

Bruks- og monteringsanvisning

Kombidampovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler	6
Aktivt miljøvern	15
Oversikt	16
Betjeningselementer	17
På/av-tast	18
Display	18
Sensortaster	18
Symboler	20
Betjeningsprinsipp	21
Valg av meny punkt	21
Endre innstilling i en valgliste	21
Endre innstilling med en segmentindikator	21
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon	22
Innlegging av tall	22
Aktivere MobileStart	22
Suge opp vannet	23
Utstyr	24
Typeskilt	24
Standardlevering	24
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr	24
Sikkerhetsinnretninger	31
PerfectClean-foredlede overflater	31
Første igangsetting	32
Miele@home	32
Grunninnstillinger	33
Første oppvarming av kombidampovnen og skylling av fordampningssystemet	34
Innstillinger	36
Oversikt over innstillingene	36
Åpne menyen «Innstillinger»	38
Språk 	38
Klokkeslett	38
Belysning	38
Display	39
Lydstyrke	39
Enheter	39
Booster	40
Hurtigavkjøling	40
Varmholding	40
Forslagstemperaturer	41
Kjølevifteetterløp	41

Vannhardhet	42
Høydenivå (moh.)	44
Sikkerhet	44
Miele@home	45
Fjernstyring	46
Aktivere MobileStart	46
RemoteUpdate	46
Software-versjon	47
Forhandler	47
Fabrikkinnstillinger	47
Varselur	48
Hoved- og undermenyer	49
Tips for energisparing	50
Betjening	52
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	53
Endre temperatur	53
Innstilling av tilberedningstider	54
Endre innstilte tilberedningstider	54
Slette innstilte tilberedningstider	55
Avbryte en tilberedningsprosess	55
Avbryte tilberedningsprosessen i funksjonen Dampkoking 	55
Forvarming av ovnen	56
Booster	56
Hurtigavkjøling	57
Varmholding	57
Dampkoking	58
Bruk av Dampkoking 	58
Dypfryste matvarer	58
Koking med væske	59
Henvisninger til tilberedningstabellene	59
Rillehøyde	59
Temperatur	59
Tilberedningstid	59
Grønnsaker	59
Fisk	60
Kjøtt	61
Ris	61
Korn	62
Pasta	62
Frukt	62

Innhold

KlimaPluss	63
Bruk av KlimaPluss 	63
Automatikkprogrammer	65
Kategorier	65
Bruk av automatikkprogrammer	65
Informasjon om bruk	65
Flere anvendelser	66
Tining	66
Langtidstilberedning	67
Hermetisering	68
Tørking	70
Dypfryste produkter/ferdigretter	71
Varme servise	71
Baking	72
Tips til baking	72
Henvisninger til tilberedningstabellene	72
Henvisninger til driftsfunksjonene	73
Steking	74
Steketips	74
Henvisninger til tilberedningstabellene	74
Henvisninger til driftsfunksjonene	75
Grilling	76
Grilltips	76
Henvisninger til tilberedningstabellene	76
Henvisninger til driftsfunksjonene	77
Rengjøring og stell	78
Uegnede rengjøringsmidler	78
Fjerning av normale flekker og søl	79
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)	79
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinne	80
Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen	81
Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende	81
Fjerning av olje- og fettflekker	81
Rengjøring av taket i ovnsrommet	82
Fordampe restvann	82
Vedlikehold	84
Bløtlegging	84
Tørking	84
Avkalking	85
Ta av døren	88

Demontering av stekeovnsdøren.....	89
Montering av døren	91
Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner.....	92
Ta ut bakvegg	92
Hvis feil oppstår	93
Service	98
Kontakt ved feil.....	98
Garanti	98
Installasjon	99
Innbyggingsmål	99
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	99
Sett fra siden	100
Tilkoblinger og ventilasjon	101
Innbygging av kombidampovnen	102
Elektrotilkobling	103
Tilberedningstabeller	104
Grønnsaker 	104
Fisk 	105
Kjøtt 	105
Pasta 	105
Ris 	105
Røredeig	106
Eltedeig.....	107
Gjærdeig	108
Kesamdeig	109
Sukkerbrøddeig	109
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst.....	110
Pikant	111
Okse	112
Kalv.....	113
Svin.....	114
Lam, vilt	115
Fugl, fisk	116
Opplysninger for testinstitutter	117
Prøveretter iht. EN 60350-1 (funksjon Dampkoking )	117
Prøveretter Tilberedning av hel meny (funksjon Dampkoking )	118
Prøveretter iht. EN 60350-1 (stekeovnsfunksjoner)	119
Energiklasse: iht. EN 60350-1	120
Samsvarserklæring	121
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen	122

Sikkerhetsregler

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

► Denne kombidampovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.

► Denne kombidampovnen skal ikke brukes utendørs.

► Kombidampovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til baking, steking, grilling, tilberedning, tining, hermetisering og tørking av matvarer.

All annen bruk er ikke tillatt.

► Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene kombidampovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person.

Disse personene får bare betjene kombidampovnen uten tilsyn, dersom de får den forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

- Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitestyrke og vibrasjon), er det bygget inn spesial-lyspærer i ovnsrommet. Disse spesial-lyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning.
- Denne kombidampovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

Barn i husholdningen

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

Sikkerhetsregler

► Fare for å skade seg på en åpen dør.

Døren tåler en belastning på maksimalt 15 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.

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

Teknisk sikkerhet

► Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.

► Skader på kombidampovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at kombidampovnen ikke har synlige skader. En skadet kombidampovn må ikke tas i bruk.

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

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

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

- ▶ Flerveisstikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble kombidampovnen til el-nettet.
- ▶ Kombidampovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.
- ▶ Denne kombidampovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen endret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på kombidampovnen. Du må aldri åpne kabinettet på kombidampovnen.
- ▶ Ethvert garantikrav går tapt hvis kombidampovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- ▶ For en kombidampovn som leveres uten nettkabel, skal det monteres en spesiell nettkabel av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må kombidampovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel «Hvis feil oppstår»). Forsikre deg om dette på følgende måte:
 - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekk støpslet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpslet for å trekke det ut.

Sikkerhetsregler

- For å fungere problemfritt trenger kombidampovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Påkrevd kald luft må dessuten ikke varmes opp for mye av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).
- Når kombidampovnen er innebygd bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må du aldri lukke møbelfronten når kombidampovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan kombidampovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når kombidampovnen er helt avkjølt.

Forskriftsmessig bruk

- Fare for skade pga. damp og varme overflater. Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på dampen, varme-elementene, ovnsrommet, tilbehøret og maten. Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.
- Fare for skade pga. varm mat. Maten kan skvulpe over når den settes inn eller tas ut av ovnen. Du kan brenne deg på maten. Pass på at maten ikke skvulper over når du setter den inn i ovnen eller tar den ut.
- Hold døren til kombidampovnen lukket hvis det utvikles røyk fra maten i ovnsrommet for å kvele eventuelle flammer. Avbryt prosessen ved å slå av kombidampovnen og trekk ut støpselet. Åpne døren først når røyken er forsvunnet.
- Gjenstander som befinner seg i nærheten av en innkoblet kombidampovn, kan begynne å brenne grunnet den høye temperaturen. Kombidampovnen må aldri brukes til oppvarming av rom.
- Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la kombidampovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av kombidampovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.

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

Sikkerhetsregler

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

For rustfrie stålfater gjelder:

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

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.
 - Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
 - Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
 - Den katalytiske emaljerte bakveggen kan tas ut i forbindelse med rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ta ut bakvegg»). Sett bakveggen korrekt inn igjen og bruk aldri kombidampovnen uten bakveggen.
 - I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid kombidampovnen og omgivelsene rene.
- Skader forårsaket av skadedyr dekkes ikke av garantien.

Sikkerhetsregler

Tilbehør

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

Retur og gjenvinning av emballasjen

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

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspe-sifikke gjenvinningsstasjoner og retur-muligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

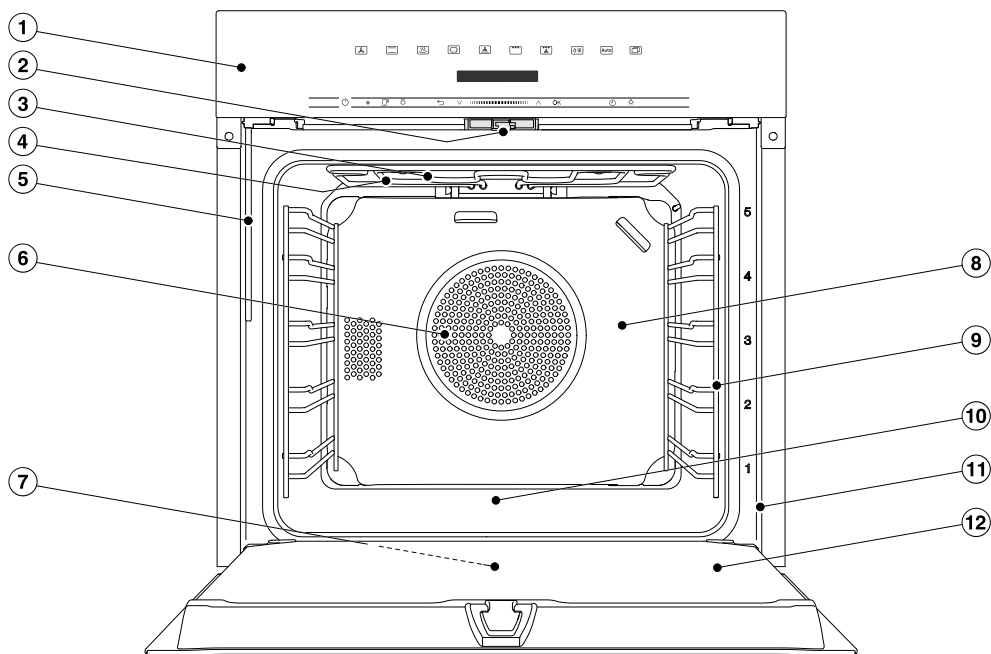
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produk-tets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



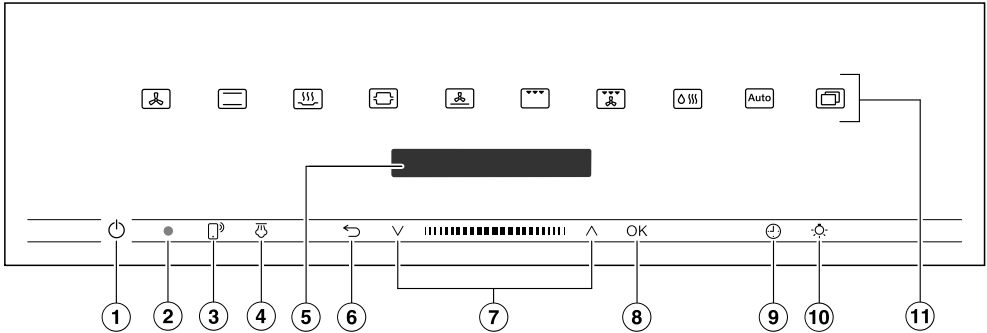
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige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

Oversikt

Kombidampovn



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



- ① På/av-tast  som ligger i en fordypning
For inn- og utkobling av kombidampovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Miele's serviceavdeling)
- ③ Sensortast 
For styring av kombidampovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast 
For igangsetting av dampinntak i funksjonen KlimaPluss 
- ⑤ Display
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ⑥ Sensortast 
For å gå trinnvis tilbake eller til å endre meny punkter under en tilberedningsprosess.
- ⑦ Navigasjonsfelt med piltastene  og 
For å bla i valglisten og for endring av verdier
- ⑧ Sensortast OK
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑨ Sensortast 
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑩ Sensortast 
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet
- ⑪ Sensortaster
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger

Betjeningselementer

På/av-tast

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

Med denne tasten slår du kombidampovnen på og av.

Display

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

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

Sensortaster

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

Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display | Quick-Touch | På.

Sensortaster over displayet

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

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funksjon
	Hvis du vil styre kombidampovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig. Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre kombidampovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).
	Hvis du har valgt manuelle dampinntak i driftsfunksjonen KlimaPluss , utløser du dampinntakene med denne sensortasten. Når et dampinntak kan utløses, lyser denne sensortasten oransje. Samtidig med at dampinntaket er i gang, vises  i displayet.
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten. Når det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.
    	I navigasjonsfeltet blar du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet. Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.

Betjeningselementer

Sensortast	Funksjon
OK	Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten OK oransje. Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.
	Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten. Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.
	Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på. Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

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

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

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

Valg av menypunkt

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

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

- Bekreft valget med **OK**.

Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake **✓**.

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

- Bekreft med **OK**.

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

Endre innstilling med en segmentindikator

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

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

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

- Bekreft valget med **OK**.

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

Betjeningsprinsipp

Velg driftsfunksjon eller annen funksjon

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

- Berør sensortasten til ønsket driftsfunksjon eller annen funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

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

Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

Sensortasten til den tidligere valgte driftsfunksjonen lyser oransje.

- Berør sensortasten til den nye driftsfunksjonen eller annen funksjon.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

Sensortasten til den endrede driftsfunksjonen lyser oransje.

Bla under Flere  i valglisten, til ønsket meny punkt vises.

Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

- Berør piltastene $\wedge$ eller $\vee$ eller stryk til høyre eller venstre i området , til ønsket tall er markert.

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

- Bekreft med OK.

Det endrede tallet lagres. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

Suge opp vannet

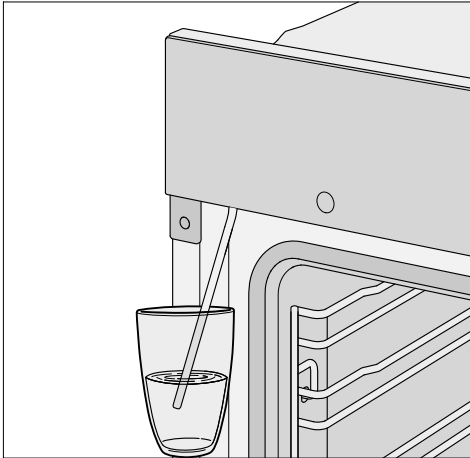
I funksjonene Dampkoking  og KlimaPluss  vises en oppfordring om å gjøre klar vann til tilberedningsprosessen.

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

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

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

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



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

Innsugningsprosessen starter.

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

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

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

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

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

Utstyr

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

Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

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

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

Standardlevering

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

Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modellen.

Som standard har kombidampovnen føringslister, panne, universalpanne samt bake- og stekerist (forkortet: rist).

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

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

Disse kan kjøpes i Miele nettbutikk, ved henvendelse til Miele serviceavdeling eller hos Miele-forhandlere.

Oppgi kombidampovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Føringslister

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

Betegnelsene på rillehøydene står på frontrammen.

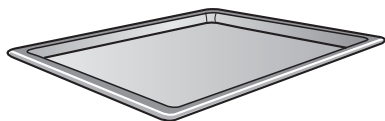
Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

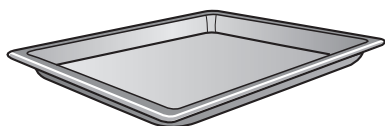
Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»).

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

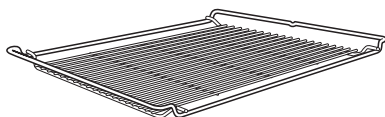
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



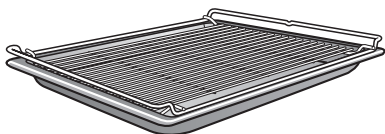
Rist HBBR 71:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

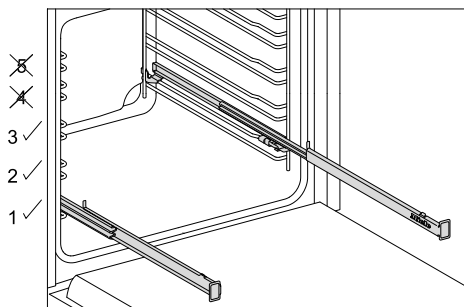
På kortsidene av dette tilbehøret befinner det seg en uttrekkssikring, som er plassert på midten. Den forhindrer at tilbehøret sklir ut av føringslistene, når du bare vil ta det halvveis ut.



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

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

FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C

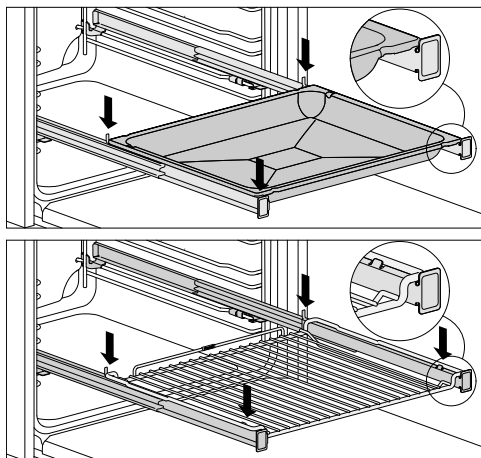


FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

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

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

Utstyr



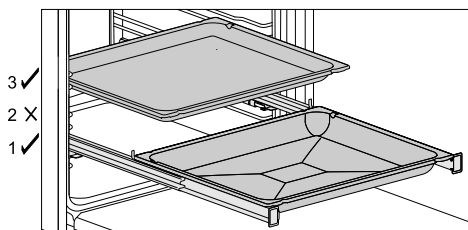
For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

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

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

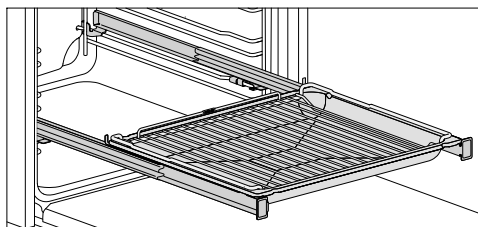
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner eller rister samtidig.



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

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



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

Montering av FlexiClip-skiner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

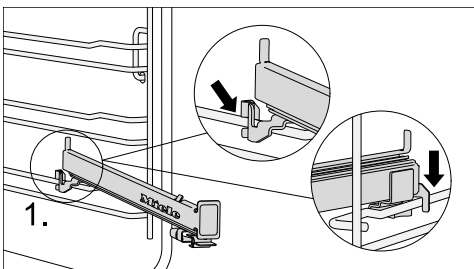
La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

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

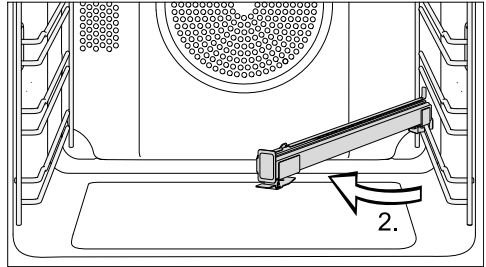
En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stangen på rillehøyden.

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

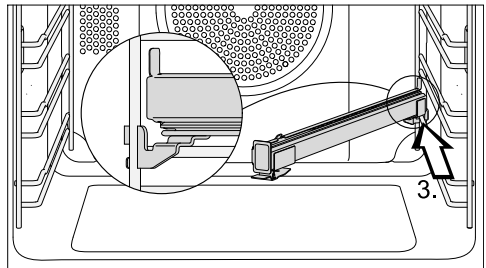
Ikke ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



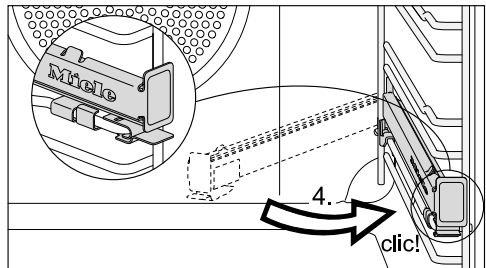
- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



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



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



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

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

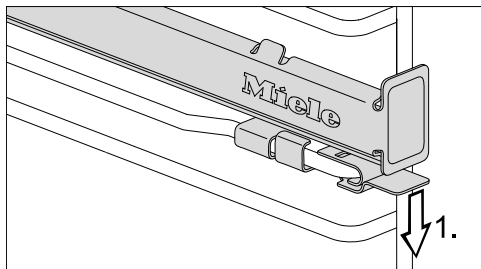
Demontering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

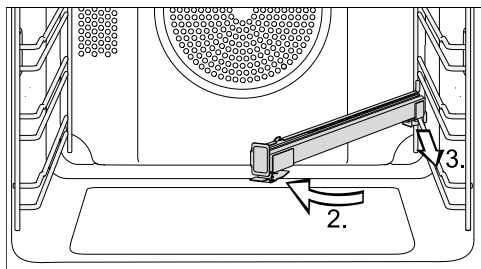
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



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



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

Runde bakeformer



Det **runde uperforerte stekebrettet HBF 27-1** er godt egnet for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

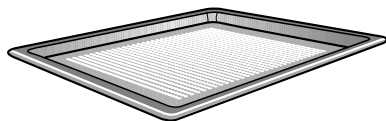
Det **perforerte runde stekebrettet HBFP 27-1** ble utviklet spesielt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker. De små hullene gir bedre brunning på undersiden.

Det kan også brukes til tørking.

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

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

Perforert gourmet stekebrett HB-BL 71



Det perforerte gourmet-stekebrettet ble utviklet spesielt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker. De små hullene gir bedre brunning på undersiden. Du kan også bruke gourmet-stekebrettet til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

De samme bruksmulighetene gir også den **runde perforerte bakeformen HBF 27-1**.

Det perforerte gourmet-stekebrettet og det perforerte, runde stekebrettet er ikke egnet for bruk med funksjonen Dampkoking .

Bruk det perforerte gourmet-stekebrettet og det perforerte, runde stekebrettet kun til baking.

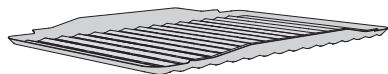
Bakestein HBS 70



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

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Miele's Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekks-sikring – slik som risten.

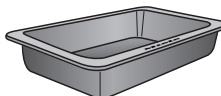
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

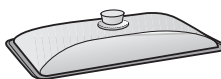
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

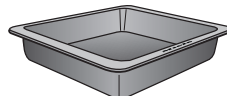


HBD 60-22

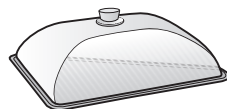


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* egnet for induksjonstopper

Utstyr

Damppanner

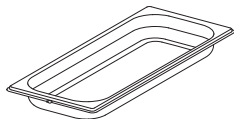
Panner av rustfritt stål følger med kombidampovnen. Du kan supplere med flere perforerte eller tette panner av ulik størrelse.

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

Pannen med mat skyves inn i rillehøyde 3.

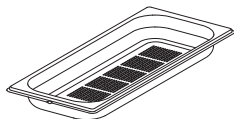
Sett **alltid** universalpannen i rillehøyde 1, slik at væsken fanges opp.

DGG 20



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

DGGL 20



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

DGGL 12



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

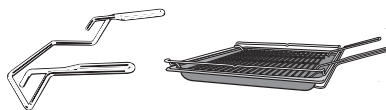
Tilbehør med katalytisk emalje

Bakvegg

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

Oppgi kombidampovnens modellbetegnelse ved bestilling.

Håndtak HEG



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

Tilbehør for rengjøring og stell

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

Sikkerhetsinnretninger

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

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-foredlede overflater:

- Ovnsrom
- Føringslister
- Rist
- Universalpanne
- Stekebrett
- Grill- og stekebrett
- Perforert gourmet stekebrett
- Rundt stekebrett, perforert
- Rundt stekebrett

Første igangsetting

Miele@home

Kombidampovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

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

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

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

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

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

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

Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

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

Tilgjengelighet Miele@home

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

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

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden www.miele.com.

Miele-app

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



Grunninnstillinger

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



Fare for skade pga. varme overflater.

Kombidampovnen blir varm når den er i bruk.

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

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

Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.
- Bekreft med OK.

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

Stille inn sted

- Velg ønsket sted.
- Bekreft med OK.

Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home».

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

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

Innstilling av klokkeslett

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

Innstilling av vannhardhet

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

Mer informasjon om vannhardhet finner du i kapitlet «Innstillinger», avsnitt «Vannhardhet».

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

Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

Første igangsetting

Første oppvarming av kombidampovnen og skylling av fordampningssystemet

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

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

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

Velg funksjon vises.

- Velg KlimaPluss .

Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

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

Meldingen i forbindelse med innsugning av vann vises.

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

Varm opp kombidampovnen i minst én time.

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

Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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

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

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Innstillinger

Oversikt over innstillingene

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

* Fabrikkinnstilling

Menypunkt	Mulige innstillinger
Forslagstemperaturer	
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Vannhardhet	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Høydenivå (moh.)	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sikkerhet	Tastelås På Av* Elektron. barnesikring  På Av*
Miele@home	aktiver deaktiver Tilkoblingsstatus Koble til på nytt Nullstille Koble til
Fjernstyring	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

Åpne menyen «Innstillinger»

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

■ Velg Flere .

■ Velg Innstillinger .

■ Velg ønsket innstilling.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

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

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

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått kombidampovn:

- På

Klokkeslettet vises alltid i displayet. Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring.

Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på kombidampovnen før du kan betjene den.

- Av

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

- Nattutkobling

Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23, for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt.

Tidsformat

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

Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

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

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

Belysning

- På

Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

- «På» i 15 sekunder

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

- Av

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

Innstillinger

Booster

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

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

Hurtigavkjøling

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

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

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

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

Varmholding

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

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

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

Forslagstemperaturer

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

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

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

Du kan også endre forslagstemperaturen for funksjonen *Varmholding*.

Kjølevifteetterløp

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

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

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

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

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

Innstillinger

Vannhardhet

For at kombidampovnen skal fungere feilfritt og avkalkes til riktig tidspunkt, må du stille inn den lokale vannhardheten. Jo hardere vannet er, desto oftere må kombidampovnen avkalkes.

Det lokale vannverket kan gi deg opplysninger om den lokale 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 i mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l) på flaskeetiketten.

Du kan stille inn en hardhetsgrad mellom 1° dH og 70° dH. Fra fabrikk er hardhetsgraden forhåndsinnstilt på 15 °dH.

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

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

Innstillinger

Høydenivå (moh.)

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

Sikkerhet

Tastelås

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

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

Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av kombidampovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

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

Miele@home

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

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

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

- **Nullstille**
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home. Nullstill nettverksinnstillingene, når kombidampovnen avhendes, selges eller en brukt kombidampovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til kombidampovnen.
- **Koble til**
Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.

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 kombidampovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker kombidampovnen maks. 2 W.

Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

RemoteUpdate

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

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

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

Innkobling/utkobling

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

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

Forløpet til RemoteUpdate

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

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

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

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

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

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

Software-versjon

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

Forhandler

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

Messeinnstilling

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

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

Fabrikkinnstillinger

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

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.

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

Innstilling av varselurtid

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

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

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

Varselurtiden lagres.

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

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

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

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

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

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

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

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

Varselurtiden vises.

- Endre varselurtiden.
- Bekreft med OK.

Den endrede tiden blir lagret.

Slette varselurtiden

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

Varselurtiden slettes.

Hoved- og undermenyer

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

Tips for energisparing

Tilberedningsprosesser

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

Restvarmeutnyttelse

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

Tilpasse innstillinger

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

Energisparemodus

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

Betjening

- Slå på kombidampovnen.

Hovedmenyen vises.

- Velg ønsket funksjon.

Først vises funksjonen og deretter forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen og still inn tilberedningstiden hvis nødvendig.

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

- Bekreft med OK.

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

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

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

- Skyv maten inn i ovnsrommet.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

- Ta maten ut av ovnsrommet.

Tørke ovnsrommet etter tilberedning med damp

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

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

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

- Følg informasjonen i displayet.

- Fjern vannet og kondensen i ovnsrommet og renn med en svamp eller svampklut.

- Lukk døren.

- Når vedlikeholdsprogrammet Tørking er ferdig, slår du av kombidampovnen.

Etterfylle vann

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

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

Oppvarmingsfasen starter på nytt og tilberedningsprosessen fortsetter.

Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

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

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

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

Endre temperatur

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

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

Den programmerte temperaturen vises i displayet.

- Endre den programmerte temperaturen via navigasjonsfeltet.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

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. Ved baking kan deigen tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

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

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

- Tilberedn.tid

Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten. Når denne tiden er utløpt, kobles varmen i ovnsrommet ut automatisk. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.

- Ferdig kl.

Du velger tidspunktet som en tilberedningsprosess skal være ferdig til. Varmen kobles automatisk ut på dette tidspunktet.

- Start kl.

Denne funksjonen vises først i menyen når du har stilt inn Tilberedn.tid eller Ferdig kl.. Med Start kl. velger du tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn på dette tidspunktet.

■ Velg sensortasten .

■ Still inn de ønskede tidene.

■ Bekreft med OK.

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

Endre innstilte tilberedningstider

■ Velg sensortasten .

■ Velg ønsket tid.

■ Bekreft med OK.

■ Velg Endre.

■ Endre den innstilte tiden.

■ Bekreft med OK.

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

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Slette innstilte tilberedningstider

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

Hvis du sletter Tilberedn.tid, blir de innstilte tidene for Ferdig kl. og Start kl. også slettet.

Hvis du sletter Ferdig kl. eller Start kl., starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.

Avbryte en tilberedningsprosess

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

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

Hovedmenyen vises.

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

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

Avbryte tilberedningsprosessen i funksjonen Dampkoking

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

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

- Åpne døren hvis du vil avbryte tilberedningsprosessen.

Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.

 Fare for skade pga. varme overflater og varm mat.

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

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

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

Betjening

- Lukk døren hvis du vil fortsette tilberedningsprosessen.

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

Forvarming av ovnen

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

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

- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.
- Ved følgende tilberedninger og driftsfunksjoner må ovnsrommet forvarmes:
 - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonene **Varmluft pluss** , **KlimaPluss**  og **Over- og undervarme** 
 - Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i driftsfunksjonen **Over- og undervarme**  (uten funksjonen **Booster**)

Booster

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

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

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

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

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

Koble ut funksjonen **Booster** ved disse tilberedningene.

Utkobling av **Booster** for en tilberedningsprosess

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

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

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

Hurtigavkjøling

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

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med Dampkoking .

Utkobling av Hurtigavkjøling for en tilberedningsprosess

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

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

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

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

Varmholding

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

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

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

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med Dampkoking .

Innkobling av Varmholding for en tilberedningsprosess

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

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

- Hvis nødvendig, bekreft meldingen med OK.

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

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

Innstillingen for funksjonen Hurtigavkjøling endres ikke.

Dampkoking

Bruk av Dampkoking

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

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

Dermed blir **ikke** maten brunet.

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

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

Egnet mat

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

- **Grønnsaker** egner seg veldig godt til damptilberedning, spesielt også til blansjering. Vitaminer og mineraler beholdes i større grad under damptilberedningen, ettersom maten ikke ligger i vann.
- **Ris** blir tilberedt i vann, og absorberer opp all væsken, slik at ikke næringsstoffene forsvinner. Tilberedning av **Risengrynsgrot** er svært enkelt, ettersom du ikke behøver å røre i den og den ikke blir brent.

- Ved tilberedning av **Eggeretter** (f.eks. omelett, crème brûlée eller soufflé) blir resultatet også svært jevnt og finporet.

Damppanner

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

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

Eget servise

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

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

Dypfryste matvarer

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

Koking med væske

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

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Rillehøyde

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

Sett risten eller pannen i rillehøyde 3.

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

Temperatur

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

Tilberedningstid

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

Generelt tilsvarer tilberedningstiden ved damp tiden ved koking i en kjele. Hvis det er ulike faktorer som påvirker 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.

Grønnsaker

Ferske matvarer

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

Dypfryste matvarer

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

Dypfryste og ferske grønnsaker med lik koketid kan tilberedes sammen.

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

Damppanner

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

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

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

Rillehøyde

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

Dampkoking

Tilberedningstid

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

Kokefaste poteter, delt i fire:

ca. 25 minutter

Kokefaste poteter, delt i to:

ca. 30 minutter

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 egen-smaken.

Panner

Smør perforerte panner.

Rillehøyde

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

Temperatur

85–90 °C

For skånsom koking av ømfintlige fiske-sorter, 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 åpne buksiden oppå denne.

- Fiskeavfall, som bein, finner og fiskehode, kan du legge i en panne sammen med suppegrønnsaker og kaldt vann for å lage **fiskekraft**. Kok ved 100 °C i 60 minutter. Jo lengre koketiden er, desto mer smaksrik blir kraften.
- For **blåkokning av fisk** tilberedes fisken i vann med eddik (forhold vann : eddik iht. oppskriften). Det er viktig at skinnen ikke blir ødelagt. Egnet fisk er karpe, ørret, ål og laks.

Kjøtt

Ferske matvarer

Klargjør kjøttet på vanlig måte.

Dypfryste matvarer

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

Forberedelser

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

Koketid

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

Tips

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

Ris

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

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

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.

Pasta

Tørrvare

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

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

Ferske matvarer

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

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

Frukt

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

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

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

Bruk av KlimaPluss

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

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

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

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

Egnet mat

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

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

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

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

 Fare for skade på grunn av vandedamp.

Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

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

Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

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

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

Automatisk dampinntak

Etter oppvarmingsfasen starter dampinntaket automatisk.

Vannet fordampes i ovnsrommet.  vises i displayet.

Etter dampinntaket slukker .

■ Stek maten ferdig.

1 dampinntak, 2 dampinntak eller 3 dampinntak

Du kan starte dampinntakene selv når sensortasten  lyser.

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

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

■ Velg sensortasten .

Dampinntaket utløses.  vises i displayet og sensortasten  slukker.

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

Etter siste dampinntak slukker sensortasten  og  i displayet.

■ Stek maten ferdig.

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

Kategorier

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

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

Bruk av automatikkprogrammer

■ Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

■ Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram.

■ Følg henvisningene i displayet.

Informasjon om bruk

- Tilberedningsgraden vises ved en strek med syv segmenter. Du kan stille inn tilberedningsgraden i navigasjonsfeltet.
- Ved bruk av automatikkprogrammene bør de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. Med de enkelte automatikkprogrammene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.

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

Flere anvendelser

I dette kapitlet finner du informasjon om følgende anvendelser:

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

Tining

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

■ Velg Flere .

■ Velg Tining.

■ Endre eventuelt forslagstemperaturen.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger. Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre). Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen. Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

Tips

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

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

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

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

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

Bruk av Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

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

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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

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

Flere anvendelser

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.

I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

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

Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.

Hermetisering av frukt og agurker

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

Hermetisering av grønnsaker

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

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

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

 /  Ettervarmingstemperatur og -tid

Ta ut glassene etter hermetiseringen



Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

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

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

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

Flere anvendelser

Tørking

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

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

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

Tips: Du kan også bruke det perforerte gourmet-stekebrettet, dersom du har et slikt brett.

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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

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

 Funksjon, 🌡️ temperatur, 🕒 tørketid,

 Varmluft pluss,  Over- og undervarme

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

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

Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

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

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

Dypfryste produkter/ ferdigretter

Tips for kaker, pizza og baguetter

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

Tips for pommes frites, kroketter o.l.

- Disse frosne matvarene kan du tilberede på stekebrett eller universalpanne. Legg et bakepapir under disse frosne matvarene for skånsom tilberedning.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.

Forberede dypfryste produkter/ ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.
Stek kaker, pizza, pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

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

Varme service

Bruk funksjonen Varmluft pluss  til oppvarming av service.

Varm kun temperaturbestandig service.

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

Tips til baking

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

Bruk av bakepapir

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

- Bruk bakepapir ved steking av Laugenbrezel (spesielle tyske saltkringer), fordi den natronluten som brukes når deigen tilberedes, kan skade PerfectClean-foredlete overflater.

- Bruk bakepapir ved baking av sukkerbrød, marengs, makroner og lignende. Disse deigene setter seg lett fast, på grunn av sin høye andel av eggehvite.

- Bruk bakepapir ved tilberedning av dypfrysede produkter på risten.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

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

Tips

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

Bruk av KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

Ikke bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Steking

Steketips

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

- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøttssaft ut når kjøttet skjæres opp.
- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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

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

Tips

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Velg driftsfunksjonen Undervarme  på slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.

Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai  til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk Varmluft pluss eller Stekeautomatikk

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

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

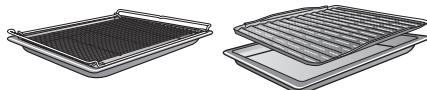
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

Grilltips

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

Ikke bruk stekebrettet.



Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Valg av temperatur

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

Valg av rillehøyde

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

Valg av tilberedningstid ⌚

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Grill stor

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av større mengder flat mat og gratinering i store former.

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

Bruk av Omluftsgrill

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

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

Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av dampovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Spesielt fronten på kombidampovnen blir skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmiddel. Alle overflatene er ømfintlige for riper. Under visse omstendigheter kan riper på glassflater føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ueguede rengjøringsmidler

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

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

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

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

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

For enklere rengjøring anbefaler vi:

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

Fjerning av normale flekker og søl

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

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

Rengjøring av pakning

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

Den kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

- Rengjør helst pakningen etter hver bruk.

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

Rengjøring av damppanner

Damppannene kan vaskes i oppvaskmaskinen.

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

Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)

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

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

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

Rengjøring og stell

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

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

Ta ut de katalytisk emaljerte delene før ovnsrens brukes.

Bruk av stekeovnsrens

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

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

Ikke bruk stekeovnsspray i taket i ovnsrommet.

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

- La stekeovnsrens virke som beskrevet på pakken.

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

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

Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

Spesialfettet på FlexiClip-skinnene blir vasket vekk ved rengjøring i oppvaskmaskinen, og uttrekksegen-skapene til skinnene kan bli dårligere.

Ikke vask FlexiClip-skinnene i oppvaskmaskinen.

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

- Bløtlegg FlexiClip-skinnene en kort stund (ca. 10 minutter) i varmt oppvaskvann.

Ved behov kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp. Kulelageret kan du rengjøre med en myk børste.

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

Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen

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

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

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

Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende

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

Fjerning av olje- og fettflekker

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

Tiden avhenger av skittenhetsgraden.

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



Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

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

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

Rengjøring og stell

Rengjøring av taket i ovnsrommet

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

Kombidampovnen kan bli skadet hvis vanndamp trenger gjennom lampedekselet.

Ikke bruk kombidampovnen hvis lampedekselet ikke er festet.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

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

Fordampe restvann

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

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

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

 Fare for skade på grunn av vann-damp.

Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.

Varigheten på restvannfordampningen varierer med vannmengden.

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

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

Starte restvannfordampningen straks



Fare for skade ved vanndamp. Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

- Velg en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighets-tilførsel.

Spørsmålet Fordampe restvann vises.

- Bekreft med OK.

En tidsangivelse vises.

Restvannfordampningen starter. Du kan følge forløpet.

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

På slutten av restvannfordampningen høres et signal og Ferdig vises.

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

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

Hoppe over restvannfordampningen



Infeksjonsfare pga. bakterieinfisert vann i vanntanken.

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

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

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

Restvannfordampningen bør helst ikke avbrytes.

- Velg en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Fordampe restvann vises.

- Velg Hoppe over.

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

Neste gang du velger en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighets-tilførsel, eller du slår av kombidamp-ovnen, blir du på nytt bedt om å gjennomføre restvannfordampningen.

Rengjøring og stell

Vedlikehold

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

Bløtlegging

Hardnakkete smuss blir bløtlagt med dette vedlikeholdsprogrammet.

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

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

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

Tørking

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

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

 Infeksjonsfare pga. bakterieinfisert vann i vanntanken.

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

Vedlikeholdsprogrammet Tørking må kjøres slik at restvannet fordampes helt.

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

Avkalking

Fordampningssystemet skal avkalles regelmessig, avhengig av vannhardheten.

Avkalkingsprosessen kan gjennomføres når som helst.

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

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

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

Avkalkingsprosessens forløp

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

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

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

Forberede avkalkingsprosessen

Du trenger en beholder med 1 l kapasitet.

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

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

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

Andre avkalkingsmidler, som i tillegg til sitronsyre også inneholder andre syrer og/eller andre uønskede ingredienser, f.eks. klorider, kan skade ovnen.

Dessuten kan ikke virkningen garanteres ved feil konsentrasjon av avkalkingsoppløsningen.

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

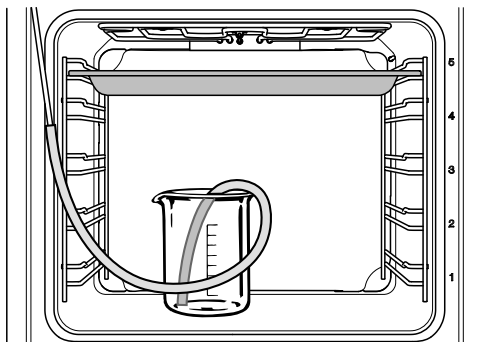
Rengjøring og stell

Gjennomføre avkalkingsprosessen

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

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

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



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

Innsugningsprosessen starter. Pumpelyder høres.

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

Etter innsugningsprosessen vises en melding.

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

Virkefasen starter. Du kan følge tidsforløpet.

- La beholderen og slangeforbindelsen til innsugningsrøret i stekeovnen stå.

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

Ovnsrombelysningen og kjøleviften forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

På slutten av virkefasen høres et signal.

Skylling av fordampningssystemet etter virkefasen

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

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

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

- Følg anvisningene i displayet.

Etter tredje skylling kjører pumpen i ca. 1 minutt for å pumpe det gjenværende vannet ut av fordampningssystemet.

- Følg anvisningene i displayet.

- Ta ut universalpannen, beholderen og plastslangen.

- Bekreft med OK.

Skyllingen er ferdig.

Fordampning av restvann

Etter tredje skylling starter restvannfordampningen og tørkingen.

- Lukk døren.



Fare for skade på grunn av vandedamp.

Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.

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

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

Avslutte avkalkingsprosessen

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

- Bekreft med OK.

Et signal høres og Ferdig vises.

- Slå av kombidampovnen med På/av-tasten



Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

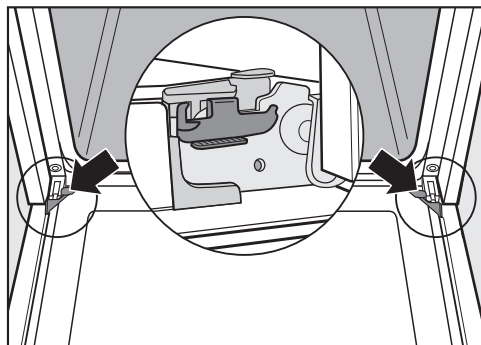
- Rengjør deretter det avkjølte ovnsrommet for eventuelle rester av avkalkingsmiddel.

- Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Rengjøring og stell

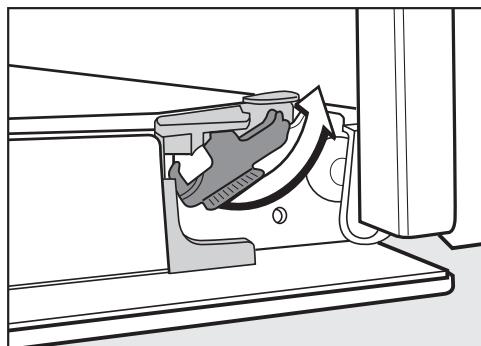
Ta av døren

Døren veier ca. 9 kg.



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

■ Åpne døren helt.



■ Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Kombidampovnen blir skadet, hvis døren tas av feil.

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

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

■ Lukk døren til den stopper.



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

Demontering av stekeovnsdøren

Døren består av et åpent system med 3 til dels varmereflekerende glassplater.

Når ovnen er i drift, føres luften gjennom døren, slik at den ytterste platen holder seg kald.

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

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

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

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

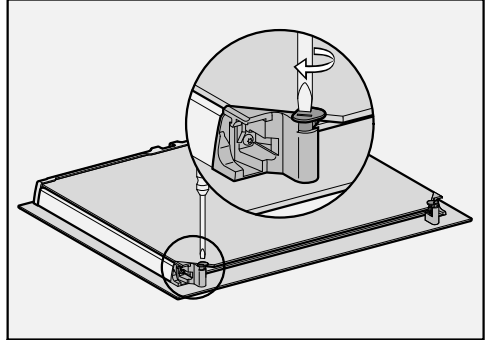
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand.

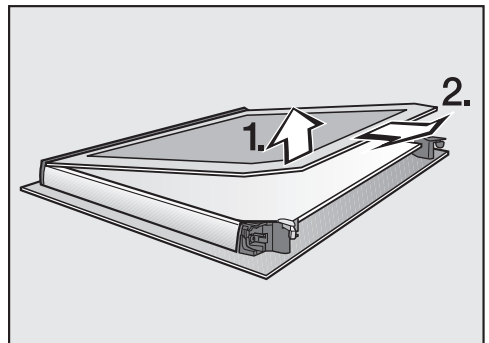
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper. Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



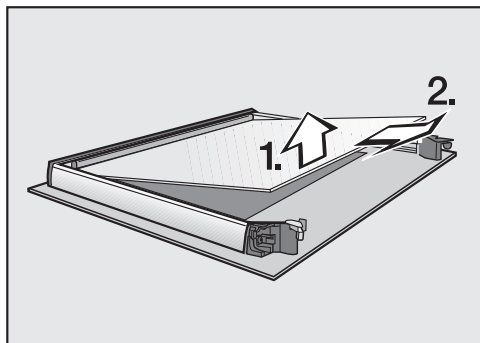
- Vri de to festene til dørglassene ut- over med en skrutrekker.

Ta ut glassplaten på innsiden av døren:



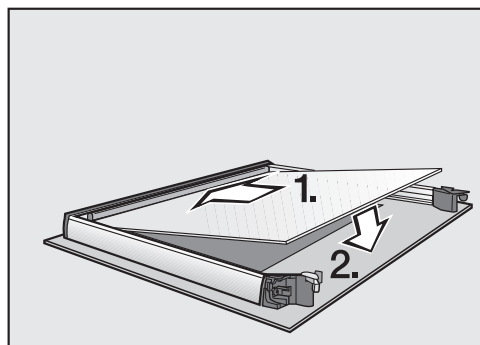
- Løft den innerste platen litt, og trekk den ut av kunststofflisten.

Rengjøring og stell

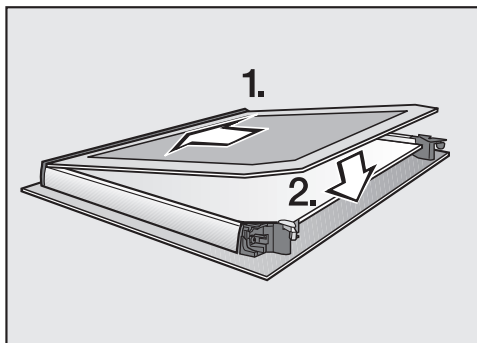


- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkelt-delene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

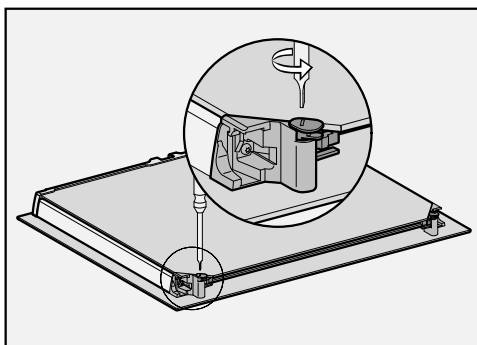
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:



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



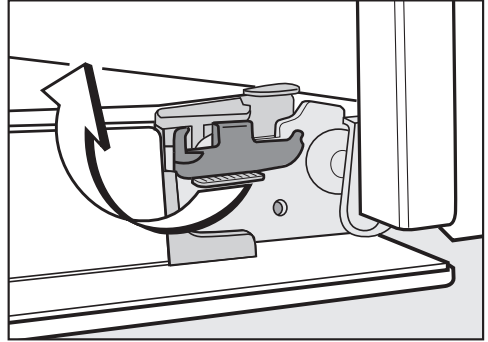
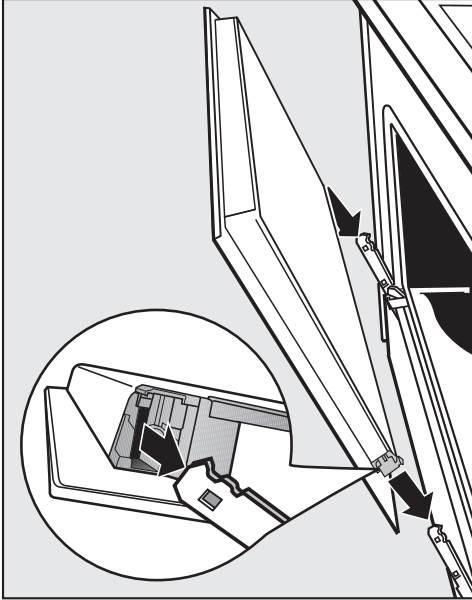
- Skyv den innerste platen inn i plastlisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren



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

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

- Åpne døren helt.

Dersom sperrebøylene ikke er låst, kan døren løsne fra holderne og bli ødelagt.

Sperrebøylene må låses igjen.

Rengjøring og stell

Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner

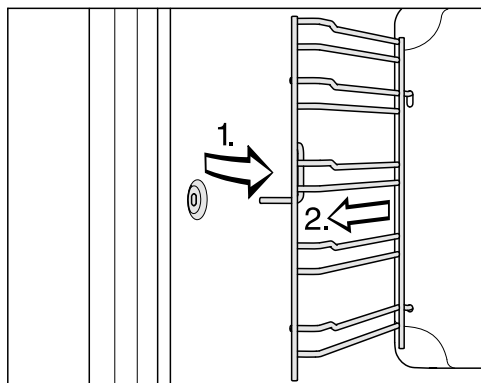
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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



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

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

Ta ut bakvegg

Bakveggen kan tas ut for rengjøring.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade pga. roterende ventilatorvifte.

Du kan skade deg på ventilatorviften til varmluftviften.

Du må aldri ta i bruk kombidampovnen uten bakveggen.

- Koble kombidampovnen fra strømnettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.
- Ta ut føringslistene.
- Løsne de fire skruene i hjørnene på bakveggen og ta bakveggen helt ut.
- Rengjør bakveggen (se kapittel «Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen»).

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett bakveggen nøyaktig på plass.

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

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

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

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

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

Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Du har valgt innstillingen Klokkeslett Visning Av. Derfor er displayet mørkt når kombidampovnen er slått av. ■ Når du slår på kombidampovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett Visning På. Kombidampovnen har ikke strøm. ■ Kontroller om støpselet til kombidampovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling.
Du hører ingen signaltone.	Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd. ■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstillingen Lydstyrke Signaltoner.
Ovnen blir ikke varm.	Messeinnstillingen er aktivert. Du kan velge meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler Messeinnstilling Av.
Elektron. barnesikring  vises i displayet ved innkobling.	Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn. ■ Bekreft med OK. Trykk på «OK» i 6 sek vises. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder. ■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet Elektron. barnesikring  Av.

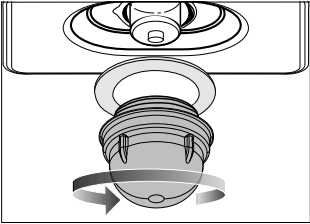
Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når kombidampovnen er slått av. ■ Så snart du har slått på kombidampovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene alltid skal reagere selv når kombidampovnen er avslått, velg innstillingen Display QuickTouch På.
	Kombidampovnen er ikke koblet til el-nettet. ■ Kontroller om støpselet til kombidampovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
	Det er et problem med styringen. ■ Berør på/av-tasten  til displayet slår seg av og kombidampovnen starter på nytt.
Strømbrydd vises i displayet.	Det har vært et kort strømbrydd. Da blir tilberedningsprosessen som er i gang, avbrutt. ■ Slå av og på kombidampovnen igjen. ■ Start tilberedningsprosessen på nytt.
12:00 vises i displayet.	Det har vært et strømbrydd på mer enn 150 timer. ■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.
Maksimal driftstid nådd vises i displayet.	Kombidampovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. ■ Bekreft med OK. Deretter er kombidampovnen klar til bruk igjen.
Feil og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Miele's serviceavdeling.
Funksjonene Start kl. og Ferdig kl. vises ikke.	Temperaturen i ovnsrommet er for høy, f.eks. rett etter en tilberedningsprosess. ■ Åpne døren og la ovnsrommet avkjøles.
	Disse funksjonene blir generelt ikke tilbudt i vedlikeholdsprogrammene.

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

Hvis feil oppstår ...

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

Problem	Årsak og retting
Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn. 	Halogenpæren er defekt. ⚠ Fare for skade pga. varme overflater. Kombidampovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret. La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd. Kombidampovnen kan bli skadet hvis vanndamp trenger gjennom lampedekselet. Ikke bruk kombidampovnen hvis lampedekselet ikke er festet. ■ Koble kombidampovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen. ■ Skru av lampedekselet og trekk det nedover og ut av lampehuset sammen med tetningsringen. ■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i lampehuset igjen. Den buede siden av tetningsringen skal peke nedover. ■ Skru lampedekselet inn for hånd. ■ Koble kombidampovnen til el-nettet igjen.

Service

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

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

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

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

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

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

Garanti

Garantitiden er 2 år.

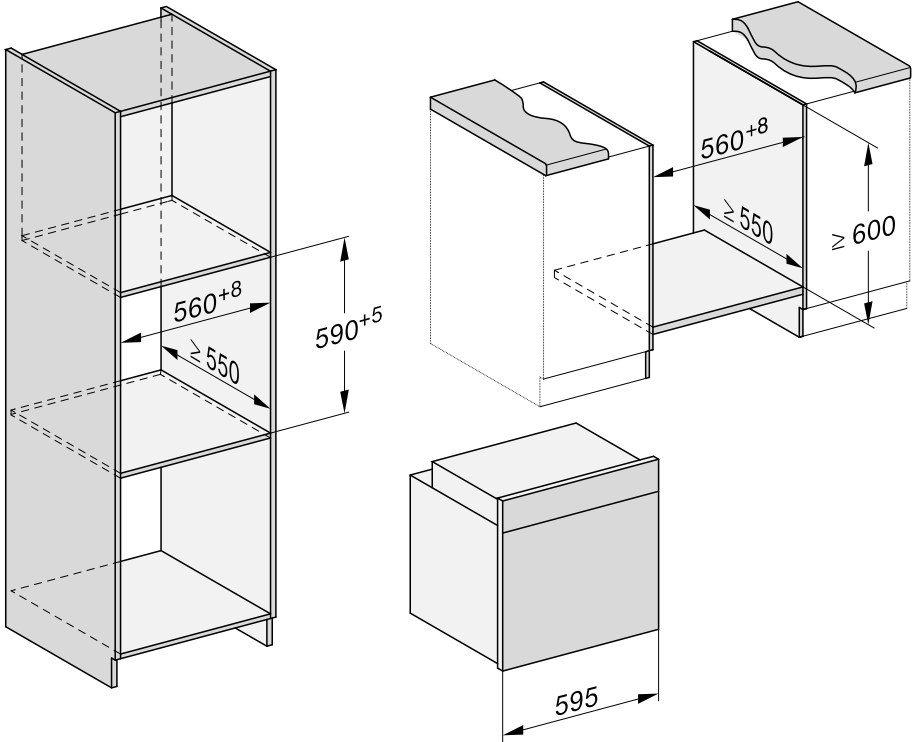
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

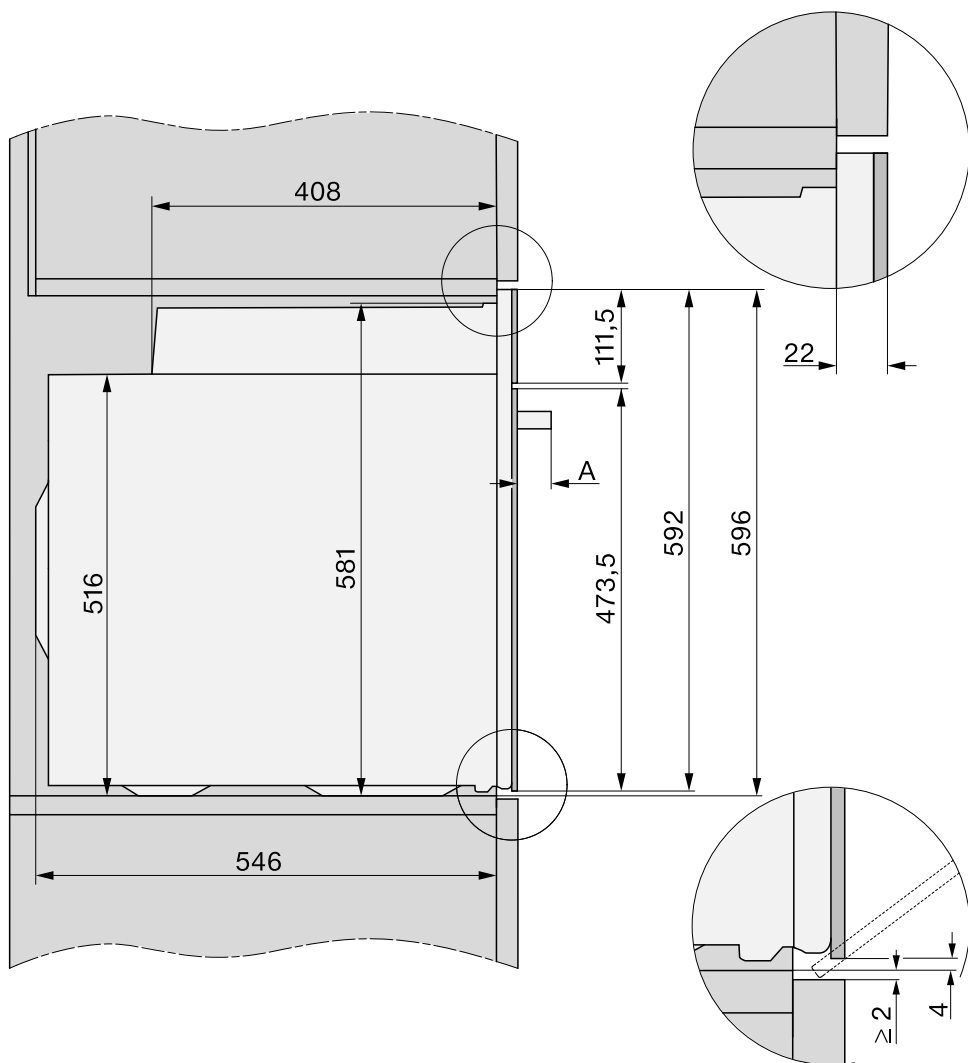
Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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



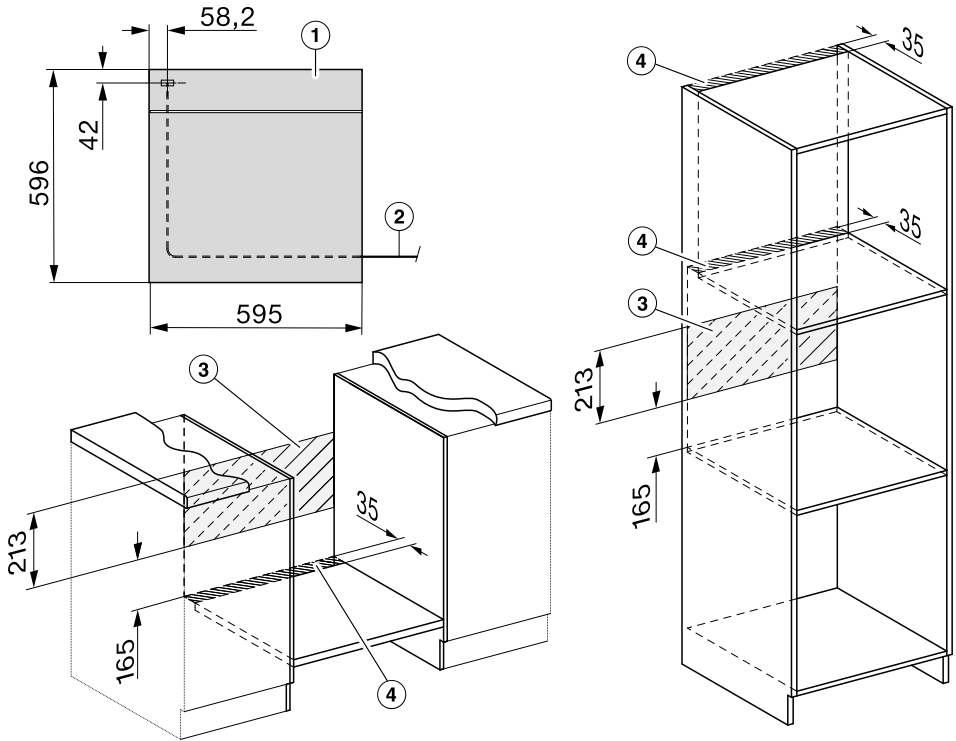
Installasjon

Sett fra siden



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

Tilkoblinger og ventilasjon



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

Installasjon

Innbygging av kombidampovnen

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

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

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

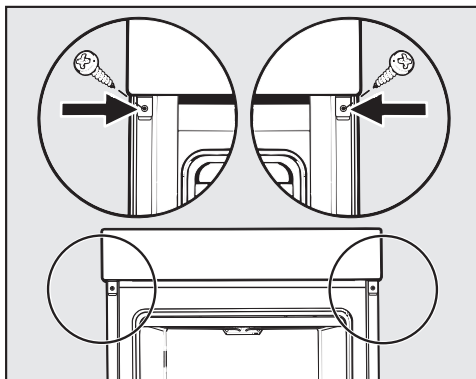
Forsikre deg om at mellomhyllen, som kombidampovnen er plassert på, ikke ligger inntil veggen. Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggingsskapet.

- Koble kombidampovnen til el-nettet.

Døren kan bli skadet, hvis du løfter kombidampovnen i håndtaket. Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

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

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



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

Elektrotilkobling



Fare for skade!

Ved ukyndig utført installasjon, ved likehold eller reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for.

Tilkobling til strømnettet skal kun utføres av kvalifiserte elektrofagfolk som kjenner og overholder nasjonale forskrifter og tilleggskriftene til det lokale e-verket.

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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

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

Kombidampovn

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

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Tilberedningstabeller

Grønnsaker

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

 Funksjon /  Temperatur /  ⁵₁ Rillehøyde /  Tilberedningstid,  Dampkoking

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

Fisk

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

Kjøtt

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

 Funksjon /  Temperatur /  ⁵₁ Rillehøyde /  Tilberedningstid,  Dampkoking

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

Pasta

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

Ris

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

 :  Forhold mellom ris og væske,  Funksjon,  Temperatur,  ⁵₁ Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Dampkoking

² Bruk en tett damppanne.

Tilberedningstabeller

Røredeig

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- 3 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Elteideig

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

 Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai, ✓ På, – Av

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

- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- 3 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Tilberedningstabeller

Gjærdeig

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  KlimaPluss, ✓ På, – Av

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

Kesamdeig

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde ⁵ (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

- 1 Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 2 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Sukkerbrøddeig

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde ⁵ (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

- * Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
 - 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

Tilberedningstabeller

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

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

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

- ¹ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- ² Sett i gang 1 dampinntak 8 minutter etter tilberedningsprosessen har startet.
- ³ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Pikant

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

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

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

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

Tilberedningstabeller

Okse

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

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

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

- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 3 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- 4 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 5 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- 6 Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
- 7 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 8 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 9 Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).
- 10 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Kalv

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde⁵,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

Tilberedningstabeller

Svin

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

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

- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 3 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 4 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- 5 Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
- 6 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 7 Sett igang 3 manuelle dampinntak fordelt på tilberedningstiden etter oppvarmingsfasen.
- 8 Hell over ca. 1 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 9 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 10 Snu helst maten etter halve tiden.
- 11 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

Lam, vilt

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

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

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

Tilberedningstabeller

Fugl, fisk

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

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

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

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1 (funksjon Dampkoking)

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

 ⁵₁ Rillehøyde,  Temperatur,  Tilberedningstid

- 1 Demonter FlexiClip-skinne, hvis du har dette.
- 2 Sett prøverettene inn i kaldt ovnsrom (før oppvarmingsfasen starter), og skyv universalpannen inn på rillehøyde 1.
- 3 Testen er ferdig, når temperaturen på det kaldeste stedet er 85 °C.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter Tilberedning av hel meny (funksjon Dampkoking)

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

 1 Rillehøyde, 🌡️ Temperatur, ⌚ Tilberedningstid

1 Demonter FlexiClip-skinne, hvis du har dette.

2 Tilberedningstiden for den første prøveretten tilsvarer tilberedningstiden for hele menyen. Dersom du vil stille inn en varselurtid som påminnelse, må du alltid stille inn resttiden til neste prøverett skal skyves inn (se kapittel «Varselur»).

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

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

 Fare for å skade seg på svært varm damp.

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

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

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

Prøveretter iht. EN 60350-1 (stekeovnsfunksjoner)

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  Grill stor, ✓ På, – Av

- ¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.
- ² Bruk en matt, mørk springform.
Sett springformen midt på risten.
- ³ Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.
- ⁴ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- ⁶ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- ⁷ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette). Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.
- ⁸ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.
- ⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

Opplysninger for testinstitutter

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

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

Datablad for husholdningsstekeovner

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

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

Miele erklærer herved at denne kombi-dampovnen er i samsvar med direktivet 2014/53/EU.

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

- Under produkter, nedlastinger, på www.miele.no
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm ved å oppgi produktnavn eller fabrikasjonsnummer

Frekvensbånd til WiFi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------------

Maksimal utgangseffekt til WiFi-modulen	< 100 mW
---	----------

Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

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

Kommunikasjonsmodulen inneholder dessuten programvarekomponenter, som distribueres under open source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med tilhørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektive gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon lokalt per IP via en nettleser (*<http://<ip adresse>/Licenses>*). Ansvars- og garanti-bestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der, vil kun gjelde overfor den respektive rettighets-haveren.

Miele AS

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: info@miele.no

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

no-NO

M.-Nr. 12 155 580 / 04