen ikke er utstyrt med støpsel, må dampovnen kobles til el-nettet av elektrofagfolk.
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ 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 grytevatner 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 klempt 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 klempt fast i døren til dampovnen. Isolasjonen i ledningen kan bli skadet.

# Sikkerhetsregler

---

## Funksjonen Mikrobølge

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

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

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

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

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

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

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

Ikke vurder ut fra temperaturen på serviset! **Pass spesielt på**

**temperaturen når du varmer opp babymat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.

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

► Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker. I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

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

► Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

► Hvis du varmer opp egg uten skall i ovnen, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen.

Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.

► Hvis du varmer opp egg med skall, eksploderer de, selv etter at de er tatt ut av ovnsrommet.

Egg med skall skal bare kokes med funksjonen Dampkoking  eller i det tilsvarende automatikkprogrammet. Ikke varm opp hardkokte egg med mikrobølgedrift.

► Matvarer med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.

Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

► Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerner eller gelatin og lignende kan selvantennes, også etter at de er tatt ut av dampovnen.

Ikke varm slike matvarer med funksjonen Mikrobølge .

► Hold døren til dampovnen lukket hvis det utvikles røyk fra maten i ovnsrommet, slik at eventuelle flammer kveles. Avbryt prosessen ved å slå av dampovnen og trekk ut støpselet. Åpne døren først når røyken er forsvunnet.

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

## Sikkerhetsregler

---

► Kunststoffservise som ikke tåler mikrobølge kan bli ødelagt i driftsfunksjonen Mikrobølge  og i driftsfunksjoner med mikrobølge og skade dampovnen.

Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, plast- og papirklips med innvendig metalltråd og plastbeger med aluminiumslokk, som ikke er tatt helt av (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»).

► Brannfare ved beholdere av brennbare materialer. Engangsbeholdere av kunststoff må ha de egenskapene som står oppført i tabellen i kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise».

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

► Thermoemballasje består bl.a. av en tynn aluminiumsfolie, som reflekterer mikrobølgene. Papiret som omgir aluminiumsfolien kan dermed bli så varmt at det begynner å brenne.

Ikke varm mat i thermoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i driftsfunksjoner med mikrobølge.

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

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

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

### 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 damprensere til rengjøring av ovnen.

► Glasset i døren kan bli ødelagt av riper.

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

► Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Rengjøring av føringslister»).

Sett føringslistene riktig inn igjen.

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

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

### Tilbehør

► Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

► Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av dampovnen.

### Retur og gjenvinning av emballasjen

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

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

### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

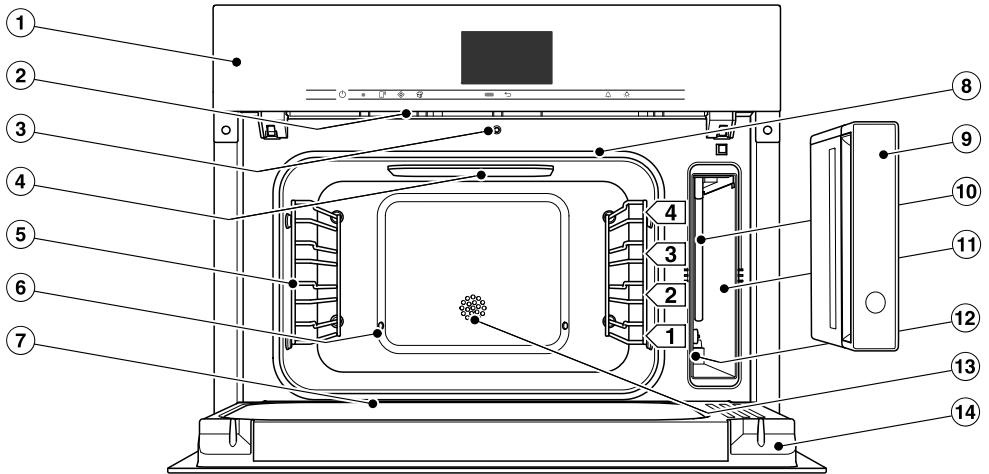
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



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



## Dampovn



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

# 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 «Ekstrautstyr»).

### DMGS 100-30



1 glassbrett

Glassbrettet egner seg for alle driftsfunksjoner.

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

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

375 x 394 x 30 mm (BxDxH)

Glassbrettet kan maksimalt belastes med 8 kg.

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

Rister og kokekar av metall kan føre til gnistdannelse i funksjonen Mikro- bølge . Dampovnen kan bli skadet.

Du må **ikke** bruke risten og damp- pannen i funksjonen Mikrobølge .

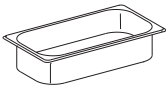
Du kan bruke risten og damppannen i funksjonen Hurtigtilberedning  og i alle funksjoner med damp.

## Rist



1 rist for plassering av eget servise

## DGG 50-80



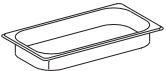
1 tett damppanne

Kapasitet 4,2 l/

Nyttevolum 3,6 l

375 x 197 x 80 mm (BxDxH)

## DGG 50-40



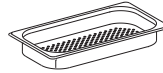
1 tett damppanne

Kapasitet 2,2 l/

Nyttevolum 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

## DGGL 50-40



2 perforerte damppanner

Kapasitet 2,2 l/

Nyttevolum 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (BxDxH)

## Avkalkingstabletter

For avkalking av ovnen

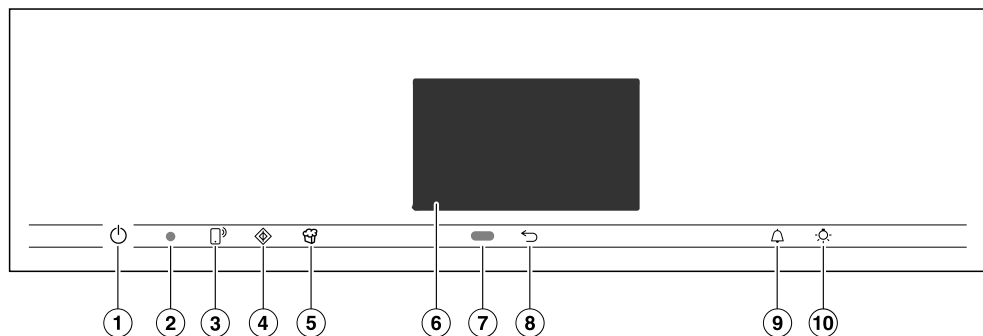
## Miele kokebok «Tilberedning med damp»

De beste oppskriftene fra Miele's prøve- kjøkken

## Miele kokebok «Koking og oppvar- ming»

De beste oppskriftene fra Miele's prøve- kjøkken

# 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 Sensortast   
For start av funksjonen Hurtig-mikro
- ⑤ Sensortast   
For start av Popcorn-funksjonen
- ⑥ Touchdisplay  
For visning av informasjon og for betjening
- ⑦ Bevegelsessensor  
For å slå på ovnsrombelysningen og displayet, og for å bekrefte signaltonene ved bevegelse
- ⑧ Sensortast   
For å gå trinnvis tilbake
- ⑨ Sensortast   
For innstilling av varselur eller alarm
- ⑩ Sensortast   
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet

### På/av-tast

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

Med denne tasten slår du dampovnen på og av.

### Bevegelsessensor

Bevegelsessensoren befinner seg under touchdisplayet ved siden av sensortasten . Bevegelsessensoren merker om du nærmer deg touchdisplayet med f.eks. hånden eller kroppen.

Hvis du aktiverer de aktuelle innstillingene, kan du slå på ovnsrombelysningen, slå på dampovnen eller bekrefte signaltonene (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Bevegelsessensor»).

# Betjeningselementer

## Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Denne tastetonen kan du koble ut ved å velge innstillingen Lydstyrke | Taste-tone | Av.

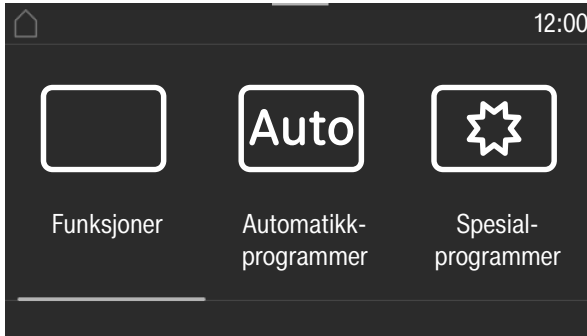
Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når dampovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

| Sensortast                                                                          | Funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Hvis du vil styre dampovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten oransje og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.</p> <p>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre dampovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).</p> |
|    | <p>Med denne sensortasten starter du funksjonen Hurtig-mikro. Tilberedningsprosessen kjøres med en forhåndsinnstilt mikrobølgeeffekt på 600 W og en tilberedningstid på 1 minutt (se kapittel «Hurtig-mikro»). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.</p> <p>Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.</p>                                  |
|    | <p>Med denne sensortasten starter du funksjonen Popcorn. Tilberedningsprosessen går med 850 W og en tilberedningstid på 2:50 minutter (se kapittel «Popcorn»).</p> <p>Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.</p>                                                                                                                                                    |
|  | <p>Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p>Når en meny vises i displayet eller en tilberedningsprosess er i gang, kan du når som helst stille inn en tid på varseluret (f.eks. for koking av egg) eller stille inn en alarm (et fast klokkeslett) med denne sensortasten (se kapittel «Alarm og Varselur»).</p>                                                                                                                                  |
|  | <p>Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på.</p> <p>Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.</p>                                                                                                                                                                                    |

## Touchdisplay

Den ømfintlige overflaten på touchdisplayet kan bli ripet av spisse eller skarpe gjenstander, som f.eks. spiker, blyanter osv.  
Berør touchdisplayet kun med fingrene.  
Pass på at det ikke kommer vann bak touchdisplayet.

Touchdisplayet er delt opp i flere områder.



Til venstre i **toppteksten** vises menylinjen. Hvert av menypunktene skilles fra hverandre med en loddrett linje. Når menylinjen ikke kan vises fullstendig lenger pga. plassmangel, blir overordnede menypunkter vist med ... I.

Hvis du berører et menynavn i toppteksten, skifter displayet til den enkelte menyen. For å skifte til startskjermen, berør .

Klokkeslettet vises i toppteksten på høyre side. Du kan stille inn klokkeslettet ved berøring.

I tillegg kan flere symboler vises, f.eks. SuperVision .

I overkant av toppteksten er det en oransje linje, hvor du kan trekke ned nedtrekksmenyen. Med denne kan du koble innstillinger ut og inn under en tilberedningsprosess.

I **midten** finner du den aktuelle menyen med menypunktene. Du blar mot høyre eller venstre ved å stryke fingeren over displayet. Når du berører et meny punkt, velger du det (se kapittel «Betjeningsprinsipp»).

I **bunnteksten** vises, avhengig av meny, forskjellige felt for betjening, som f.eks. Timer, Lagre eller OK.

# Betjeningselementer

## 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> . |
|  | Alarm                                                                                                                                             |
|  | Varselur                                                                                                                                          |
|  | Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.               |
|  | Henvisninger til overordnede menypunkter, som av plassgrunner ikke vises i menylinjen.                                                            |
|  | Den elektroniske barnesikringen eller tastelåsen er innkoblet (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»). Betjeningen er sperret.         |
|  | Fjernstyring (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen Fjernstyring   På)                                             |
|  | SuperVision (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen SuperVision   SuperVisionvisning   På)                          |



Du betjener dampovnen via touch-displayet, ved at du berører ønsket meny punkt.

Hver berøring av et mulig valg, farger det aktuelle tegnet (ord og/eller symbol) **oransje**.

Felt for bekreftelse av et betjeningsskritt er farget **grønt** (f.eks. *OK*).

## Valg av meny punkt

- Berør ønsket felt eller verdi i touch-displayet.

## Bla

Du kan bla til venstre eller høyre.

- Sveip over skjermen. Legg fingeren på touchdisplayet og beveg fingeren i ønsket retning.

Streken nederst viser hvor du befinner deg i den aktuelle menyen.

## Gå ut av menyområdet

- Berør sensortasten  eller berør symbolet ... I i menylinjen.
- Berør symbolet , for å skifte til start-skjermen.

Alt du har lagt inn til nå uten å bekrefte med *OK*, blir ikke lagret.

## Endre verdi eller innstilling

### Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er markert med oransje.

- Berør ønsket innstilling.

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

### Legg inn tall med tallhjulet

- Stryk fingeren oppover eller nedover tallhjulet, til ønsket tall vises i midten.
- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres.

### Legg inn tall med talltastaturet

- Berør verdien som står på midten av tallhjulet.

Tallfeltet vises.

- Berør ønsket tall.

Så snart du har lagt inn en gyldig verdi, markeres *OK* med grønt.

Med pilen sletter du det tallet som sist ble lagt inn.

- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres.

# Betjeningsprinsipp

---

## 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. signaltonene).

- Berør ønsket segment på streken med segmenter, for å endre innstillingen.
- Velg På eller Av, for å slå innstillingen av eller på.
- Bekreft valget med OK.

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

## Innlegging av bokstaver

Du legger inn bokstaver via et display-tastatur. Velg korte og konsise navn.

- Berør ønskede bokstaver eller tegn.

**Tips:** Med tegnet ] kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Berør Lagre.

Navnet blir lagret.

## Vis kontekstmeny

I noen menyer kan du se kontekstmenyen, f.eks. for å endre navn på egne programmer eller forskyve registreringer under MyMiele.

- Berør f.eks. et eget program helt til kontekstmenyen åpner seg.
- Berør touchdisplayet utenfor menyvinduet for å lukke kontekstmenyen.

## Forskyve registreringer

Du kan forandre rekkefølgen på egne programmer eller registreringer under MyMiele.

- Berør f.eks. et eget program helt til kontekstmenyen vises.
- Velg Flytte.
- Hold fingeren på det markerte feltet og dra det til ønsket sted.

## Vise nedtrekksmeny

Under en tilberedningsprosess kan du koble WiFi-funksjonen  ut eller inn.

- Åpne nedtrekksmenyen på den oransje linjen under toppteksten.
- Berør symbolet for WiFi-funksjonen , for å koble funksjonen inn eller ut. Den aktive innstillingen er markert med oransje. Den inaktive innstillingen er markert med sort eller hvitt, avhengig av valgt fargeskjema (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Display»).
- Skyv nedtrekksmenyen opp igjen eller berører touchdisplayet utenfor menyvinduet, for å lukke nedtrekksmenyen.

## Vise Hjelp

For valgte funksjoner finnes det en konteksthjelp. På linjen under vises Hjelp.

- Berør Hjelp, for å vise henvisninger med bilder og tekst.
- Berør Lukk, for å gå tilbake til forrige meny.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

# Funksjonsbeskrivelse

---

## Dampdrift

### Vanntank

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

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.

### Temperatur

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

### Tilberedningstid

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

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

### Støy

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

Når dampovnen er i drift høres en vifte-lyd.

### Oppvarmingsfase

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

Ved tilberedning med damp er oppvarmingstiden avhengig av matvaremengde og -temperatur. Generelt tar oppvarmingsfasen ca. 5 minutter. Ved tilberedning av kalde eller frosne matvarer forlenges den. Også ved lave tilberedningstemperaturer og ved tilberedning i driftsfunksjonen Sous-vide  kan oppvarmingsfasen bli forlenget.

## Kokefase

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

## Dampreduksjon

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

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

## Mikrobølgedrift

### Funksjonsmåte

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

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

### Fordeler med mikrobølge

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

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

Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikro-  
bølge , og som oppstillings-  
flate for mindre former.

# Funksjonsbeskrivelse

## Valg av servise

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

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.

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

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

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

 Brannfare ved bruk av uegnet servise i driftsfunksjonen Mikro-.

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

Bruk kun servise som er egnet for mikrobølgedrift i driftsfunksjonen Mikro-.

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene.

Runde og ovale flate fat er velegnet.

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

## Egnet servise

 Brannfare pga. brennbare materialer.

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

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

Du kan bruke følgende servise og materiale:

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

 Fare for skade pga. varmt servise. Steingods kan bli varmt.

Ta på grytevotter, når du bruker servise av steingods.

- Kunststoffservise og engangsbeholdere av kunststoff i funksjonen Mikro-

**Tips:** Unngå bruk av engangsbeholdere av hensyn til miljøet.

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

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

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



Brannfare pga. metalleder.

Metalleder eller kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd kan varme opp brennbare materialer så mye, at de kan begynne å brenne.

Ikke bruk metallklips og heller ikke kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd.

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

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

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

Sett aluminiumsformer på glassbrettet.

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

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

# Funksjonsbeskrivelse

## Uegnet servise

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

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

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

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

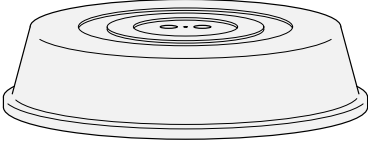
- Kunststoff av melamin  
Melamin tar opp energi og blir dermed veldig varmt.  
Når du kjøper kunststoffservise, få rede på hvilket materiale servicet består av.
- Ikke varmebestandig kunststoffservise og ikke varmebestandige kokeposer av kunststoff.
- Beholdere av tre  
Vannet i treet fordamper under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



## Plassering av serviset i ovnsrommet

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

## Lokk



**Tips:** Egnet lokk er tilgjengelig i butikk.

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

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

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

- **Ikke** bruk lokk ved oppvarming av følgende matvarer:
- Panert mat
  - Matvarer som skal varmes eller tilberedes i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning 

# Funksjonsbeskrivelse

---

## Glassbrett

Driftsfunksjoner/Anvendelser med damp:

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

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

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

Sett glassbrettet i rillehøyde 1.

Funksjonen Mikrobølge :

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

## Ovnsrombelysning

For å spare energi, er dampovnen innstilt slik, at lyset i ovnsrommet slår seg av etter start.

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

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

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

## Miele@home

Dampovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

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

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

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

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

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

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

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

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

## Tilgjengelighet Miele@home

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

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

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele App

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



# Første igangsetting

## Grunninnstillinger

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



Fare for skade pga. varme overflater.

Dampovnen blir varm under bruk.

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

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

## Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.

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.

## Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home»?

- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg Fortsett.
- Hvis du vil utsette tilkoblingen til en senere anledning, velg Hoppe over. Informasjon om senere tilkobling finner du i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home».
- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg ønsket tilkoblingsmetode.

Displayet og Miele-appen leder deg gjennom de neste skrittene.

## Innstilling av dato

- Still inn dag, måned og år etter hverandre.
- Bekreft med OK.

## Innstilling av klokkeslett

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

## Innstilling av vannhardhet

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

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

## Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

## Slå på møbelfrontgjenkjenningen

Når dampovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfrontgjenkjenningen alltid være slått på.

- Velg Innstillinger  | Registrering kjøkkenfront | På.

## Første rengjøring av dampovnen

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra dampovnen og tilbehøret.

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

## Rengjøre vanntanken

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

## Rengjøring av tilbehør/ovnsrom

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

Dampovnen ble behandlet med et pleiemiddel før levering.

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

## Tilpasning av koketemperatur

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

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

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

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

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

## Tilpasning av koketemperaturen etter flytting

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

# Innstillinger

## Oversikt over innstillingene

| Menypunkt                                                                               | Mulige innstillinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Språk  | ...   deutsch   english   ...<br>Sted                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Klokkeslett                                                                             | Visning<br>På   Av*   Nattutkobling<br>Visningstype<br>Analog*   Digital<br>Tidsformat<br>24 t*   12 t (am/pm)<br>Still inn                                                                                                                                                                                                                    |
| Dato                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Belysning                                                                               | På<br>«På» i 15 sek*<br>Av                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Startskjerm                                                                             | Hovedmeny*<br>Funksjoner<br>Automatikkprogrammer<br>Spesialprogrammer<br>Egne programmer<br>MyMiele                                                                                                                                                                                                                                            |
| Display                                                                                 | Lysstyrke<br><br>Fargeskjema<br>Lys   Mørk*<br>QuickTouch<br>På   Av*                                                                                                                                                                                         |
| Lydstyrke                                                                               | Signaltoner<br>Melodier <br>Solo-tone <br>Tastetone<br><br>Velkomstmelodi<br>På*   Av |
| Enheter                                                                                 | Vekt<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatur<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

\* Fabrikkinnstilling

| Menypunkt                 | Mulige innstillinger                                                                                                                      |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hurtig-mikro              | Effekt<br>Tilberedningstid                                                                                                                |
| Popcorn                   | Tilberedningstid                                                                                                                          |
| Varmholding               | Dampkoking<br>På   Av*<br>Mikrobølge<br>På   Av*                                                                                          |
| Dampproduksjon            | På*<br>Av                                                                                                                                 |
| Forslagstemperaturer      |                                                                                                                                           |
| Forslagseffekter          |                                                                                                                                           |
| Vannhardhet               | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                      |
| Bevegelsessensor          | Slå på lyset<br>under bruk*   Alltid på   Av<br>Slå på ovnen<br>På   Av*<br>Bekreftede signaltoner<br>På*   Av                            |
| Sikkerhet                 | Elektr.barnesikring <br>På   Av*<br>Tastelås<br>På   Av* |
| Registrering kjøkkenfront | På<br>Av*                                                                                                                                 |
| Miele@home                | Aktivere<br>Deaktiver<br>Tilkoblingsstatus<br>Koble til på nytt<br>Nullstill<br>Koble til                                                 |
| Fjernstyring              | På*<br>Av                                                                                                                                 |
| SuperVision               | SuperVisionvisning<br>På   Av*<br>Visning i standby<br>På   Kun ved feil*<br>Produktliste<br>Vis produkt   Signaltoner                    |

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

| Menypunkt            | Mulige innstillinger                                                                           |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Remote Update        | På*<br>Av                                                                                      |
| Softwareversjon      |                                                                                                |
| Rettslig informasjon | Open-Sourcelisenser                                                                            |
| Forhandler           | Messeinnstilling<br>På   Av*                                                                   |
| Fabrikkinnstillinger | Produktinnstillinger<br>Egne programmer<br>MyMiele<br>Forslagseffekter<br>Forslagstemperaturer |
| Driftstimer (totalt) |                                                                                                |

\* Fabrikkinnstilling



## Åpne menyen «Innstillinger»

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

Du befinner deg i hovedmenyen.

■ 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  i hovedmenyen. Orienter deg etter symbolet  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 innstillingene Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring, og bevegelsessensoren merker automatisk når du nærmer deg displayet.  
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.

# Innstillinger

## Visningstype

Klokkeslettet kan vises Analog (som et ur med tallskive) eller Digital (t:min).

Ved digital visning, vises også datoen.

## Tidsformat

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

## Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

**Tips:** Når ingen tilberedningsprosess pågår, berør klokkeslettet i toppteksten for å endre det.

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

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

## Dato

Du stiller inn datoen.

Når dampovnen er slått av, vises datoen kun ved innstillingen Klokkeslett | Visningstype | Digital.

## Belysning

- På  
Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.
- «På» i 15 sek  
Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.
- Av  
Ovnsrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

## Startskjerm

Når du slår på dampovnen, vises hovedmenyen (fabrikkinnstilling). Du kan endre startskjermen, slik at f.eks. funksjonene eller det du har lagt inn under MyMiele vises direkte (se kapittel «MyMiele»).

Endret startskjerm vises først etter at dampovnen er slått på igjen.

Du kommer til hovedmenyen ved å velge sensortasten  eller via menylinjen i toppteksten.

## Display

### Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises ved en strek med segmenter.

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

### Fargeskjema

Velg om displayet skal vises med lyst eller mørkt fargeskjema.

- Lys  
Displayet har lys bakgrunn med mørk skrift.
- Mørk  
Displayet har mørk bakgrunn med lys skrift.

### QuickTouch

Velg hvordan sensortastene og bevegelsessensoren skal reagere når dampovnen er slått av:

- På  
Hvis du i tillegg har valgt innstillingen Klokkeslett | Visning | På eller Nattutkobling, reagerer sensortastene og bevegelsessensoren også, når dampovnen er avslått. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.
- Av  
Uavhengig av innstillingen Klokkeslett | Visning reagerer sensortastene og bevegelsessensoren 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

### Velkomstmelodi

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

# Innstillinger

## Enheter

### Vekt

Du kan stille inn vekten på maten i automatikkprogrammene i gram (g), i pund (lb) eller i pund/unser (lb/oz).

### Temperatur

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

## Hurtig-mikro

For omgående start av mikrobølge-ovnen, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 600 W og en tid på 1 minutt.

#### - Effekt

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

#### - Tilberedningstid

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

## Popcorn

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

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter.

Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres.

## Varmholding

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

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

## Dampkoking

#### - På

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

#### - Av

Funksjonen Varmholding er slått av.

## Mikrobølge

#### - På

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

#### - Av

Funksjonen Varmholding er slått av.

## Dampreduksjon

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

## Forslagstemperaturer

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

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for funksjonene.

- Velg ønsket funksjon.

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

- Endre forslagstemperaturen.
- Bekreft med OK.

## Forslagseffekter

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

Du kan endre forslagseffektene for driftsfunksjonen Mikrobølge  og for driftsfunksjonen Hurtigtilberedning .

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

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

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

# Innstillinger

## Vannhardhet

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

Dersom du bruker drikkevann fra flaske, f.eks. mineralvann, bruk drikkevann uten tilsatt kullsyre. Bruk innstilling tilsvarende kalsiuminnholdet. Kalsiuminnholdet er angitt mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  eller ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /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 $\text{Ca}^{2+}$ eller<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Innstilling |
|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| °dH         | mmol/l |                                                                               |             |
| 1           | 0,2    | 7                                                                             | 1           |
| 2           | 0,4    | 14                                                                            | 2           |
| 3           | 0,5    | 21                                                                            | 3           |
| 4           | 0,7    | 29                                                                            | 4           |
| 5           | 0,9    | 36                                                                            | 5           |
| 6           | 1,1    | 43                                                                            | 6           |
| 7           | 1,3    | 50                                                                            | 7           |
| 8           | 1,4    | 57                                                                            | 8           |
| 9           | 1,6    | 64                                                                            | 9           |
| 10          | 1,9    | 71                                                                            | 10          |
| 11          | 2,0    | 79                                                                            | 11          |
| 12          | 2,2    | 86                                                                            | 12          |
| 13          | 2,3    | 93                                                                            | 13          |
| 14          | 2,5    | 100                                                                           | 14          |

| Vannhardhet |           | Kalsiuminnhold<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ eller<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /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       |

## Bevegelsessensor

Bevegelsessensoren merker om du nærmer deg touchdisplayet med f.eks. hånden eller kroppen.

Dersom du ønsker at bevegelsessensoren også skal reagere når dampovnen er slått av, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

### Slå på lyset

- under bruk  
Så snart du nærmer deg touchdisplayet under en tilberedningsprosess, slår ovnsrombelysningen seg på. Ovnsrombelysningen kobler seg ut automatisk etter 15 sekunder igjen.
- Alltid på  
Så snart du nærmer deg touchdisplayet, slår ovnsrombelysningen seg på. Ovnsrombelysningen kobler seg ut automatisk etter 15 sekunder igjen.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touchdisplayet. Koble inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder ved å velge sensortasten .

## Slå på ovnen

- På  
Når klokkeslettet vises, slår dampovnen seg på og hovedmenyen vises når du nærmer deg touch-displayet.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touchdisplayet. Slå på dampovnen med på/av-tasten .

## Bekreft signaltoner

- På  
Så snart du nærmer deg touchdisplayet, kobles signaltonene ut.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touchdisplayet. Slå av signaltonene manuelt.

## Sikkerhet

### Elektr.barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av dampovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbryt.

- På  
Den elektroniske barnesikringen blir aktivert. Før du kan bruke dampovnen, slå den på og berør symbolet  i minst 6 sekunder.
- Av  
Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke dampovnen som vanlig.

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

## Registrering kjøkkenfront

- På  
Møbelfrontgjenkjenning er aktivert. Ved hjelp av bevegelsessensoren merker dampovnen automatisk, om møbeldøren er lukket.  
Ved lukket møbeldør kobler dampovnen seg ut automatisk etter en viss tid.

- Av  
Møbelfrontgjenkjenning er deaktivert. Dampovnen merker ikke om møbeldøren er lukket.

Når dampovnen er bygget inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), kan dampovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet gjennom oppsamling av varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten.

Møbelfronten må alltid stå åpen når dampovnen er i bruk.

Lukk møbeldøren først når dampovnen er helt avkjølt.



## Miele@home

Dampovnen hører til de Miele@home-kompatible produktene og har SuperVision-funksjon.

Dampovnen er fra fabrikken utstyrt med en WiFi-kommunikasjonsmodul og er egnet for trådløs kommunikasjon.

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

- Aktivere  
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.

- Nullstill  
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   kunne bruke Miele@home.  
Nullstill nettverksinnstillingene, n r dampovnen avhendes, selges eller en brukt dampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til dampovnen.
- Koble til  
Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for   kunne bruke Miele@home.

# Innstillinger

## 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.

## SuperVision

Dampovnen hører til de Miele@home-kompatible husholdningsproduktene og har funksjonen SuperVision, for overvåkning av andre husholdningsprodukter i Miele@home-systemet.

Du kan først aktivere SuperVision-funksjonen, når du har opprettet et Miele@home-system.

### SuperVisionvisning

- På  
Funksjonen SuperVision er koblet inn. Symbolet  vises oppe til høyre i displayet.
- Av  
Funksjonen SuperVision er slått av.

## Visning i standby

Funksjonen SuperVision er også tilgjengelig i standby-modus. Forutsetningen er at klokkeslettvisningen er slått på i (Innstillinger | Klokkeslett | Visning | På).

- På  
Aktive husholdningsprodukter, som er logget på i Miele@home-systemet, vises alltid.
- Kun ved feil  
Kun feil på aktive husholdningsprodukter vises.

## Produktliste

Alle husholdningsprodukter som er logget på Miele@home-systemet vises. Når du har valgt et produkt, kan du få tilgang til flere innstillinger:

- Vis produkt
  - På  
Funksjonen SuperVision er koblet inn for dette produktet.
  - Av  
Funksjonen SuperVision er koblet ut for dette produktet. Produktet er fortsatt logget på i Miele@home-systemet. Feil vises, selv om funksjonen SuperVision er koblet ut på dette produktet.
- Signaltoner  
Du kan stille inn om signaltonene er slått på (På) eller av (Av) på dette produktet.

## Remote Update

Menypunktet Remote Update 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.

# Innstillinger

---

## Softwareversjon

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

■ Bekreft med *OK*.

## Rettslig informasjon

Under Open-Source-lisenser finner du en oversikt over de integrerte Open-Source-komponentene.

■ Bekreft med *OK*.

## 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: Messeinnstillingen er aktivert. Produktet blir ikke varmt.

- På  
Messeinnstillingen blir aktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder.
- Av  
Messeinnstillingen blir deaktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder.  
Du kan bruke dampovnen som vanlig.

## Fabrikkinnstillinger

- Produktinnstillinger  
Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Egne programmer  
Alle egne programmer blir slettet.
- MyMiele  
Alle MyMiele-registreringer blir slettet.
- Forslagstemperaturer  
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagseffekter  
De endrede mikrobølgeeffektene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

## Driftstimer (totalt)

Ved å velge Driftstimer (totalt) kan du sjekke det samlede antallet driftstimer for dampovnen.

Med sensortasten , kan du legge inn en tid på varseluret (f.eks. for koking av egg) eller stille inn en alarm (et fast klokkeslett).

### Bruk av funksjonen Alarm

Alarmen  kan brukes for å stille inn et bestemt klokkeslett, når et signal skal høres.

### Innstilling av alarm

Når du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på damp-ovnen for å stille inn alarmen. Klokkeslettet for alarmen vises da når damp-ovnen er slått av.

- Velg sensortasten .
- Velg  Alarm.
- Still inn et klokkeslett for alarmen.
- Bekreft med Lukk.

Når dampovnen er slått av, vises  og klokkeslettet for alarmen i stedet for aktuelt klokkeslett.

Hvis en tilberedningsprosess er i gang samtidig, eller du befinner deg i en meny, vises  og klokkeslettet for alarmen øverst til høyre i displayet.

Til innstilt tid for alarmen, blinker  ved siden av klokkeslettet i displayet og et signal høres.

- Velg sensortasten  eller innstilt klokkeslett for alarmen i displayet.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

### Endre alarm

- Velg alarmen i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket alarm.

Det innstilte klokkeslettet for alarmen vises.

- Still inn nytt klokkeslett for alarmen.
- Bekreft med Lukk.

Det endrede klokkeslettet for alarmen lagres og vises i displayet.

### Slette alarm

- Velg alarmen i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket alarm.

Det innstilte klokkeslettet for alarmen vises.

- Velg Slett.
- Bekreft med Lukk.

Alarmen slettes.

# Alarm + varselur

## Bruk av funksjonen Varselur

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

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

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

## Innstilling av varselurtid

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

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

- Velg sensortasten .
- Velg  Varselur.
- Still inn varselurtiden.
- Bekreft med Lukk.

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

Hvis en tilberedningsprosess er i gang samtidig, eller du befinner deg i en meny, vises  og nedtellingen for varseluret øverst til høyre i displayet.

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

- Velg sensortasten  eller ønsket varselurtid i displayet.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

## Endre varselurtiden

- Velg varselurtiden i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket varselurtid.

Den innstilte varselurtiden vises.

- Still inn den nye varselurtiden.
- Bekreft med Lukk.

Den endrede varselurtiden lagres og løper minuttvis. Varselurtider på mindre enn 10 minutter løper sekundvis.

## Slette varselurtiden

- Velg varselurtiden i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket varselurtid.

Den innstilte varselurtiden vises.

- Velg Slett.
- Bekreft med Lukk.

Varselurtiden slettes.

## Hoved- og undermenyer

| Meny                                                                                                   | Forslagsverdi   | Område                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Funksjoner            |                 |                       |
| Dampkoking            | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Mikrobølge            | 1000 W          | 80–1000 W             |
| Hurtigtilberedning    | 300 W<br>100 °C | 80–300 W<br>80–100 °C |
| Sous-vide             | 65 °C           | 45–90 °C              |
| ECO-dampkoking        | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Automatikkprogrammer  |                 |                       |
| Spesialprogrammer     |                 |                       |
| Oppvarming                                                                                             |                 |                       |
| Dampkoking                                                                                             | 100 °C          | 80–100 °C             |
| Mikrobølge                                                                                             | 450 W           | 450–1000 W            |
| Tining                                                                                                 |                 |                       |
| Dampkoking                                                                                             | 60 °C           | 50–60 °C              |
| Mikrobølge                                                                                             | 150 W           | 80–150 W              |
| Forvelling                                                                                             | —               | —                     |
| Hermetisering                                                                                          | 90 °C           | 80–100 °C             |
| Heve gjærdeig                                                                                          | —               | —                     |
| Tilberede hel meny                                                                                     | —               | —                     |
| Desinfisere servise                                                                                    | —               | —                     |
| MyMiele             |                 |                       |
| Egne programmer     |                 |                       |
| Innstillinger       |                 |                       |
| Vedlikehold         |                 |                       |
| Avkalking                                                                                              |                 |                       |
| Bløtlegging                                                                                            |                 |                       |

# Betjening

Dersom du setter serviset med maten direkte på bunnen i ovnsrommet i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan dampovnen bli skadet.

Sett glassbrettet inn i rille 1 i funksjonen Mikrobølge , og sett **alltid** serviset som benyttes under tilberedningen, på glassbrettet.

- Slå på dampovnen.

Hovedmenyen vises.

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

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

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

- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg Funksjoner .
- Velg ønsket driftsfunksjon.

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

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

Du kan endre forslagsverdier i ettertid ved valg av den enkelte verdien eller Timer.

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

Innstilte verdier vises i alle driftsfunksjonene og tilberedningsprosessen løper.

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

Genereringen av mikrobølger stopper, så snart du avbryter tilberedningsprosessen med Stopp eller åpner døren. Du kan fortsette tilberedningsprosessen med Start.

- Velg Avslutt eller Lukk etter tilberedningsprosessen (avhengig av driftsfunksjon).

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

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



## Rengjøring av dampovnen



Fare for skade pga. varmt vann.

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

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

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

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

- Ikke lukk døren før 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
- Effekt
- Tilberedn.tid
- Ferdig kl.
- Start kl.

## Endre temperatur

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med Innstillinger | Forslags-temperaturer.

- Berør temperaturindikatoren.
- Endre den programmerte temperaturen.
- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

## Endring av mikrobølgeeffekt

Du kan forandre forslagseffekten permanent etter dine personlige ønsker med Innstillinger | Forslagseffekter.

- Berør indikatoren for mikrobølgeeffekten.
- Endre mikrobølgeeffekten.
- Velg Start.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede mikrobølgeeffekten.

# Betjening

## 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. kan du koble tilberedningsprosessen automatisk ut, eller inn og ut.

- 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 i menyen først 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  eller Timer.

- Still inn de ønskede tidene.

- Bekreft med OK.

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

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

- Vent til Dampproduksjon slukker før du åpner døren og tar ut maten av ovnen.

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

## Endre innstilte tilberedningstider

- Velg , tidspunktet eller Timer.

- Velg ønsket tid og endre den.

- Bekreft med OK.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

## Slette innstilte tilberedningstider

- Velg , tidspunktet eller Timer.

- Velg ønsket tid.

- Velg Slett.

- Bekreft med OK.

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 i driftsfunksjoner med mikrobølge

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

Mens tilberedningstiden går, vises Stopp til høyre nede i displayet.

### ■ Velg Stopp.

Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.

Start er markert med grønt.

### ■ Velg Start.

Tilberedningsprosessen settes i gang igjen og tilberedningstiden fortsetter å løpe.

## Avbryte tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp

Når du åpner døren, avbrytes en tilberedningsprosess i driftsfunksjoner med damp. Ovnsmålbelysningen 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**

Hvis du avbryter en tilberedningsprosess, kobles varmen og belysningen i ovnsrommet ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.

### **Avbryte tilberedningsprosess uten innstilt tilberedningstid**

- Velg Avslutt.

Hovedmenyen vises.

### **Avbryte tilberedningsprosess med innstilt tilberedningstid**

- Velg Avbryt.

Avbryte prosessen? vises.

- Velg Ja.

Hovedmenyen vises.

## **Endre driftsfunksjon**

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

- Velg symbolet til den valgte driftsfunksjonen.
- Når du har stilt inn en tilberedningstid, bekreft meldingen Avbryte prosessen? med Ja.
- Velg den nye driftsfunksjonen.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

- Still inn verdiene for tilberedningsprosessen og bekreft med OK.

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

## Hurtig-mikro

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

En mikrobølgeeffekt på 600 W og en tid på 1 minutt er forhåndsinnstilt.

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

### ■ Velg sensortasten .

Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med Stopp eller stoppe den med sensortasten .

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

### ■ Velg Lukk.

Hovedmenyen vises.

## Popcorn

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

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

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

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

### ■ Velg sensortasten .

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med Stopp eller stoppe den med sensortasten .

Engangsbeholdere av papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade dampovnen. Ikke la dampovnen være uten tilsyn under tilberedningen og følg henvisningene på pakken.

Når tilberedningsprosessen er ferdig vises Ferdig og et signal høres.

### ■ Velg Lukk.

Hovedmenyen vises.

# 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.

## Tilberedningsservice

### Damppanner

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

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

### Eget servise

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

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

### Glassbrett

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

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

### Rillehøyde

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

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

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

### Dypfryste matvarer

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

### Temperatur

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

### Tilberedningstid

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

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

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

### Koking med væske

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

### Egne oppskrifter

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

# 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

Funksjoner ☐ | 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  | Grønnsaker  
| ... |

eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Fisk | ... |  
eller

Funksjoner  | 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 kjøttet før koking (se kapittel «Tining med damp»).

### Forberedelser

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

### Koketid

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

## Tips

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

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Kjøtt | ... |  
eller

Funksjoner  | 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.

## Damppanner

Bruk en tett damppanne. Små mengder ris (opptil én kopp, ca. 50–150 g) kan du også tilberede på risten i en passende beholder av rustfritt stål.

## Forberedelse

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

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

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

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Ris | ... |  
Dampkoking

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

|                       |  : | <br>[min] |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Langkornet ris</b> |                                                                                     |                                                                                             |
| Basmatiris            | 1 : 1,5                                                                             | 15                                                                                          |
| Parboiled ris         | 1 : 1,5                                                                             | 23–25                                                                                       |
| Fullkornsriss         | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                       |
| Villris               | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                       |
| <b>Rundkornet ris</b> |                                                                                     |                                                                                             |
| Grøtris               | 1 : 2,5                                                                             | 30                                                                                          |
| Risotto               | 1 : 2,5                                                                             | 18–19                                                                                       |

 :  Forholdet mellom ris og væske,  
 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

Automatikkprogrammer  | Korn | ... |

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

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. 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

Automatikkprogrammer  | Pasta | ... |  
eller  
Funksjoner  | Dampkoking   
Temperatur: 100 °C  
Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

# 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

Automatikkprogrammer  | Pasta | ... |

eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Belgfrukter | ... |

eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Egg | ... |  
eller  
Funksjoner  | Dampkoking   
Temperatur: 100 °C  
Tilberedningstid: se tabellen

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

Automatikkprogrammer  | Frukt | ... | eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: se tabellen

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

 Tilberedningstid

## Pølser

### Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Pølser | ... | eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Skalldyr | ... |  
eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Blåskjell | ... |

eller

Funksjoner  | 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

## Tilberede en hel meny – manuelt

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

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

### Rillehøyde

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

### Temperatur

Temperaturen ved tilberedning av en hel meny må være 100 °C, da denne temperaturen er nødvendig for at de fleste matvarer skal bli ferdigkokt. Ikke bruk den laveste temperaturen, hvis det anbefales ulike temperaturer for de forskjellige matvarene, f.eks. for filet av gullmakrell 85 °C og poteter 100 °C. Hvis det anbefales en temperatur på f.eks. 85 °C for en matvare, bør du først prøve hvordan resultatet blir ved 100 °C. Ømfintlige fiskesorter med løs struktur, f.eks. sjøtunge og flyndre, blir svært faste ved 100 °C.

### Koketid

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

## Eksempel

### Tilberedningstider for maten

(se tilberedningstabellen i kapittel «Tilberedning med damp»)

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

### Beregning av tilberedningstider som skal stilles inn:

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

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

Rest = 4 minutter (3. tilberedningstid: brokkoli)

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

## Tilberedning av en meny

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

## Sous-vide

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

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

Resultatet er jevnt kokte, mer smaksrike matvarer.

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

Bruk bare varmemestabile, kokeekte vakuumposer.

Ikke kok mat i salgsforpakningen, f.eks. vakuumpakket frysemat, hvor det kanskje er brukt uegnede vakuumposer.

Ikke bruk vakuumposen flere ganger.

Vakuumer maten kun med en vakuumeringsmaskin.

### Viktige henvisninger for bruk

For å få et optimalt tilberedningsresultat, ta hensyn til følgende råd:

- Bruk mindre krydder og urter enn ved tradisjonell matlaging, da smakene blir mer intense.  
Du kan også tilberede maten uten krydder, og heller krydre etter tilberedningen.
- Ved tilsetning av salt, sukker og væske reduseres tilberedningstiden.
- Ved tilsetning av syreholdige matvarer, som sitron eller eddik, blir maten fastere.
- Ikke bruk alkohol eller hvitløk. Da kan det oppstå en ubehagelig bismak.

- Bruk kun vakuumpose som passer til størrelsen på maten. Dersom vakuumposen er for stor, kan det bli igjen for mye luft.
- Hvis du vil tilberede flere matvarer i én vakuumpose, legg matvarene ved siden av hverandre i posen.
- Hvis du vil tilberede mat i flere vakuumposer samtidig, legg posene ved siden av hverandre på risten.
- Tilberedningstidene er avhengig av tykkelsen på maten.
- La døren være lukket under tilberedningsprosessen. Hvis døren åpnes, forlenges prosessen og kan påvirke resultatet.
- Opplysningene ang. temperatur og tilberedningstider i sous-vide-oppskrifter kan ikke alltid brukes 1:1. Tilpass disse innstillingene til den tilberedningsgraden du ønsker.
- Ved tilberedning ved lav temperatur og lang tilberedningstid, kan det bli økt vannansamling i ovnsrommet. Tilberedningsresultatet blir imidlertid ikke påvirket.
- Ved høy temperatur og/eller lang tilberedningstid, kan det bli for lite vann. Kontroller visningen i displayet av og til.

### Tips

- For å redusere forberedelsestidene, kan du vakuumere maten 1–2 dager før tilberedningsprosessen. Lagre de vakuumerte matvarene i kjøleskap ved maks 5 °C. For å bevare kvalitet og smak, bør matvarene tilberedes etter senest 2 dager.
- Frys inn væske, f.eks. marinade, før vakuumeringen, for å forhindre at den renner ut av vakuumposen.
- Brett kantene til vakuumposen utover når du skal fylle den. Da holder sveisesømmen seg ren.
- Dersom du ikke ønsker å spise maten rett etter tilberedningen, legg den umiddelbart i isvann og la den avkjøle helt. Lagre deretter maten ved maks 5 °C.  
Slik bevarer du kvalitet og smak, og forlenger holdbarheten.  
**Unntak:** Kjøtt fra fjærkre skal spises rett etter tilberedningsprosessen.
- Klipp opp vakuumposen på alle sider når maten er ferdig, slik at du lettere får tak i maten.
- Brun kjøtt og faste fiskesorter (f.eks. laks) raskt før servering. Slik at det kan utvikles en delikat stekearoma.
- Bruk kraften eller marinaden fra grønnsaker, fisk eller kjøtt til tilberedning av saus.
- Server maten på forvarmede tallerkener.

### Bruk av driftsfunksjon Sous-vide

- Skyll maten i kaldt vann og tørk den.
- Legg maten i en vakuumpose og tilsett ev. krydder eller væske.
- Vakuumer maten med en vakuummaskin.
- Sett glassbrettet i rillehøyde 1.
- For et optimalt resultat, sett risten inn i rillehøyde 2.
- Legg den vakuumpakkede maten (ved siden av hverandre ved flere poser) på risten.
- Velg Funksjoner .
- Velg Sous-vide .
- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.
- Foreta ev. flere innstillinger (se kapittel «Betjening»).

## Sous-vide

---

### Mulige årsaker til dårlige resultater

Vakuumposen har åpnet seg:

- sveisesømmen var ikke ren eller stabil nok og har løsnet.
- posen ble ødelagt av et spisst ben.

Maten har en ubehagelig bismak eller fremmed smak:

- feil lagring av maten, kjølekjeden ble brutt.
- det var bakterier i maten før den ble vakuumpakket.
- for stor mengde av ingredienser (f.eks. krydder).
- feil ved posen eller sveisesømmen.
- vakuumet var for svakt.
- maten ble ikke spist eller kjølt ned med en gang den var ferdig.

De angitte tidene i tabellene er veiledende. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste tilberedningstiden. Du kan etterkoke ved behov. Tilberedningstiden starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

| Matvare                                                    | Tilsettes på forhånd |      | 🔥 [°C] | 🕒 [min] |
|------------------------------------------------------------|----------------------|------|--------|---------|
|                                                            | Sukker               | Salt |        |         |
| Fisk                                                       |                      |      |        |         |
| Skreifilet, 2,5 cm tykk                                    |                      | x    | 54     | 35      |
| Laksefilet, 2-3 cm tykk                                    |                      | x    | 52     | 30      |
| Breiflabbfilet                                             |                      | x    | 62     | 18      |
| Filet av gjørs, 2 cm tykk                                  |                      | x    | 55     | 30      |
| Grønnsaker                                                 |                      |      |        |         |
| Blomkålbuketter, middels til store                         |                      | x    | 85     | 40      |
| Hokkaidogresskar, i båter                                  |                      | x    | 85     | 15      |
| Knutekål, i skiver                                         |                      | x    | 85     | 30      |
| Asparges, hvit, hel                                        | x                    | x    | 85     | 22–27   |
| Søtpoteter, i skiver                                       |                      | x    | 85     | 18      |
| Frukt                                                      |                      |      |        |         |
| Ananas, i skiver                                           | x                    |      | 85     | 75      |
| Epler, i skiver                                            | x                    |      | 80     | 20      |
| Babybananer, hele                                          |                      |      | 62     | 10      |
| Fersken, delt i to                                         | x                    |      | 62     | 25–30   |
| Rabarbra, i biter                                          |                      |      | 75     | 13      |
| Svisker, delt i to                                         | x                    |      | 70     | 10–12   |
| Annet                                                      |                      |      |        |         |
| Bønner, hvite, bløtlagt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske) |                      | x    | 90     | 240     |
| Store reker, rensed og fjernet tarmen                      |                      | x    | 56     | 19–21   |
| Hønseegg, hele                                             |                      |      | 65–66  | 60      |
| Kamskjell, rensed                                          |                      |      | 52     | 25      |
| Sjalottløk, hel                                            | x                    | x    | 85     | 45–60   |

🔥 Temperatur, ⌚ Tilberedningstid

## Sous-vide

| Matvare                                      | Tilsettes på forhånd |      | 🌡️ [°C] |               | 🕒 [min] |
|----------------------------------------------|----------------------|------|---------|---------------|---------|
|                                              | Sukker               | Salt | medium* | gjennomstekt* |         |
| Kjøtt                                        |                      |      |         |               |         |
| Andebryst, helt                              |                      | x    | 66      | 72            | 35      |
| Lammesadel med ben                           |                      |      | 58      | 62            | 50      |
| Skive av oksefilet, 4 cm tykk                |                      |      | 56      | 61            | 120     |
| Skive av oksestek (hoftestykke), 2,5 cm tykk |                      |      | 56      | —             | 120     |
| Svinefilet, hel                              |                      | x    | 63      | 67            | 60      |

🌡️ Temperatur, 🕒 Tilberedningstid

\* Tilberedningsgrad

Tilberedningsgraden «gjennomstekt» tilsvarer en tilberedningsgrad med høyere kjerntemperatur enn «medium», men er imidlertid ikke gjennomstekt, slik som man vanligvis forbin-der med gjennomstekt.



## Gjenoppvarming

Kålgrønnsaker, som kålrabi og blomkål, bør bare varmes opp i forbindelse med en saus. Uten saus, kan disse få en ubehagelig bismak ved oppvarming og utvikle en gråbrun farge.

Matvarer med kort koketid og matvarer hvor tilberedningsgraden endres ved gjenoppvarming, f.eks. fisk, er ikke egnet til å varmes opp igjen.

## Forberedelser

Legg de kokte matvarene i isvann direkte etter tilberedningsprosessen, og la de ligge der i ca. 1 time. Den raske avkjølingen forhindrer etterkoking. Da beholdes den optimale tilberedningsgraden. Oppbevar deretter maten i kjøleskapet ved maks. 5 °C.

Vær oppmerksom på at kvaliteten på maten avtar, jo lengre den blir lagret. Vi anbefaler at maten ikke ligger lenger enn 5 dager i kjøleskapet før den varmes opp igjen.

## Innstillinger

Funksjoner ☐ | Sous-vide 

Temperatur: se tabellen

Tid: se tabellen

# Sous-vide

## Gjenoppvarming i driftsfunksjonen Sous-vide

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende. Du kan forlenge tiden ved behov. Tiden starter først etter at innstilt temperatur er nådd.

| Matvare                                                    | 🌡️ [°C]             |                           | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|
|                                                            | medium <sup>1</sup> | gjennomstekt <sup>1</sup> |                      |
| Kjøtt                                                      |                     |                           |                      |
| Lammesadel med ben                                         | 58                  | 62                        | 30                   |
| Skive av oksefilet, 4 cm tykk                              | 56                  | 61                        | 30                   |
| Skive av oksestek (hoftestykke), 2,5 cm tykk               | 56                  | —                         | 30                   |
| Svinefilet, hel                                            | 63                  | 67                        | 30                   |
| Grønnsaker                                                 |                     |                           |                      |
| Blomkålbuketter, middels til store <sup>3</sup>            | 85                  |                           | 15                   |
| Knutekål, i skiver <sup>3</sup>                            | 85                  |                           | 10                   |
| Frukt                                                      |                     |                           |                      |
| Ananas, i skiver                                           | 85                  |                           | 10                   |
| Annet                                                      |                     |                           |                      |
| Bønner, hvite, bløtlagt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske) | 90                  |                           | 10                   |
| Sjalottløk, hel                                            | 85                  |                           | 10                   |

🌡️ Temperatur, 🕒 Tid

<sup>1</sup> Tilberedningsgrad

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

<sup>2</sup> Tidene gjelder for vakuumerte matvarer med en utgangstemperatur på ca. 5 °C (kjøleskapttem-peratur).

<sup>3</sup> Skal kun varmes opp igjen i saus.

## Oppvarming med damp

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

Matvarer varmes skånsomt opp i 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.

### Tilberedningsservice

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

### Tid

Antall tallerkener eller panner har ingen innvirkning på tiden.

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

### Tips

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

## Oppvarming av matvare

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

### Innstillinger

Spesialprogrammer  | Oppvarming | Dampkoking

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabellen

# Spesialprogrammer

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    |
| Kyllingsnitsel<br>kalkunsnitsel                                                | 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.

## Tining med damp

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



Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter utjevningstiden.

## Temperatur

Den optimale temperaturen for tining er 60 °C.

**Unntak:** Kjøttdeig og vilt 50 °C

## Før og etter tiningen

Fjern ev. forpakningen før tining.

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

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

## Damppanner

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

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

## Tips

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

## Innstillinger

Spesialprogrammer  | Tining | Dampkoking eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

# Spesialprogrammer

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   |
| Bringe-bær/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   |

## Spesialprogrammer

| 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

# Spesialprogrammer

---

## 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

Spesialprogrammer  | Forvelling

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Forvellingstid: 1 minutt

## Hermetisering

Bruk bare ferske matvarer uten bulker og råtne steder.

### Glass

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

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

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

### Frukt

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

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

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



## Grønnsaker

Vask, rens og del opp grønnsaker.

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

## Oppfyllingsmengde

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

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

## Kjøtt og pølse

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

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

## Tips

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

## Hermetisering av matvarer

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

## Innstillinger

Spesialprogrammer  | Hermetisering eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: se tabellen

Hermetiseringstid: se tabellen

# Spesialprogrammer

| 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.

### Heve gjærdeig

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

#### Innstillinger

Spesialprogrammer  | Heve gjærdeig

Tid: iht. oppskriften

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 40 °C

Tid: iht. oppskriften

### Desinfisere servise

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

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

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

#### Innstillinger

Spesialprogrammer  | Desinfisere servise

Tid: 1 minutt til 10 timer

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 minutter

# Spesialprogrammer

## Tilberede hel meny - automatisk

Ved automatisk tilberedning av hel meny kan du sette sammen en meny med inn-til 3 ulike matvarer med forskjellige tilberedningstider, f.eks. fisk med ris og grønnsaker.

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

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

### Bruk av spesialprogrammet Tilberede hel meny

■ Velg Spesialprogrammer  | Tilberede hel meny.

■ Velg ønsket matvare.

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

■ Velg ønsket verdi og bekreft med OK.

■ Velg Tilsett matvare.

■ Velg ønsket matvare og gå frem på samme måte som for første matvare.

■ Gjenta ev. prosessen for den tredje matvaren.

Etter bekreftelse av Starte tilberedning blir du bedt om å sette inn matvaren med den lengste tilberedningstiden.

■ Dersom du tilbereder matvarer som drypper eller matvarer som farger av i perforerte damppanner, sett dem inn direkte over glassbrettet. Da unngås smaksoverføring og misfarginger fra væske som drypper ned.

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

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

## Varme opp fuktige kluter

■ Fukt klutene og rull dem godt sammen.

■ Legg klutene ved siden av hverandre i en perforert panne.

### Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Spesial | Varme opp fuktige kluter

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 70 °C

Tid: 2 minutter

### Smelte gelatin

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

#### Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Spesial | Smelte gelatin

eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Spesial | Gjøre honning flytende

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 60 °C

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

### Smelte sjokolade

Du kan smelte alle typer sjokolade i dampovnen.  
Ved bruk av fettglasur, sett den uåpnede pakken i en perforert damppanne.

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

#### Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Spesial | Smelte sjokolade

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 65 °C

Tid: 20 minutter

# Spesialprogrammer

## Lage yoghurt

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

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

Yoghurten må være fersk (kort lagringstid).

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

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

Yoghurt og melk må ha samme fettinnhold.

Glassene må ikke beveges eller ristes når yoghurten skal stivne.

Etter tilberedningen må yoghurten straks avkjøles i kjøleskapet.

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

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

- Rør sammen 100 g yoghurt med 1 liter melk eller tilbered blandingen av yoghurtkulturer iht. anvisningene på pakken.
- Fyll melkeblanding i glass og lukk glassene.
- Sett de lukkede glassene i en perforert panne. Glassene må ikke komme i kontakt med hverandre.

- Sett glassene i kjøleskapet så snart tiden er gått. Ikke rør på glassene unødig.

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Spesial | Lage yoghurt

eller

Funksjoner  | 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

Automatikkprogrammer  | Spesial | Smelte bort fett

eller

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter

### Dampe løk

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

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

### Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Spesial | Dampe løk

eller

Funksjoner  | 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 stilkene fra vindruer og sure kirsebær, da disse stilkene inneholder bitterstoffer. Du trenger ikke ta av stilkene 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 fruktstoffer 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

Funksjoner  | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 minutter

# Spesialprogrammer

## Skålde matvarer

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

## Innstillinger

Funksjoner ☐ | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: se tabell

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

 Tid

## Konservere epler

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

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Frukt | Epler |

Hel(e)

eller

Funksjoner ☐ | 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

Funksjoner ☐ | Dampkoking 

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 minutter



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

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

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

Fordelen med den kombinerte driftsfunksjonen Hurtigtilberedning  er at maten

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

## Tining og oppvarming i driftsfunksjonen Hurtigtilberedning

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

 Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Temperatur

<sup>1</sup> Skal **ikke** dekkes til.

<sup>2</sup> Sett maten på glassbrettet i rillehøyde 1.

# Hurtigtilberedning

## Tilberedning av poteter med skall (kokefaste)

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

### Innstillinger

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

eller

Funksjoner  | Hurtigtilberedning 

Mikrobølgeeffekt/Temperatur: 80 W + 100 °C

Tid: se tabell

| Potetstørrelse     | Mengde           |  <sup>4</sup> <sub>1</sub> |  [min] |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| små (40–60 g)      | 200 g (4 stk.)   | 2                                                                                                           | 15                                                                                      |
|                    | 600 g (12 stk.)  | 2                                                                                                           | 18                                                                                      |
|                    | 1000 g (20 stk.) | 2                                                                                                           | 21                                                                                      |
| middels (90–110 g) | 200 g (2 stk.)   | 2                                                                                                           | 18                                                                                      |
|                    | 600 g (6 stk.)   | 2                                                                                                           | 21                                                                                      |
|                    | 1000 g (10 stk.) | 2                                                                                                           | 24                                                                                      |
| store (140–160 g)  | 300 g (2 stk.)   | 2                                                                                                           | 22                                                                                      |
|                    | 600 g (4 stk.)   | 2                                                                                                           | 25                                                                                      |
|                    | 900 g (6 stk.)   | 2                                                                                                           | 29                                                                                      |

<sup>4</sup><sub>1</sub> Rillehøyder,  Tid

## Tilberedning av ris

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

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

## Damppanner

Bruk en tett damppanne.

## Forberedelse

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

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

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

Sørg for at risen fordeler seg jevnt i beholderen.

## Innstillinger

Automatikkprogrammer  | Ris | ... | Hurtigtilberedning eller

Funksjoner  | Hurtigtilberedning 

Mikrobølgeeffekt/Temperatur: se tabell

Tid: se tabell

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

<sup>4</sup> Rillehøyder,  Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Temperatur

<sup>1</sup> Tilsett etter tilberedningsprosessen.

## Tining og oppvarming med mikrobølge

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

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

 Mikrobølgeeffekt

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

## Tining

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



Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter utjevningstiden.

## Tips

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

## Tining av frysevarer

Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.

- Sett maten på glassbrettet i rillehøyde 1.
- Dekk eventuelt til maten.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Tining | Mikrobølge.
- Endre forslagseffekten og opptiningstiden, hvis nødvendig.
- Velg Start.

- Under tiningen:

Rør, snu eller flytt på maten. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

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

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

## Alternative innstillinger

Funksjoner ☐ | Mikrobølge 

Mikrobølgeeffekt: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

## Henvisninger til tabellen

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

## Valg av tider

- Velg generelt den midterste tiden.

# Tining og oppvarming med mikrobølge

## Tining i driftsfunksjonen Mikrobølge

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

## Tining og oppvarming med mikrobølge

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

 Mikrobølgeeffekt,  Tinetid,  Utjevningstid

# Tining og oppvarming med mikrobølge

## Oppvarming

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

 Fare for skade ved svært varme matvarer.

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

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

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

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.

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

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

Fare for skade pga. svært varm væske.

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

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

Rør i væsken før oppvarming eller koking.

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

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



# Tining og oppvarming med mikrobølge

## Tips

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

## Oppvarming av matvare

Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.

- Sett den maten som skal varmes opp på glassbrettet i rillehøyde 1.
- Dekk eventuelt til maten.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Oppvarming | Mikrobølge.
- Endre forslagseffekt og tid, hvis nødvendig.
- Velg Start.
- Under oppvarmingen:  
Rør, snu eller flytt på maten. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.



Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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

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

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

## Alternative innstillinger

Funksjoner  | Mikrobølge 

Mikrobølgeeffekt: se tabellen

Tid: se tabellen

Utjevningstid: se tabellen

## Henvisninger til tabellen

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

## Valg av tider

- Velg generelt den midterste tiden.

# Tining og oppvarming med mikrobølge

## Oppvarming i funksjonen Mikrobølge

| Matvare                                   | Mengde                |  [W] |  [min:s] |  [min] | Rør/snu/<br>flytt på               | Deksel |
|-------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------|
| <b>Drikker<sup>1</sup></b>                |                       |                                                                                       |                                                                                           |                                                                                         |                                    |        |
| Kaffe, drikketemperatur 60–65 °C          | 1 kopp (200 ml)       | 1000                                                                                  | 1:10–1:20                                                                                 | –                                                                                       | før oppvarmingen                   | Nei    |
| Melk, drikketemperatur 60–65 °C           | 1 beger/krus (200 ml) | 1000                                                                                  | 1:20–1:30                                                                                 | –                                                                                       | før oppvarmingen                   | Nei    |
| Koke opp vann                             | 1 kopp (125 ml)       | 1000                                                                                  | 1:40–1:50                                                                                 | –                                                                                       | før oppvarmingen                   | Nei    |
| Tåteflaske (melk)                         | ca. 200 ml            | 450                                                                                   | 1:30–1:40                                                                                 | 1                                                                                       | før servering                      | Nei    |
| Glühwein, gløgg drikketemperatur 60–65 °C | 1 beger/krus (200 ml) | 1000                                                                                  | 1:00–1:10                                                                                 | –                                                                                       | før oppvarmingen                   | Nei    |
| <b>Matvare<sup>2</sup></b>                |                       |                                                                                       |                                                                                           |                                                                                         |                                    |        |
| Barnemat (romtemperatur)                  | 1 glass (190 g)       | 450                                                                                   | 1:00–1:10                                                                                 | 1                                                                                       | før servering                      | Nei    |
| Kotelett, stekt                           | 200 g                 | 600                                                                                   | 4:20–4:50                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden                  | Nei    |
| Fiskefilet, stekt                         | 200 g                 | 600                                                                                   | 3:50–4:20                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden                  | Nei    |
| Stek med saus                             | 200 g                 | 600                                                                                   | 4:50–5:20                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden                  | Ja     |
| Tilbehør                                  | 250 g                 | 600                                                                                   | 3:40–4:10                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden                  | Ja     |
| Grønnsaker                                | 250 g                 | 600                                                                                   | 3:50–4:20                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden og før servering | Ja     |
| Saus                                      | 250 g                 | 600                                                                                   | 4:10–4:40                                                                                 | 1                                                                                       | etter halve tiden og før servering | Ja     |

## Tining og oppvarming med mikrobølge

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

 Mikrobølgeeffekt,  Tid,  Utjevningstid

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

# Automatikkprogrammer

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

## Kategorier

Automatikkprogrammene  er sortert etter kategori for bedre oversikt. Du velger ganske enkelt det programmet som passer til maten og følger henvisningene i displayet.

## Bruk av automatikkprogrammer

■ Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

■ Velg ønsket kategori (f.eks. Fisk).

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram.

■ Følg henvisningene i displayet.

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

## Informasjon om bruk

- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- Vektangivelsene er basert på vekt per stk. Du kan tilberede ett stykke laks à 250 g eller ti stykker laks à 250 g samtidig.
- Tilberedningsgraden vises ved en strek med syv segmenter. Du stiller inn ønsket tilberedningsgrad, ved å berøre det aktuelle segmentet.

- I kategorien Ris har du, i tillegg til programmene for langkornet og rundkornet ris, også valget Generelt. Bruk dette automatikkprogrammet hvis du vil tilberede langkornet eller rundkornet ris, som ikke er tilgjengelig som eget automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer kan start- eller sluttiden forskyves via Start kl. eller Ferdig kl..
- De enkelte tilberedningstrinnene til automatikkprogrammene listes opp under menypunktet Vis tilberednings-trinn. For enkelte automatikkprogrammer har du også menypunktet Vis fremgangsmåte. Du kan åpne nødvendige handlinger, slik som å sette inn maten eller legge til ingredienser, via dette menypunktet. Under tilberedningen kan du vise handlingene ved å bruke  Info.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren og skal sette maten inn i det varme ovnsrommet. Varm damp kan sive ut. Gå et skritt tilbake og vent til dampen har forsvunnet. Pass på at du hverken kommer i berøring med den varme dampen eller de varme veggene i ovnsrommet. Det er fare for forbrenning og skålding.
- Hvis maten ikke skulle være tilberedt slik du ønsker etter at et automatikkprogram er slutt, kan du velge Forlenget tid.
- Automatikkprogrammer kan også lagres som Egne programmer.

## Søk

(Avhengig av språk)

I Automatikkprogrammer kan du søke etter navn på kategorier og automatikkprogrammer.

Du kan søke etter hel tekst, og også etter deler av ord.

Du befinner deg i hovedmenyen.

■ Velg Automatikkprogrammer **Auto**.

Valglisten for kategorier vises.

■ Velg Søk.

■ Legg inn den teksten du vil søke etter med tastaturet, f.eks. «Laks».

Antall treff vises i bunnteksten.

Hvis du ikke får noen treff eller får flere enn 40 treff, deaktiveres feltet treff og du må endre søketeksten.

■ Velg XX treff.

De kategoriene og automatikkprogrammene som ble funnet, vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram eller kategori og deretter ønsket automatikkprogram.

Automatikkprogrammet starter.

■ Følg henvisningene i displayet.

Under MyMiele  kan du lagre hyppig brukte programmer.

Det er spesielt fordelaktig med automatikkprogrammene, fordi du ikke må gå igjennom alle menyområdene for å starte et program.

**Tips:** Du kan også bruke menypunkter som er registrert under MyMiele, som startskjerm (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Startskjerm»).

## Legge til registreringer

Du kan legge inn inntil 20 registreringer.

■ Velg MyMiele .

■ Velg Legg til registr..

Du kan velge underpunkter fra følgende rubrikker:

- Funksjoner 
- Automatikkprogrammer 
- Spesialprogrammer 
- Egne programmer 
- Vedlikehold 

■ Bekreft med OK.

I listen vises det valgte underpunktet med tilhørende symbol.

■ Gå frem på samme måte for de andre registreringene. Du får nå kun tilbud om de underpunktene som ikke er lagt inn.

## Slette registreringer

■ Velg MyMiele .

■ Berør registreringen du vil slette, helt til kontekstmenyen vises.

■ Velg Slett.

Registreringen blir slettet fra listen.

## Forskyve registreringer

■ Velg MyMiele .

■ Berør registreringen du vil flytte, helt til kontekstmenyen vises.

■ Velg Flytte.

En oransje ramme vises rundt registreringen.

■ Flytt registreringen.

Registreringen står på ønsket plass.

Du kan opprette og lagre inntil 20 egne programmer.

- Du kan kombinere inntil 9 tilberedningsskritt for favorittoppskrifter eller oppskrifter du bruker ofte. For hvert tilberedningsskritt kan du legge til innstillinger som f.eks. driftsfunksjon, temperatur og tilberedningstid.
- Du kan legge inn et programnavn for oppskriften.

Når du velger og starter dette programmet på nytt neste gang, forløper det automatisk.

Andre muligheter for oppretting av egne programmer:

- Etter at et automatikkprogram eller spesialprogram er ferdig, kan du lagre det som eget program.
- Etter at en tilberedningsprosess med innstilt tid er forløpt, kan du lagre den.

Deretter legger du inn et programnavn.

### Opprette egne programmer

- Velg Egne programmer .

- Velg Lage program.

Nå kan du velge innstillingene for første tilberedningsskritt.

Følg henvisningene i displayet:

- Velg og bekreft ønskede innstillinger.

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

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

- Dersom det er nødvendig med flere tilberedningsskritt, velg Tilføy og gå frem som for første tilberedningsskritt.

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

- Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt, velg Lagre.
- Legg inn programnavnet med tastaturet.

Med tegnet  kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Når du har lagt inn programnavnet, velg Lagre.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med OK.

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

# Egne programmer

## Start av egne programmer

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

Avhengig av programinnstillinger vises følgende meny punkter:

- Start straks  
Programmet starter omgående. Oppvarmingen kobles inn omgående.
- Ferdig kl.  
Du velger når programmet skal slutte. Oppvarmingen kobles automatisk ut til dette tidspunktet.
- Start kl.  
Du velger når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.
- Vis tilberedningstrinn  
Et sammendrag av innstillingene vises.
- Velg ønsket meny punkt.  
Programmet starter straks eller til innstilt tidspunkt.
- Hvis programmet er ferdig, velg Lukk.

## Endre tilberedningsskritt

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

- Velg Egne programmer .
  - Berør programmet du vil endre, helt til kontekstmenyen vises.
  - Velg Endre.
  - Velg tilberedningsskrittet du ønsker å endre eller Tilføy, for å legge til et tilberedningsskritt.
  - Velg og bekreft ønskede innstillinger.
  - Hvis du vil starte det endrede programmet, uten å endre det, velg Start.
  - Når du har endret alle innstillingene, velg Lagre.
- I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.
- Bekreft med OK.

Det lagrede programmet er endret, og du kan starte det omgående eller utsette starten.



### Endre navn på egne programmer

- Velg Egne programmer .
- Berør programmet du vil endre, helt til kontekstmenyen vises.
- Velg Endre navn.
- Endre programnavnet med tastaturet.

Med tegnet  kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Når du har endret programnavnet, velg Lagre.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med OK.

Programmet skifter navn.

### Slette egne programmer

- Velg Egne programmer .
- Berør programmet du vil slette, helt til kontekstmenyen vises.
- Velg Slett.
- Bekreft spørsmålet med Ja.

Programmet blir slettet.

Du kan slette alle egne programmer samtidig via Innstillinger | Fabrikkinnstillinger | Egne programmer.

### Flytte egne programmer

- Velg Egne programmer .
- Berør programmet du vil flytte, helt til kontekstmenyen vises.
- Velg Flytte.

En oransje ramme vises rundt registreringen.

- Flytt programmet.

Programmet står på ønsket plass.

# 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 1/2-40L | 300        | Vilkårlig                                                                                       | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Dampfordeling  |                 |            |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Brokkoli (8.2) | 2x DGGL 1/2-40L | maks.      | Vilkårlig <sup>3</sup>                                                                          | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| kapasitet      |                 |            |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Erter (8.3)    | 4x DGGL 1/2-40L | 875 i hver | 2, 4 <sup>4</sup>                                                                               | 100                                                                                                 | <sup>5</sup>                                                                            |

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

<sup>1</sup> Skyv oppsamlingskålen 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 1/2-40L etter hverandre i rillehøyden.

<sup>4</sup> Sett inn 2x DGGL 1/2-40L 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> (driftsfunksjon Tilberedning med damp )

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

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

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

<sup>2</sup> Sett glassbrettet i rillehøyde 1.

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

## Prøveretter iht. EN 60705 (driftsfunksjon Hurtigtilberedning <sup>1</sup>)

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

<sup>4</sup> Rillehøyder,  Mikrobølgeeffekt,  Temperatur,  Time- eller tilberedningstid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> Kombinert driftsfunksjon med damp og mikrobølge.

<sup>2</sup> Bruk glassbrettet som oppstillingsflate.

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

<sup>4</sup> La prøveretten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

## Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge )

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

<sup>4</sup> Rillehøyde,  Mikrobølgeeffekt,  Time- eller tilberedningstid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> Bruk glassbrettet som oppstillingsflate.

<sup>2</sup> La prøveretten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

# Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La ovnsrommet, føringslistene og tilbehøret avkjøles før rengjøringen.

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke dampenser 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.

Kraftige tilsmussinger kan under visse omstendigheter skade dampovnen.

Rengjør ovnsrommet, innsiden av døren og dørpakningen, så snart det er avkjølt. Hvis du venter for lenge blir rengjøringen unødvendig vanskelig eller i ekstreme tilfeller umulig.

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

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

- Rengjør og tørk dampovnen og tilbehøret etter 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 skrubbende svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskraper
- stålull
- stålskrubb
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens og -spray

## Rengjøring av fronten

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

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

## Rengjøring av ovnsrommet

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

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

## Rengjøring av automatisk døråpner

Pass på at døråpneren ikke blir tilklistret av matrester.

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

# Rengjøring og stell

## Rengjøre vanntanken

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

## Rengjøring av tilbehør

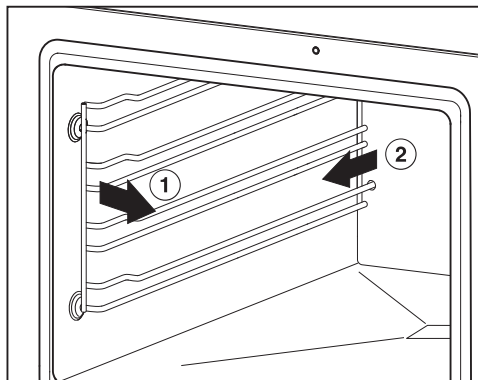
Alt tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

## Rengjøring av glassbrett, rist og damppanne

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

## Rengjøring av føringslister

Føringslistene kan vaskes i oppvaskmaskinen.



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

**Innsettingen** skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett føringslistene forsiktig inn igjen.

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

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

## Vedlikehold

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

## Avkalking

Vi anbefaler at du bruker Miele avkalkingstabletter til avkalkningen (se «Ekstraustyr»). Disse er utviklet spesielt for Miele 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. Kun tilberedningsprosesser med damp telles. Etter den siste tilberedningsprosessen med damp blir dampovnen sperret.

Vi anbefaler å avkalke dampovnen før den blir sperret.

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

## Gjennomføre avkalkingsprosessen

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Velg Vedlikehold  | Avkalking.

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

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

Resttiden vises. Avkalkingsprosessen starter.

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

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

- Følg anvisningene i displayet.

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

## 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.

# Rengjøring og stell

---

## Bløtlegging

Rester som sitter godt fast, kan bløtlegges i dette vedlikeholdsprogrammet.

- La ovnsrommet avkjøles.
- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet.
- Fjern store matrester og flekker med en klut.
- Velg Vedlikehold ⓘ | Bløtlegging.

Bløtleggingsprosessen varer i ca. 10 minutter.



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

På [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

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

### Meldinger i indikatorene/displayet

| Problem                                                                    | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F44                                                                        | Det har oppstått en teknisk feil. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Slå av dampovnen og deretter på igjen etter et par minutter.</li><li>■ Hvis feilmeldingen fortsatt vises, tilkall Miele's serviceavdeling.</li></ul>                            |
| <b>En melding som ikke er oppført i denne tabellen, vises i displayet.</b> | Det har oppstått en feil i elektronikken. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble dampovnen fra strømforsyningen i ca. 1 minutt.</li><li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling hvis problemet vedvarer etter at strømmen er koblet til igjen.</li></ul> |

## Hvis feil oppstår ...

### 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 «Vedlikehold»). |
| <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. Skift dørpakningen.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling for utskiftning av dørpakningen.<br>■ Ikke bruk noen funksjoner med mikrobølge før dørpakningen er skiftet ut.                                                 |
| <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.                                                                                                                                       |
|                                                                                                         | Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.                                                                                                                                                                                           |

| Problem                                                     | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sensortasten eller bevegelsessensoren reagerer ikke.</b> | Du har valgt innstillingen Display   QuickTouch   Av. Dermed reagerer ikke sensortastene og bevegelsessensoren når dampovnen er slått av.<br>■ Så snart du har slått på dampovnen, reagerer sensortastene og bevegelsessensoren. Hvis du vil at sensortastene og bevegelsessensoren alltid skal reagere selv når dampovnen er avslått, velg innstillingen Display   QuickTouch   På. |
|                                                             | Innstillingene for bevegelsessensoren er slått av.<br>■ Endre innstillingene for bevegelsessensoren med Innstillinger   Bevegelsessensor.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                             | Bevegelsessensoren er ødelagt.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling eller annet Miele autorisert personell.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                             | 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.                                                                                                                                                            |
|                                                             | Dersom displayet heller ikke reagerer, ligger problemet i styringen.<br>■ Berør på/av-tasten  til displayet slår seg av og dampovnen starter på nytt.                                                                                                                                               |

## 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 pipe-lyd.</b>                    | Når døren lukkes skjer det en trykkutligning, og det kan oppstå en pipelyd. Det betyr ikke at det er noe feil med apparatet.                                                                             |

# Hvis feil oppstår ...

## Ikke tilfredsstillende resultat

| Problem                                                                                                                                                                                                            | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Etter at den innstilte tiden er utløpt, er ikke maten tilstrekkelig oppvarmet eller kokt i driftsfunksjonen Mikro-bølge</b>  . | Etter at en prosess ble avbrutt ble ikke mikrobølgen startet igjen.<br>■ Start prosessen på nytt, til maten er tilstrekkelig varmet opp eller tilberedt.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                    | Ved tilberedning eller oppvarming med mikrobølge ble det innstilt for kort tid.<br>■ Kontroller om du har valgt riktig tid for den innstilte mikrobølgeeffekten. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto lenger tid.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                    | Hvis den mengden som er satt inn er for liten, reduserer dampovnen for sikkerhets skyld effekten automatisk til en effekt som er passende for den gitte mengden. I displayet vises fortsatt den effekten som var innstilt ved begynnelsen.<br>■ Start prosessen på nytt med en lavere mikrobølgeeffekt, til maten er tilstrekkelig oppvarmet eller tilberedt.                                                                                   |
| <b>Etter oppvarming eller tilberedning med driftsfunksjonen Mikro-bølge</b>  , blir maten for raskt avkjølt.                      | På grunn av mikrobølgenes egenskaper oppstår varmen først i ytterkantene av maten og overføres så innover mot midten. Når matvarer varmes opp med en høy mikrobølgeeffekt, kan de bli fort varm utenpå, men fortsatt ikke varme i kjernen. Under temperaturutjevningen etterpå, blir matvarene varmere i kjernen og kalder utenpå.<br>■ Velg en lavere mikrobølgeeffekt og lengre tid, spesielt for mat med ulik sammensetning, f.eks. en meny. |
| <b>Ved bruk av funksjonen Popcorn</b>  , er det kun litt (mindre enn halvparten) av popcornet som er poppet.                    | Ovnsrommet var for varmt og/eller for fuktig.<br>■ Avkjøl ovnsrommet og/eller tørk det med en klut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Tiden var for kort.<br>■ Endre den forhåndsinnstilte tiden. Du kan stille inn en tilberedningstid på maks 4 minutter (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Popcorn»).                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### Generelle problemer eller tekniske feil

| Problem                                                                                                                                                                              | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dampovnen kan ikke slås på.</b>                                                                                                                                                   | 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 elektrofolk eller Miele's serviceavdeling.                                                                                                            |
| <b>Lyset i ovnsrommet virker ikke.</b>                                                                                                                                               | Pæren er defekt.<br>■ Tilkall service hvis pæren skal skiftes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Etter lengre tilberedningsprosesser med funksjonen Mikrobølge , er ovnsrommet veldig fuktig.</b> | Dampovnen med mikrobølge er en fullverdig dampovn. Ovnrommet er fullstendig damptett. Ved en vanlig mikrobølgeovn derimot, dreier det seg om et luftåpent system. Pga. det damptette ovnsrommet, oppstår det kondens på sideveggene og innsiden av dørplaten ved lengre tilberedningsprosesser med funksjonen Mikrobølge  . Mengden kondens som oppstår, er avhengig av tilberedningstiden og fuktighetsinnholdet i maten. |

## Ekstraustyr

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

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

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

### Tilberedningsservise

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

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

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

### Rengjørings- og pleiemidler

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

### Annet

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

- Rist
- Glassbrett

På [www.miele.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.

# Installasjon

---

## Sikkerhetsregler for innbygging

 Skader pga. ikke forskriftsmessig montering.

Hvis ikke dampovnen monteres forskriftsmessig kan den bli skadet.

Dampovnen må kun monteres av en kvalifisert fagperson.

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

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

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

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

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

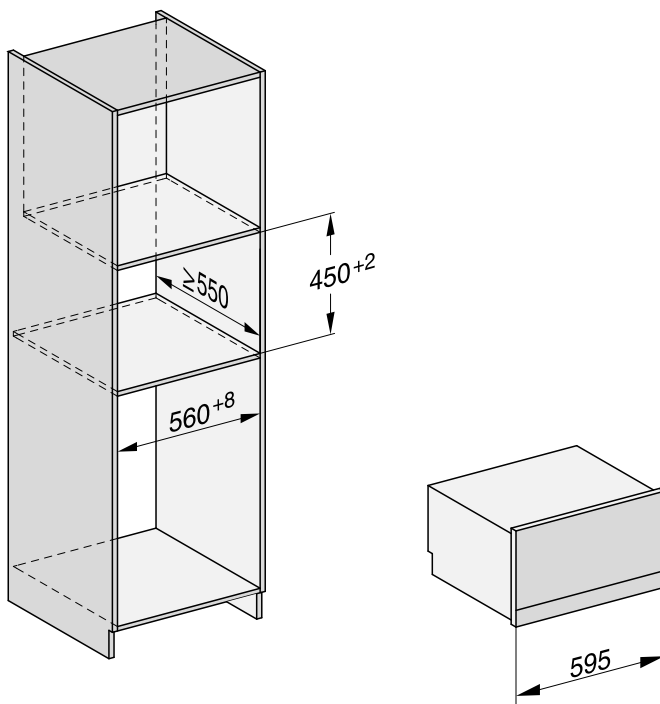


## Innbyggingsmål

Alle mål er oppgitt i mm.

## Innbygging i et høyskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

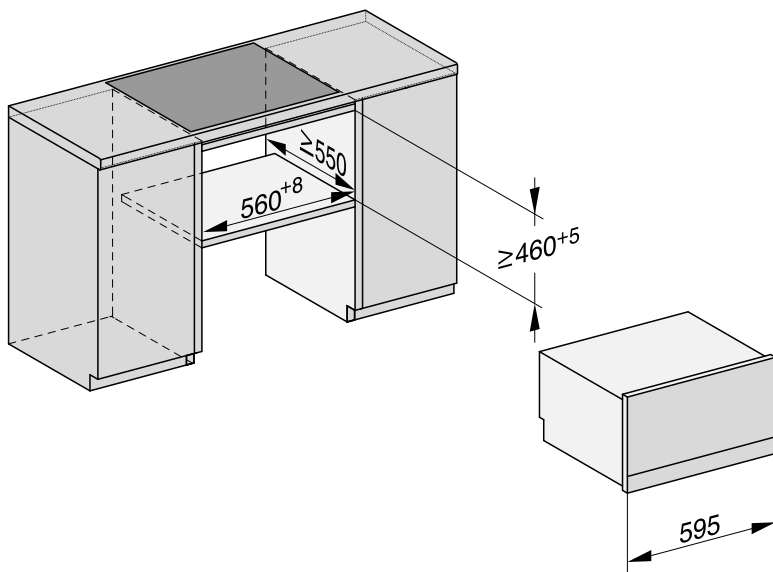


# Installasjon

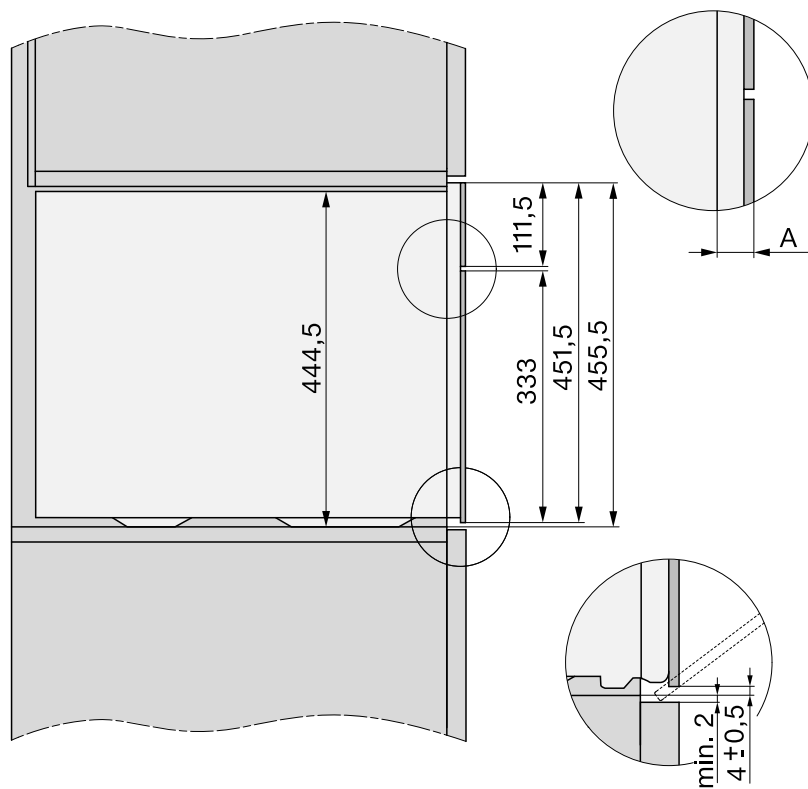
## Innbygging i et benkeskap

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.

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



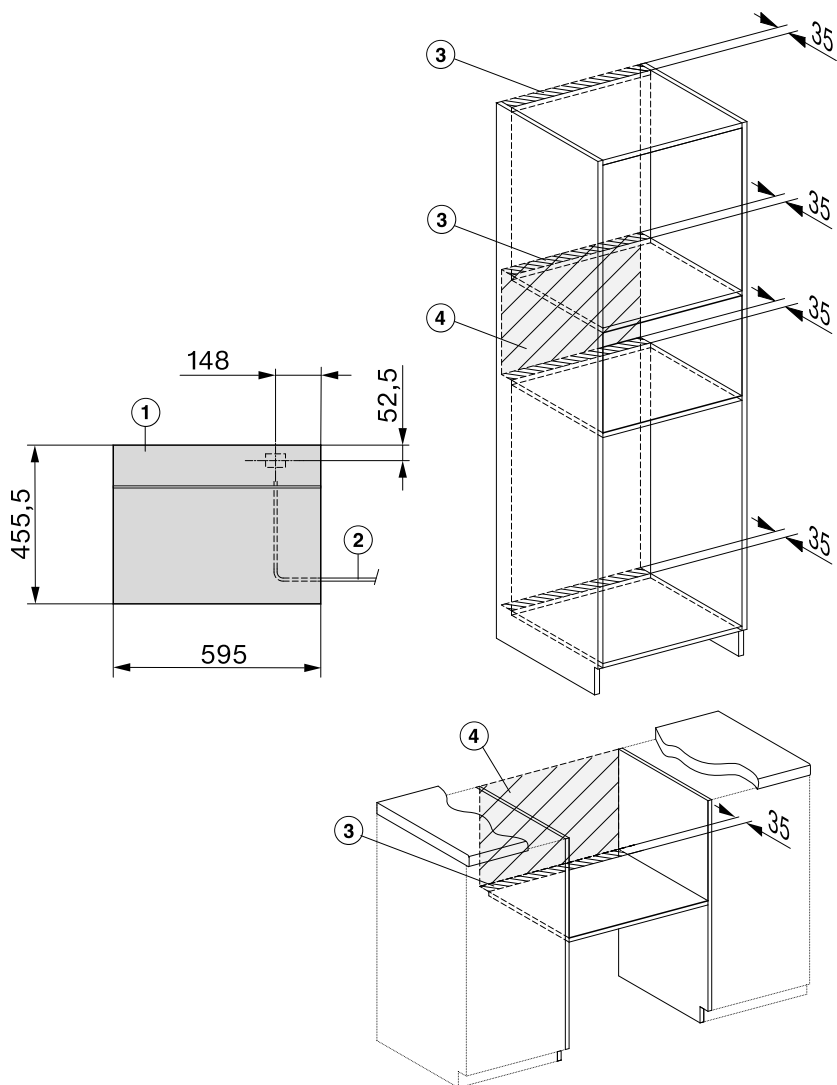
## Sett fra siden



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

# Installasjon

## Tilkobling og ventilasjon



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

## Innbygging av dampovnen

- Koble nettleddningen til dampovnen.

Skader pga. ikke forskriftsmessig transport.

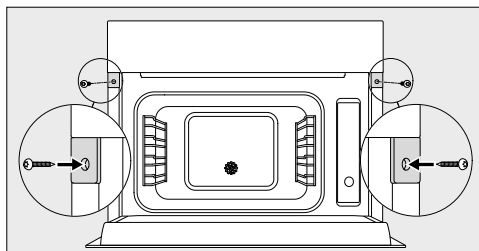
Døren kan bli skadet, hvis du løfter dampovnen i håndtaket.

Bruk håndtakene på siden av kabinettet når du løfter dampovnen.

Dampgeneratoren arbeider ikke feilfritt, dersom dampovnen ikke står vannrett.

Et avvik fra vannrett stilling kan utgjøre maks 2°.

- Skyv dampovnen inn i 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.

# Installasjon

## Elektrotilkobling

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

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

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

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

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

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

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

Spør elektrofolk hvis du er i tvil.

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

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

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

|                                                                       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 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 med mikrobølge 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.

### Opphavsretter og lisenser

For betjening og styring av produktet bruker Miele egen eller fremmed programvare, som ikke faller inn under såkalte Open Source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparter sine opphavsretter skal respekteres.

Dessuten inneholder det aktuelle produktet også programvarekomponenter som kan videreformidles under Open Source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med dertil hørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektivt gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon om produktet under Innstillinger | Rettslig informasjon | Open-Source-lisenser. Ansvars- og garantibestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der vil kun gjelde ovenfor den respektive rettighetshaveren.

Produktet inneholder fremfor alt programvarekomponenter som rettighetshaverne kan lisensiere i henhold til GNU General Public License, versjon 2, hhv. GNU Lesser General Public License, versjon 2.1. Miele tilbyr deg eller tredjepart, for et tidsrom på minst 3 år fra kjøpet hhv. utleveringen av produktet, en maskinlesbar kopi av kildekoden til Open Source-komponentene i produktet, som kan lisensieres i henhold til vilkårene i GNU General Public License, versjon 2, eller GNU Lesser General Public License, versjon 2.1, stilt til disposisjon på en minneenhet (CD-ROM, DVD eller USB-minnepinne). For å kunne motta denne kildekoden henvender du deg til oss, med angivelse av produktnavn, serienummer og kjøpedato, per e-post (info@miele.com) eller ved å benytte den etterfølgende adressen:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
D-33332 Gütersloh

Vi gjør deg oppmerksom på den begrensede garantien som gjelder til fordel for rettighetshaveren i henhold til vilkårene i GNU General Public License, versjon 2, og GNU Lesser General Public License, versjon 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*







**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

DGM 7640

no-NO

M.-Nr. 11 269 290 / 05