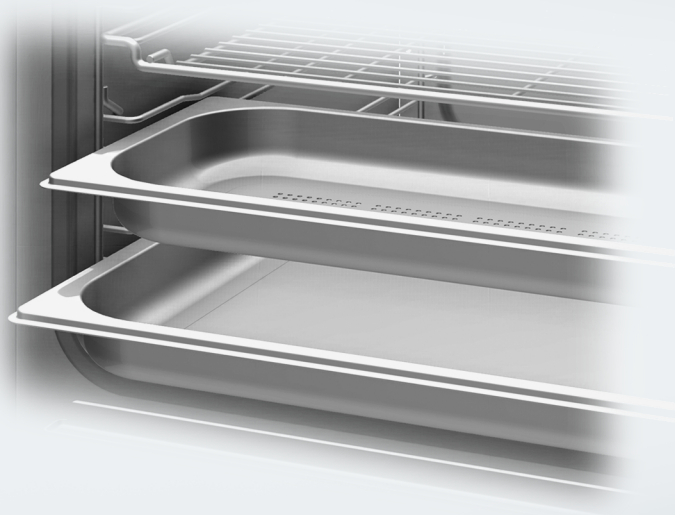


# Brugs- og monteringsanvisning

## Dampovn med ovnfunktion




Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

# Indhold


---


<b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....	8
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	17
<b>Oversigt</b> .....	18
Dampovns front .....	18
Medfølgende tilbehør .....	20
<b>Betjeningselementer</b> .....	22
Sensortaster .....	23
Touch-display .....	24
Symboler .....	25
Betjeningsmåde .....	26
<b>Funktionsbeskrivelse</b> .....	28
Betjeningspanel .....	28
Vandbeholder .....	28
Fedtfilter .....	28
Stegetermometer .....	28
Temperatur / Kernetemperatur .....	28
Fugtighed .....	29
Tilberedningstid .....	29
Lyde .....	29
Opvarmningsfase .....	30
Tilberedningsfase .....	30
Dampproduktion .....	30
Ovnlys .....	30
<b>Første ibrugtagning</b> .....	31
Grundindstillinger .....	31
Første rengøring af dampovnen .....	32
Vandhårdhed indstilles .....	33
Kogetemperatur tilpasses .....	34
Dampovnen opvarmes .....	34
<b>Hoved- og undermenuer</b> .....	35
<b>Betjening: Opvarmningsform dampprogram</b> .....	38
Nem betjening .....	38
Tilberedningen afbrydes .....	40
Udvidet betjening .....	41
En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk .....	41
Afvikling af en automatisk tilberedningsproces .....	42
Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen .....	42
Tilberedningsprocessen afbrydes .....	43

<b>Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram</b> .....	44
Nem betjening .....	45
Tilberedningen afbrydes.....	47
Udvidet betjening .....	48
En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk .....	48
Afvikling af en automatisk tilberedningsproces.....	49
Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen .....	49
Tilberedningsprocessen afbrydes .....	49
<b>Betjening: Opvarmningsformer uden damp</b> .....	50
Nem betjening .....	51
Tilberedningen afbrydes.....	52
Udvidet betjening .....	53
En tilberedningsproces frakobles automatisk .....	54
En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk .....	54
Afvikling af en automatisk tilberedningsproces.....	55
Hurtigopvarmning.....	55
Opvarmningsform ændres .....	56
Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen .....	56
Tilberedningsprocessen afbrydes .....	57
<b>MyMiele</b> .....	58
Indkodning tilføjes .....	58
MyMiele redigeres .....	59
Indkodninger slettes .....	59
Indkodninger sorteres .....	59
<b>Automatikprogrammer</b> .....	60
Oversigt over madkategorierne .....	60
Sådan anvendes automatikprogrammerne .....	61
Søgning .....	62
<b>Egne programmer</b> .....	63
Egne programmer oprettes .....	63
Egne programmer startes.....	64
Egne programmer ændres .....	65
Tilberedningstrin ændres.....	65
Navn ændres .....	65
Egne programmer slettes .....	65
<b>Alarm + Minutur</b> .....	66
Anvendelse af alarmerne  .....	66
Alarm indstilles .....	66
Alarm ændres .....	66

# Indhold


---

Alarm slettes.....	66
Anvendelse af minuturet  .....	67
Minutur indstilles .....	67
Minuturstid ændres .....	67
Minuturstid slettes.....	67
<b>Værd at vide og vigtige informationer .....</b>	<b>68</b>
Fordele ved tilberedning med damp .....	68
Tilberedningsservice .....	68
Fade.....	68
Eget service.....	68
Ribbe .....	69
Dybfrostvarer.....	69
Temperatur .....	69
Tilberedningstid.....	69
Tilberedning med væsker.....	69
Egne opskrifter - Dampprogram.....	69
Kombirist / Bradepande .....	70
<b>Dampprogram.....</b>	<b>71</b>
Grøntsager.....	71
Kød .....	74
Pølser.....	76
Fisk.....	76
Krebsdyr .....	79
Muslinger.....	80
Ris .....	81
Nudler / pasta.....	82
Knödel .....	83
Kerner .....	84
Bælgfrugter, tørrede .....	85
Æg.....	87
Frugt .....	88
Tilberedning af en menu - manuelt .....	89
<b>Sous-vide .....</b>	<b>90</b>
Genopvarmning.....	96
<b>Specialanvendelser .....</b>	<b>98</b>
Opvarmning.....	98
Optøning.....	100
Henkogning .....	103
Kager henkoges .....	106
Saftpresning .....	107

Tilberedning af en menu .....	108
Tørring .....	109
Fremstilling af yoghurt .....	110
Hævning af gærdej .....	111
Smeltning af husblas .....	112
Smeltning af chokolade .....	112
Flåning .....	113
Konservering af æbler .....	114
Blanchering .....	114
Dampning af løg .....	115
Smeltning af spæk .....	115
Desinficering af service .....	116
Opvarmning af fugtige klude .....	116
Smeltning af honning .....	117
Pizza .....	117
Tilberedning af æggestand .....	117
Fremstilling af marmelade .....	118
Sabbatprogram .....	119
<b>Stegetermometer</b> .....	<b>120</b>
<b>Stegning</b> .....	<b>124</b>
<b>Bagning</b> .....	<b>132</b>
<b>Grillstegning</b> .....	<b>139</b>
<b>Indstillinger</b> .....	<b>142</b>
Menuen Indstillinger kaldes frem .....	142
Indstillinger ændres og gemmes .....	142
Oversigt over indstillinger .....	143
Sprog  .....	145
Klokkeslæt .....	145
Visning .....	145
Urtype .....	145
Tidsformat .....	145
Indstilling .....	145
Synkronisering .....	145
Dato .....	146
Lys .....	146
Startbillede .....	146
Lysstyrke .....	146
Lydstyrke .....	146
Signallyde .....	146

# Indhold

---

Tastelyd .....	146
Velkomstmelodi .....	146
Måleenheder .....	147
Vægt .....	147
Temperatur .....	147
Varmholdning .....	147
Automatisk skylning .....	148
Dampreduktion .....	148
Temperaturforslag .....	148
Sikkerhed .....	148
Lås  .....	148
Spærring af taster .....	149
Vandhårdhed .....	149
Forhandler .....	150
Udstillingsprogram .....	150
Standardindstillinger .....	150
<b>Oplysninger til testinstitutter .....</b>	<b>151</b>
<b>Rengøring og vedligeholdelse .....</b>	<b>153</b>
Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse .....	153
Dampovnens front .....	154
PerfectClean .....	155
Ovnrum .....	156
Vandbeholder .....	158
Tilbehør .....	158
Ribber .....	159
Vedligeholdelse .....	160
Iblødsætning .....	160
Tørring .....	160
Skyl .....	160
Afkalkning .....	160
Dør .....	162
<b>Småfejl udbedres .....</b>	<b>164</b>
<b>Ekstra tilbehør .....</b>	<b>170</b>
Fade .....	170
Rengørings- og plejemidler .....	172
Andet .....	173
<b>Miele@home* .....</b>	<b>175</b>
<b>Råd om sikkerhed ved indbygning .....</b>	<b>177</b>

<b>Detaljerede mål på dampovnens front</b> .....	178
<b>Placering af vandtilløb / vandafløb</b> .....	180
<b>Indbygningsmål</b> .....	182
Indbygning i et højskab .....	182
Indbygning i et underskab.....	184
<b>Indbygning og tilslutning</b> .....	186
<b>Vandtilslutning</b> .....	187
Anvisninger om vandtilløb .....	187
Vandtilløb tilsluttes .....	188
Anvisninger om vandafløb.....	189
Vandafløb tilsluttes .....	189
<b>Eltilslutning</b> .....	190
Tilslutningsskema.....	191
<b>Service / garanti / typeskilt</b> .....	192
<b>Ophavsrettigheder og licenser</b> .....	196

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

Dampovnen med ovnfunktion betegnes for nemheds skyld herefter dampovn.

Denne dampovn overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden dampovnen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes personer, og skader på dampovnen undgås. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt. Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.



## Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne dampovn er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på husholdningslignende opstillingssteder.
- ▶ Dampovnen er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Dampovnen er kun beregnet til husholdningsmæssig brug og kun til de formål, der er beskrevet i brugsanvisningen. Det er ikke tilladt at anvende dampovnen til andre formål.
- ▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene dampovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er denne dampovn udstyret med en speciel pære, som kun må anvendes til det påtænkte formål. Den er ikke egnet til oplysning af rum. Udskiftning bør kun foretages af Miele Teknisk Service.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Børn i huset

- ▶ Anvend låsen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for dampovnen.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra dampovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge dampovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde dampovnen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af dampovnen. Lad dem aldrig lege med dampovnen.
- ▶ Risiko for kvælning! Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Fare for forbrænding! Børns hud reagerer mere følsomt på høje temperaturer end voksnes. Dampovnen opvarmes ved dørglasset, betjeningspanelet og åbningerne til ovnrumsluften. Sørg for, at børn ikke berører dampovnen eller åbner døren, når dampovnen er i brug. Hold børn væk fra dampovnen, indtil den er afkølet så meget, at fare for forbrænding er udelukket.
- ▶ Risiko for at komme til skade! Ovn døren kan maks. bære 10 kg. Børn kan komme til skade på den åbne ovndør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

### Teknisk sikkerhed

- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.
- ▶ En beskadiget dampovn kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor dampovnen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget dampovn i brug!
- ▶ Pålidelig og sikker drift kan kun garanteres, når dampovnen er tilsluttet det offentlige strømnet.
- ▶ Dampovnens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på dampovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på dampovnen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af dampovnen.
- ▶ Anvend kun dampovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne dampovn må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på dampovnens kabinet.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Reparation af dampovnen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal dampovnen tilsluttes til elnettet af en autoriseret elinstallatør.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret). Udskiftningen skal foretages af en fagmand. Se afsnittet Eltilslutning.
- ▶ Dampovnen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at
  - sikringerne i installationen er slået fra, eller
  - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
  - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en dampovn med netstik, men i stikket, når dampovnen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Hvis dampovnen er indbygget bag en køkkenlåge, må denne aldrig lukkes, mens dampovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed, som kan beskadige dampovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når dampovnen er helt afkølet.
- ▶ Vandtilslutningen må kun udføres af en fagmand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af forkert indbygning eller tilslutning.
- ▶ Ovnens udelukkende tilsluttes koldt vand.
- ▶ Spærrehanen til vandtilløbet for den indbyggede dampovn skal være let tilgængelig.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ Kontroller vandslangerne for synlige skader inden tilslutning.
- ▶ Det indbyggede Waterproof-system beskytter mod vandskader, når følgende betingelser er opfyldt:
  - Vandtilløb og -afløb er installeret korrekt,
  - Vedligeholdelse af dampovnen og udskiftning af dele ved konstaterede skader,
  - Vandhanen lukkes i tilfælde af længerevarende fravær (fx ferie).

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Den daglige brug

- ▶ Risiko for forbrænding! Dampovnen bliver meget varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemerne, ovnrummet, maden, tilbehøret og den varme damp. Bær grillhandsker, når varm mad skubbes ind og tages ud samt ved arbejde i det varme ovnrum. Pas på, at indholdet ikke skulper over, når fade med mad skubbes ind og tages ud.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser, dannes der overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere. Anvend ikke dampovnen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- ▶ Plastservice, der ikke er ovnfast, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller begynde at brænde. Anvend kun ovnfast plastservice. Vær opmærksom på serviceproducentens oplysninger. Ved anvendelse af plastservice ved tilberedning med damp skal dette være temperatur- (op til 100°C) og dampbestandigt, da det ellers kan smelte eller blive beskadiget.
- ▶ Mad, der opbevares i ovnrummet, kan udtørre, og fugtigheden fra maden kan medføre korrosion i dampovnen. Opbevar ikke færdig mad i ovnrummet, og anvend ikke genstande, der kan ruste, til tilberedningen.
- ▶ Man kan komme til skade på den åbne ovndør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.
- ▶ Ovndøren kan maks. bære 10 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Dampovnen kan blive beskadiget.
- ▶ Olie og fedt kan antændes ved overopvarmning. Hold altid øje med dampovnen ved arbejde med olie og fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk dampovnen, og kvæl flammerne ved at holde døren lukket.

## Råd om sikkerhed og advarsler

---

- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte dampovn. Brug aldrig dampovnen til opvarmning af rum.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. De anbefalede grilltider bør overholdes.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.  
Anvend aldrig grill-opvarmningsformerne til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter. Anvend en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- ▶ Hvis maden udvikler røg under tilberedningen, skal døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Stop processen ved at slukke dampovnen, og træk stikket ud. Døren må først åbnes, når røgen er forsvundet.
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.
- ▶ Dæk ikke bunden med fx alufolie eller ovnbeskyttelsesfolie. Anbring ikke gryder, pander, fade eller bageplader direkte på ovnbunden.
- ▶ Større madrester kan tilstoppe vandafløbet og pumpen. Sørg for, at bundsien altid er sat i.
- ▶ Stegetermometeret bør ikke opbevares i ovnrummet, da det kan blive overset ved næste opvarmning og dermed blive beskadiget.
- ▶ Hvis der anvendes et elapparat, fx en håndmikser, i nærheden af dampovnen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i klemme i døren. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.
- ▶ Tag aldrig dampovnen i brug uden lampeafdækning, da dampen kan nå ind til de spændingsførende dele og forårsage en kortslutning. Desuden kan elektriske komponenter blive beskadiget.


## Råd om sikkerhed og advarsler

---

### Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af dampovnen.
- ▶ Dørglassene kan blive ødelagt af ridser. Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.
- ▶ Ribberne kan tages ud ved rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber). Sørg for at montere dem rigtigt igen, og anvend aldrig dampovnen uden monterede ribber.
- ▶ Hvis der kommer mad og drikke indeholdende kogesalt på ovnrummets stålvægge, skal det straks fjernes grundigt for at undgå korrosion.

### Tilbehør

- ▶ Anvend kun originalt Miele-tilbehør. Hvis der monteres andre dele, bortfalder kravet om garanti og/eller produktansvar.
- ▶ Anvend kun det medfølgende Miele stegetermometer. Hvis stegetermometeret er defekt, skal det erstattes af et originalt Miele stegetermometer.
- ▶ Stegetermometerets plast kan smelte ved meget høje temperaturer. Anvend ikke stegetermometeret til opvarmningsformer med grill (undtagelse: Grill med ventilation ). Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.



## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

## Bortskaffelse af et gammelt produkt

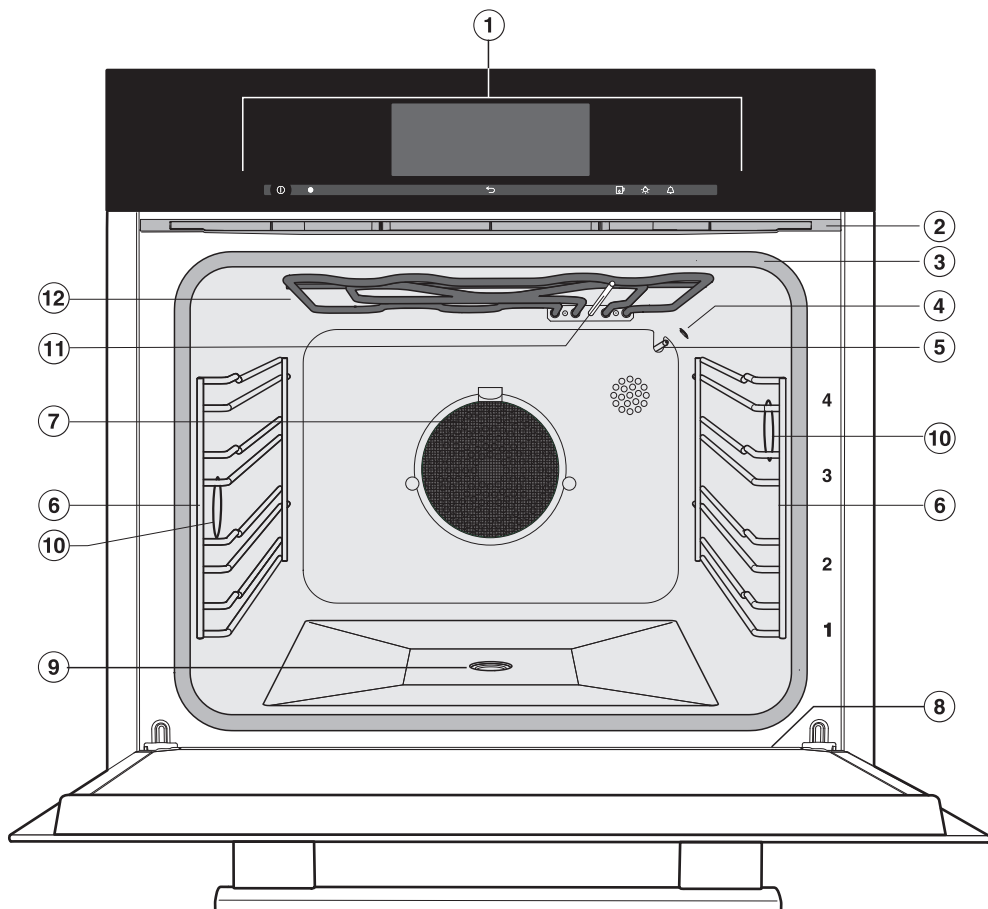
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



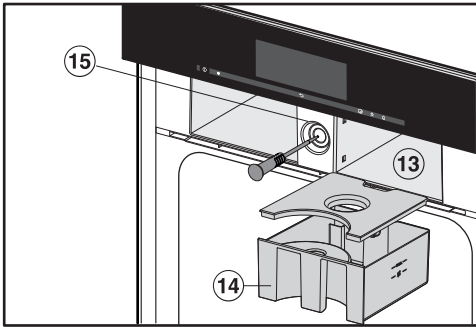
Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

# Oversigt

## Dampovns front



- |                            |  |
|----------------------------|--|
| ① Betjeningspanel          | ⑦ Fedtfilter                                       |
| ② Emudslip                 | ⑧ Opsamlingsrende                                  |
| ③ Tætningsliste i døren    | ⑨ Afløb  |
| ④ Fugtighedssensor         | ⑩ Ovnlys   |
| ⑤ Temperaturføler          | ⑪ Modtagerantenne til det trådløse stegetermometer |
| ⑥ Ribber med 4 ribbehøjder | ⑫ Overvarme-/grillvarmelegeme                      |



- ⑬ Rum til vandbeholderen
- ⑭ Vandbeholder
- ⑮ Opbevaring til det trådløse stegetermometer

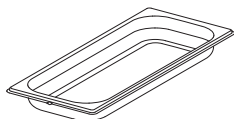
# Oversigt

---

## Medfølgende tilbehør

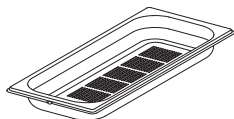
Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

### DGG 20



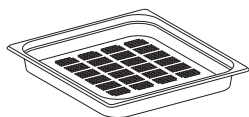
1 fad uden huller  
Kapacitet 2,4 l / Nytteindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

### DGGL 20



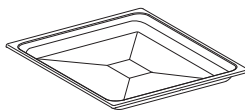
1 fad med huller  
Kapacitet 2,4 l / Nytteindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

### DGGL 12



1 fad med huller  
Kapacitet 5,4 l / nytteindhold 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (BxDxH)

## Bradepande



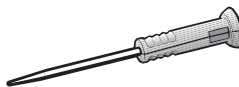
1 bradepande til bagning, stegning og grillstegning

## Kombirist



1 kombirist til bagning, stegning og grillstegning

## Stegetermometer



1 stegetermometer til præcis overvågning af tilberedningsprocesser. Måler temperaturen i madens kerne (kerne-temperaturen).

## DGCLean

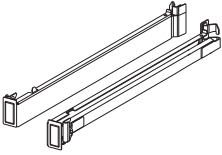


1 specialrengøringsmiddel til kraftigt snavs i ovnrummet, især efter stegning

## Afkalkningstabs

Til afkalkning af dampovnen

## FlexiClip-udtræk HFC 71



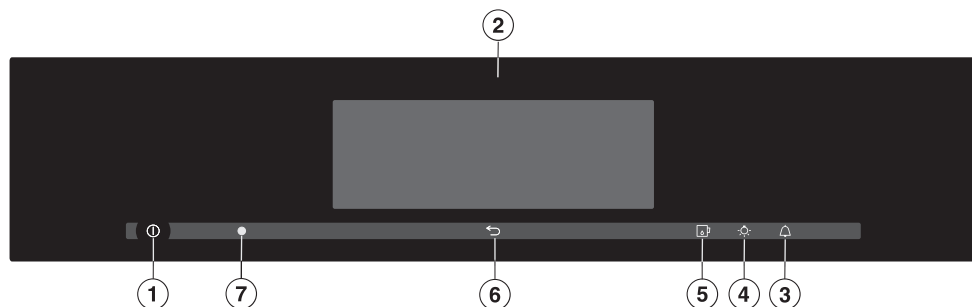
1 sæt FlexiClip-udtræk





FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på alle ribber og trækkes helt ud af ovnrummet.

Vejledning til indbygning og rengøring og vedligeholdelse er vedlagt FlexiClip-udtrækkene.

# Betjeningselementer






---



- ① Tænd/Sluk-tast ① i fordybning  
Tænd og sluk
- ② Display  
Visning af klokkeslæt og informationer til betjening samt valg af anvendelser og indstilling af forskellige parametre.
- ③ Sensortast   
Indstilling af minutur og/eller alarm
- ④ Sensortast   
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑤ Sensortast   
Betjeningspanel åbnes og lukkes
- ⑥ Sensortast   
Trinvis returnering til foregående menuer
- ⑦ Optisk interface  
(kun til Miele Teknisk Service)

## Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles (se afsnittet Indstillinger – Lydstyrke – Tastelyd).

Sensortast	Funktion	Vejledning
	Trinvist tilbagespring	
	Til åbning og lukning af panelet	
	Tænd/Sluk af ovnlyset	<p>Når en menu vises i displayet, eller en tilberedningsproces afvikles, kan ovnlyset tændes og slukkes ved valg af .</p> <p>Hvis displayet er mørkt, skal dampovnen først tændes, inden denne sensortast reagerer.</p> <p>Ovnlyset kan indstilles til enten at slukke 15 sek. efter start af en tilberedningsproces eller til at forblive tændt under hele tilberedningen.</p>
	Til indstilling af minuturtider eller alarmer	<p>Når en menu vises i displayet, eller en tilberedning afvikles, kan der altid indstilles en minuturstid (fx ved kogning af æg) eller en alarm, dvs. et fast klokkeslæt (se afsnittet Alarm + Minutur).</p> <p>Hvis displayet er mørkt, skal dampovnen først tændes, inden denne sensortast reagerer.</p>

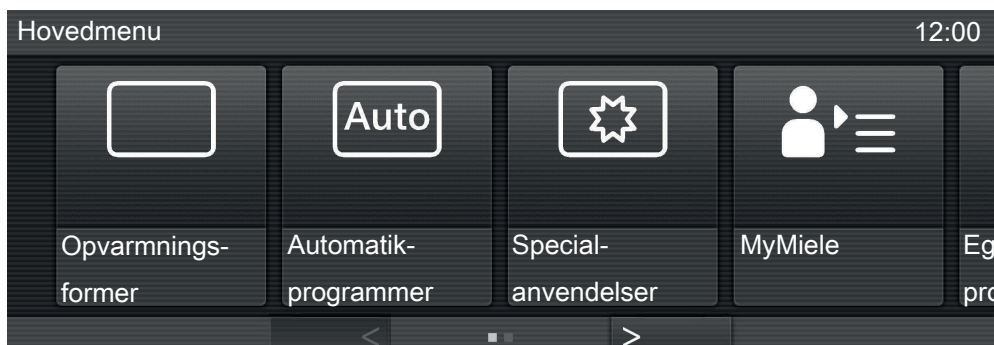
# Betjeningselementer

## Touch-display

Sørg for, at der ikke kommer vand ind bag touch-displayet.  
Touch-displayet kan blive ridset, hvis der anvendes spidse eller skarpe genstande som fx stifter.  
Berør kun touch-displayet med fingrene.

Ved berøring med fingeren afgives små elektriske ladninger, og der udløses dermed en elektrisk impuls, som registreres af touch-displayets overflade.

Displayet er opdelt i tre områder.



Øverst til venstre vises menustien. Den viser, hvilken menu eller undermenu man befinder sig i. De enkelte menupunkter adskilles fra hinanden med en lodret linje. Hvis der ikke er plads nok til at vise hele menustien, vises overordnede menupunkter med ... I.

Øverst til højre vises klokkeslæt, alarm  og minurur .








I midten vises den aktuelle menu med menupunkterne. I dette område kan der bladres i menuen ved at stryge fingeren hen over displayet mod højre eller venstre.

Forneden findes pilene < og >, som kan anvendes til at bladere mod højre eller venstre med. Antallet af små kvadrater mellem pilene viser antallet af tilgængelige sider og deres position i den aktuelle menu.



## Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.
	Dette symbol viser, at der er yderligere informationer og vejledninger til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med OK.
	Låsen eller spærring af taster er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed). Betjeningen er spærret.
	Alarm
	Minutur
	Henvielse til overordnede menupunkter, som pga. pladsmangel ikke længere vises i menustien.
	Kernetemperatur ved brug af stegetermometeret

# Betjeningslementer

---

## Betjeningsmåde

Ved berøring af et muligt valg farves det pågældende felt orange.

## Valg foretages, eller en menu kaldes frem

- Berør det ønskede felt en gang med fingeren.

## Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

- Stryg fingeren hen over skærmen, dvs. læg fingeren på touch-displayet, og lav en glidende bevægelse med fingeren i den ønskede retning.
- Eller: Berør piletasterne < og > med fingeren for at bladre til venstre eller højre.

## Menuniveau forlades

- Berør ↵, eller berør et overordnet menupunkt eller ... I i menustien.

Afhængigt af hvor man befinder sig, kommer man tilbage til det overordnede menuniveau eller til hovedmenuen.

## Funktionen Hjælp

I nogle menupunkter/funktioner vises feltet Hjælp.

- Berør feltet.

Der vises forklaringer i tekst og illustration.

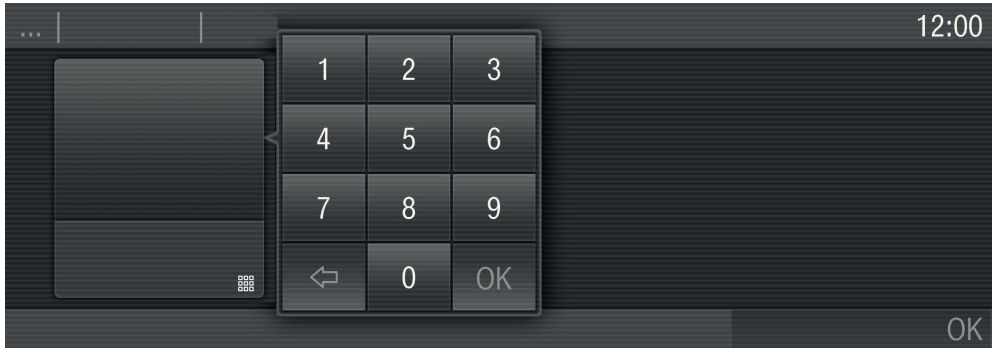
## Tal indkodes


Indkod tal med talrullen eller det numeriske tastatur.

### Indkodning af tal med talrullen:

- Stryg fingeren opad eller nedad hen over talrullen, indtil den ønskede værdi vises.

### Indkodning af tal med det numeriske tastatur:



- Berør  i nederste højre område af indtastningsfeltet.

Det numeriske tastatur vises.

- Berør de ønskede tal.

Så snart der er indtastet en gyldig værdi, farves feltet *OK* grønt. Det senest indkodede tal slettes med pilen.

- Berør *OK*.

## Bogstaver indkodes


Navne indkodes med tastaturet. Vælg korte, præcise navne.

- Berør de ønskede bogstaver eller tegn.
- Berør Gem.

# Funktionsbeskrivelse

---

## Betjeningspanel

Bag betjeningspanelet sidder vandbeholderen og stegetermometeret. Betjeningspanelet åbnes og lukkes ved berøring af sensortasten . Betjeningspanelet er udstyret med en beskyttelse mod at få fx fingrene i klemme. Hvis der mødes modstand under åbning/lukning, afbrydes processen. Undlad alligevel at berøre ovndørens greb ved åbning og lukning af betjeningspanelet!

## Vandbeholder

Vandet pumpes ind i vandbeholderen og herfra ind i dampfremstilleren.

Fejlfunktion på grund af tildækket åbning på vandbeholderen!  
Åbningen på forsiden af vandbeholderen må ikke dækkes til, da der ellers ikke kan pumpes vand til dampfremstilleren.

## Fedtfilter

Fedtfilteret skal sættes i under hver stegeproces. Ved tilberedning med damp skal det tages ud. Ved bagning skal det tages ud, da bagværket ellers kan blive brunet uregelmæssigt (undtagelser: blommekage, pizza med meget fyld).

## Stegetermometer


Stegetermometeret måler temperaturen inde i maden, kernetemperaturen. Med stegetermometeret kan temperaturen følges helt præcist under tilberedningsprocessen.

## Temperatur / Kernetemperatur

For nogle opvarmningsformer er der tilknyttet et temperaturforslag. Dette temperaturforslag kan ændres for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin eller permanent inden for det angivne område (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

Også kernetemperaturen kan ændres inden for det angivne område for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin.

## Fugtighed

Opvarmningsformen **Kombiprogram**  og specialanvendelsen **Opvarmning** arbejder med en kombination af en ovn-opvarmningsform og fugtighed. Fugtighed kan vælges inden for det angivne område for en enkelt tilberedningsproces eller et tilberedningstrin.

Afhængig af indstillingen af fugtighed tilføres der fugtighed eller frisk luft til ovnrummet. Ved indstillingen fugtighed = 0% tilføres der maksimal mængde frisk luft og ingen fugtighed. Ved indstillingen fugtighed = 100% tilføres der ikke frisk luft, og fugtighedsindholdet er maksimalt.

Mange madvarer afgiver fugtighed under tilberedningen. Denne egenfugtighed i madvarerne anvendes ligeledes til regulering af fugtigheden. Det kan derfor forekomme, at dampfremstilleren ikke aktiveres ved lav fugtighedsindstilling.

## Tilberedningstid

Afhængig af opvarmningsform kan der indstilles en tilberedningstid på mellem 1 minut og 6, 10 eller 12 timer. I automatik- og vedligeholdelsesprogrammerne og **Tilberedning** af en menu er tilberedningstiden indstillet fra fabrikken og kan ikke ændres.

Ved opvarmningsformen **Dampprogram**  og programmer og anvendelser med ren dampfunktion starter den indstillede tilberedningstid først, når den indstillede temperatur er nået. I alle andre opvarmningsformer, programmer og anvendelser starter den straks.

## Lyde

Når dampovnen tændes, under brugen, og når den slukkes, kan der høres en lyd (brummen). Denne lyd skyldes ikke en fejlfunktion eller en defekt i dampovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind og ud.

Når dampovnen er i brug, høres en lyd fra blæseren.

# Funktionsbeskrivelse

---

## Opvarmningsfase

Mens dampovnen varmer op til den indstillede temperatur, vises temperaturstigningen og Opvarmn.fase i displayet (undtagelser: Automatikprogrammer, Tilberedning af en menu, Vedligeholdelse).

Ved tilberedning med damp afhænger varigheden af opvarmningsfasen af mængden af mad og madens temperatur. Generelt varer opvarmningsfasen ca. 7 minutter. Ved tilberedning af kolde eller frosne madvarer forlænges tiden.

## Tilberedningsfase

Når den indstillede temperatur er nået, begynder tilberedningsfasen. Under tilberedningsfasen vises resttiden i displayet.

## Dampreduktion

Hvis der ved anvendelse af dampprogrammet og kombiprogrammet tilberedes ved et bestemt temperaturområde, kobles dampreduktionen automatisk til ved afslutning af tilberedningsprocessen. Funktionen bevirker, at der ikke trænger så meget damp ud, når døren åbnes. I displayet vises Dampreduktion og Proces slut.

Funktionen kan frakobles (se afsnittet Indstillinger - Dampreduktion).


## Ovnlys

Dampovnen er ved levering indstillet, så lyset i ovnrummet af energisparehensyn slukker efter starten.


Hvis der permanent skal være lys i ovnrummet under tilberedningen, skal standardindstillingen ændres (se afsnittet Indstillinger - Lys).

Hvis døren forbliver åben efter afslutning af en tilberedningsproces, slukker lyset i ovnrummet automatisk efter 5 minutter.

Ovnlyset afgiver varme. Hvis der arbejdes med temperaturer under 50 °C, slukker ovnlyset automatisk.

Når tasten  på panelet berøres, tændes ovnrumslyset i 15 sek.

## Grundindstillinger

 Dampovnen må kun anvendes i indbygget stand.

Når dampovnen tilsluttes elnettet, tændes den automatisk.

## Velkomstbillede

Velkomsthilsnen vises i displayet. Derefter bliver man bedt om at indkode nogle indstillinger, som er nødvendige ved første ibrugtagning af dampovnen.

- Følg vejledningen i displayet.

## Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.
- Bekræft med OK.

## Land indstilles

- Vælg det ønskede land.
- Bekræft med OK.

## Dato indstilles

Tal kan indkodes ved at bevæge talrullen eller ved hjælp af tastaturet.

- Indstil dag, måned og år efter hinanden.
- Bekræft med OK.

## Klokkeslæt indstilles

Tal kan indkodes ved at bevæge talrullen eller ved hjælp af tastaturet.

- Indstil klokkeslættet i timer og minutter.
- Bekræft med OK.

Klokkeslættet kan også vises i 12-timers-format (se afsnittet Indstillinger - Klokkeslæt - Tidsformat).

# Første ibrugtagning

## Visning af klokkeslæt

Vælg herefter, hvordan klokkeslættet skal vises på den slukkede dampovn (se afsnittet Indstillinger - Klokkeslæt - Visning).

– Tilkoblet

Klokkeslættet vises altid i displayet.

– Frakoblet

Displayet er mørkt for at spare energi. Nogle funktioner er begrænsede.

– Natfrakobling

Klokkeslættet vises kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23; det er frakoblet om natten for at spare energi.

■ Vælg det ønskede format.

■ Bekræft med OK.


Der vises en information om energiforbruget.

■ Bekræft med OK.

Informationen Første ibrugtagning gennemført korrekt vises.

■ Bekræft med OK.

Dampovnen er klar til brug.


Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, kan vejledningen i afsnittet Indstillinger - Sprog  følges.


- Klæb det medfølgende typeskilt ind i afsnittet Service / garanti / typeskilt.
- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.

Dampovnen underkastes en funktions-test på fabrikken. Der kan derfor løbe restvand fra rørene ud i ovnrummet under transport.

## Første rengøring af dampovnen

### Vandbeholder

 Fare for at få fingrene i klemme! Undlad at berøre dørgrebet, når betjeningspanelet åbnes og lukkes!

- Berør  for at åbne betjeningspanelet.
- Tag vandbeholderen ud af dampovnen. Tryk vandbeholderen let opad for at tage den ud.
- Skyl vandbeholderen i hånden eller i opvaskemaskine.



## Tilbehør / Ovnrum

- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet.
- Rengør fadene i hånden eller i opvaske-maskine.

Beskadigelse af overfladen på bradepanden og kombiristen!

Overfladen på bradepanden og kombiristen er belagt med PerfectClean og må derfor **kun** rengøres i hånden. Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - PerfectClean.

- Rengør bradepanden og kombiristen med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

Dampovnen er behandlet med et plejemiddel inden leveringen.

- Rengør ovnrummet med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand for at fjerne plejemiddelfilmen.

## Vandhårdhed indstilles

Dampovnen er ved levering indstillet på vandhårdhedsgrad Hårdt. For at den fungerer korrekt og afkalkes på rette tidspunkt, skal den indstilles på den lokale vandhårdhed. Jo hårdere vandet er, desto oftere skal dampovnen afkalkes.

- Indstil i givet fald den korrekte vandhårdhed (se afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed).


# Første ibrugtagning

---

## Kogetemperatur tilpasses

Inden der tilberedes mad første gang, skal dampovnen indstilles til vandets kogetemperatur, der varierer afhængig af opstillingsstedets højdebeliggenhed. Ved denne proces gennemskylles også de vandførende dele.


Denne proces **skal** foretages for at sikre korrekt funktion.

- Start dampovnen med opvarmningsformen Dampprogram  (100 °C) i 15 min. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i afsnittet Betjening: Opvarmningsform Dampprogram.

## Kogetemperatur tilpasses efter flytning

Efter en flytning skal dampovnen tilpasses vandets ændrede kogetemperatur, hvis det nye opstillingssted afviger min. 300 meter i højdebeliggenhed fra det gamle. Tilpasningen sker ved at foretage en afkalkning (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Vedligeholdelse - Afkalkning).








## Dampovnen opvarmes

- Opvarm den tomme dampovn med opvarmningsformen Varmluft Plus  200 °C i 30 minutter for at fjerne fedtet fra ringvarmelegemet. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet Betjening: Opvarmningsformer uden damp.









Der opstår lugtdannelse, når varmelegemet opvarmes første gang. Lugtdannelsen og eventuel damp forsvinder efter et stykke tid og skyldes ikke forkert tilslutning eller en defekt på dampovnen.

Sørg for god udluftning i køkkenet.







## Hoved- og undermenuer

	Foreslået temperatur/ trin	Temperatur- område
Opvarmningsformer <input type="checkbox"/>		
Varmluft Plus  Til bagning på flere ribber	160 °C	30–225 °C
Over-undervarme <input type="checkbox"/> Til bagning efter traditionelle opskrifter og tilberedning af souffléer	180 °C	30–225 °C
Kombiprogram  Til stegning, bagning og grillstegning		
Varmluft Plus 	170 °C	30–225 °C
Over-undervarme <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
Traditionel grill 	Trin 3	Trin 1-3
Dampprogram  Til tilberedning af alle madvarer, henkog- ning, saftpresning og specialanvendelser	100 °C	40–100 °C
Sous-vide  Til tilberedning af madvarer i vakuumposer	65 °C	45–90 °C
Intensiv bagning  Til bagning af kager med fugtigt fyld	180 °C	50–225 °C
Undervarme <input type="checkbox"/> Vælges i slutningen af bagetiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.	190 °C	100–225 °C
Overvarme <input type="checkbox"/> Vælges ved afslutning af bagetiden, hvis maden skal brunes yderligere på oversiden. Til gratinering af gratin/souffléer.	190 °C	100–225 °C

## Hoved- og undermenuer

	Foreslået temperatur/ trin	Temperatur- område
Opvarmningsformer 		
Traditionel grill  Til grillstegning af store mængder flade grillvarer og til gratinering i store forme.	Trin 3	Trin 1-3
Sparegrill  Til grillstegning af mindre mængder flade grillvarer og til gratinering i små forme	Trin 3	Trin 1-3
Grill med ventilation  Til grillstegning af kødstykker med større diameter, fx fjerkræ og fyldt steg.	200 °C	50–225 °C
Kager, special  Til røredeje og dybfrossen dej med natron	160 °C	30–225 °C
Bruning m. tilberedning  Til tilberedning af soufflé og gratin	160 °C	30–225 °C
Automatikprogrammer 		
Listen over automatikprogrammer, der kan vælges, kaldes frem.		
Specialanvendelser 		
Tilberedning af en menu Til samtidig tilberedning af forskellige madvarer	–	–
Pizza	180 °C	180–225 °C
Optøning Til skånsom optøning af dybfrosne madvarer	60 °C	50–60 °C
Opvarmning Til skånsom opvarmning af madvarer, der allerede er tilberedt	130 °C	120–140 °C
Blanchering	–	–

## Hoved- og undermenuer

	Foreslået temperatur/ trin	Temperatur- område
Specialanvendelser 		
Henkogning	90 °C	80–100 °C
Desinficering af service	–	–
Tørring	60 °C	60–70 °C
Hævning af dej	–	–
Sabbatprogram	180 °C	30–225 °C
MyMiele  		
Med MyMiele kan dampovnen tilpasses brugerens individuelle behov ved indkodning af ofte benyttede anvendelser.		
Egne programmer 		
Tilberedningsprocesser oprettes og gemmes		
Indstillinger 		
Ændring af standardindstillingerne		
Vedligeholdelse 		
Afkalkning	–	–
Iblødsætning	–	–
Tørring	–	–
Skyl	–	–

## Betjening: Opvarmningsform dampprogram

---



Fejlfunktion på grund af tilstoppet vandafløb!

Kontroller før hver tilberedning, om bundsien er sat rigtigt i, da større madrester kan tilstoppe vandafløbet.

### Nem betjening

- Tænd dampovnen med .

I displayet vises hovedmenuen.

- Stil maden ind i ovnen.
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Dampprogram .

I displayet vises

- Temperatur
- Tilberedningstid
- Den foreslåede temperatur kan ændres, hvis det ønskes.
- Indstil tilberedningstiden. Der kan vælges en tid mellem 1 min. og 10 t.

Efter indstilling af tilberedningstiden vises følgende også i displayet:

- Færdig kl.
- Start kl.
- Åbn udvidede indstillinger (se afsnittet Udvidet betjening - Ændring af opvarmningsform)
- Foretag evt. yderligere indstillinger (se afsnittet Udvidet betjening).
- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen starter. Dampfremstilleren, lyset og blæseren tilkøbes.

# Betjening: Opvarmningsform dampprogram

## Når tilberedningen er færdig

- vises Dampreduktion (kun ved en temperatur fra ca. 80 °C) og Proces slut i displayet,
- forbliver blæseren tilkoblet,
- lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

Der er mulighed for at gemme indstillingerne som eget program (se afsnittet Egne programmer) eller at forlænge tilberedningsprocessen med Ændres. Ved berøring af ↵ to gange vises hovedmenuen.

### Risiko for forbrænding!

Man kan brænde sig på væggene i ovnrummet, mad der skvulper over og tilbehør.

Tag grillhandsker på, når varm mad tages ud.

- Vent, indtil Dampreduktion slukker, inden ovnrumsdøren åbnes, og maden tages ud.

## Efter brug

- Tag vandbeholderen ud, og tøm den. Tryk vandbeholderen lidt opad, når den tages ud.
- Sluk dampovnen med ①.

Når dampovnen er slukket, vises der efter en tilberedning med damp Produktet skylles i displayet.

Udfør denne proces for at skylle eventuelle madrester ud af systemet.

- Følg vejledningen i displayet.
- Rengør og aftør hele dampovnen som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

# Betjening: Opvarmningsform dampprogram

---

## Tilberedningen afbrydes

Tilberedningen afbrydes, hvis døren åbnes. Opvarmningen frakobles, og resttiden gemmes.



**Risiko for forbrænding!**

Ved åbning af døren kan der trænge damp ud.

Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet.



**Risiko for forbrænding!**

Man kan brænde sig på ovnvæggene, mad der skvulper over, tilbehør og varm damp.

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

Herefter fortsætter opvarmningen, og den stigende ovntemperatur vises da i displayet. Når den indstillede temperatur er nået, skifter displayet, og den resterende tilberedningstid afvikles.

Tilberedningsprocessen slutter før tid, hvis døren åbnes inden for det sidste minut af tilberedningstiden (55 sek. resttid).



# Betjening: Opvarmningsform dampprogram

## Udvidet betjening

### Yderligere tilberedningstider indstilles

Maden er sat ind i ovnrummet, og der er indstillet en temperatur og en tilberedningstid.

Med indstilling af Færdig kl. eller Start kl. kan tilberedningsprocesser til- eller frakobles automatisk.

- Færdig kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte.

- Start kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte.

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves.

Denne funktion kan ikke anvendes, hvis ovnrummet er for varmt, fx efter afslutning af en tilberedningsproces. I så fald vises Færdig kl. og Start kl. ikke. Lad ovnrummet afkøle med åben dør.

Færdig kl. kan ikke indstilles, når der anvendes stegetermometer. Her afhænger sluttidspunktet for tilberedningsprocessen af, hvornår kernetemperaturen er nået. Der kan kun vælges Start senere.

### En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk

Hvis en tilberedningsproces skal startes eller afbrydes automatisk, er der forskellige muligheder for indkodning af tid:

- Tilberedningstid og Færdig kl.
- Tilberedningstid og Start kl.

Eksempel: Klokken er 11:45. Maden skal tilberedes i 5 min. og være færdig kl. 12:30.

- Indstil 00:05 i feltet Tilberedningstid.
- Indstil 12:30 i feltet Færdig kl.
- Bekræft med OK.

Start kl. beregnes automatisk. Den indkodede tilberedningstid lægges til den opvarmningstid, dampovnen har beregnet.

I displayet vises Start kl. 12:18. Tilberedningsprocessen starter automatisk på dette tidspunkt.

# Betjening: Opvarmningsform dampprogram

## Afvikling af en automatisk tilberedningsproces

**Indtil start** vises opvarmningsform, valgt temperatur, tilberedningstid (resttid), Start kl. og starttidspunktet i displayet.

**Efter start** kan opvarmningsfasen følges i displayet, indtil den indstillede temperatur er nået. Når denne temperatur er nået, lyder et signal, hvis signallyden er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

**Efter opvarmningsfasen** kan nedtællingen af tilberedningstiden (resttid) følges i displayet. Det sidste minut tæller sekundvis ned.

**Ved afslutning af tilberedningsprocessen** slukker dampfremstilleren. Der lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

I displayet vises Dampreduktion (kun ved en temperatur fra ca. 80 °C) og Proces slut.

Der er mulighed for at gemme indstillingerne som eget program (se afsnittet Egne programmer) eller at forlænge tilberedningsprocessen med Ændres. Ved berøring af ↵ to gange vises hovedmenuen.

## Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen

■ Vælg Ændres.

I displayet vises

- Temperatur
- Tilberedn.tid
- Færdig kl.
- Start kl.

Hvis temperaturen i ovnrummet er for høj, vises Færdig kl. og Start kl. ikke.

– Åbn udvidede indstillinger

Ved valg af Åbn udvidede indstillinger kan opvarmningsformen ændres.

## Temperatur ændres

■ Ændr temperaturen.

■ Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede temperatur.

Den foreslåede temperatur kan også ændres permanent til en, man bruger tit (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

## Tilberedningstid ændres

■ Ændr tiden.

■ Bekræft med OK.

Tilberedningen starter på ny med den ændrede tilberedningstid.

# Betjening: Opvarmningsform dampprogram

---

## Sluttid slettes

- Indstil tiden i feltet Færdig kl. på "----".
- Bekræft med OK.

Sluttiden slettes.

Tilberedningen starter med den indstillede tilberedningstid.

## Opvarmningsform ændres

- Vælg Åbn udvidede indstillinger.
- Vælg Opvarmningsform ændres.
- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Displayet viser den ændrede opvarmningsform og det tilhørende temperaturforslag.

- Ændr eventuelt temperaturen.
- Indstil eventuelt en tilberedningstid.
- Bekræft med OK.

Opvarmningsformen er ændret.

## Tilberedningsprocessen afbrydes

- Berør ↵ 2 gange.


I displayet vises Afbryd proces?

- Vælg Ja.

Hovedmenuen vises. Indstillede tilberedningstider er slettet.




## Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram



---

Opvarmningsformen Kombiprogram  arbejder med en kombination af tør varme og damp. Op til ti tilberedningstrin kan kombineres til en tilberedningsproces. For hvert tilberedningstrin kan temperatur eller trin, fugtighed og tilberedningstid eller kernetemperatur (ved anvendelse af stegetermometer) indstilles individuelt.

Afviklingen af tilberedningsprocessen sker i den rækkefølge, de enkelte tilberedningstrin er indkodet i.

Følgende opvarmningsformer kan vælges:

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Traditionel grill 




Stegetermometeret kan ikke anvendes til opvarmningsformen Traditionel grill . Efter et tilberedningstrin med opvarmningsformen Traditionel grill  kan der ikke arbejdes med en kernetemperatur.

# Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram

Fejlfunktion på grund af tilstoppet vandafløb!  
Kontroller før hver tilberedning, om bundsien er sat rigtigt i, da større madrester kan tilstoppe vandafløbet.

## Nem betjening

Som eksempel vises efterfølgende en tilberedningsproces med 3 tilberedningstrin.

- Tænd dampovnen med .
- I displayet vises hovedmenuen.
- Stik eventuelt stegetermometeret ind i kødet/maden (se afsnittet Stegetermometer).
- Stil maden ind i ovnen.
- Skub bradepanden ind under, hvis maden tilberedes på risten.
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Kombiprogram .

## Tilberedningstrin 1

**Varmluft Plus**  /  
**Over-undervarme** 

- Vælg Indstil tilberedningstid.
  - Indstil temperaturen, tilberedningstiden og fugtigheden.
  - Bekræft med OK.
- eller
- Vælg Indstil kernetemperatur.
  - Indstil temperaturen, kernetemperaturen og fugtigheden.
  - Bekræft med OK.

I displayet vises en melding.

- Vælg Tilføj.

## Traditional grill



- Indstil trinnet, tilberedningstiden og fugtigheden.
- Bekræft med OK.

I displayet vises en melding.

- Vælg Tilføj.

## Tilberedningstrin 2

- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Foretag de ønskede indstillinger (se Tilberedningstrin 1).
- Bekræft med OK.

I displayet vises en melding.

- Vælg Tilføj.

# Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram

## Tilberedningstrin 3

- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Foretag de ønskede indstillinger (se Tilberedningstrin 1).
- Bekræft med OK.

I displayet vises en melding.

- Vælg Afslut.

Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.

- Kontroller indstillingerne, og bekræft med OK, eller vælg Ændres for at korrigere indstillingerne eller vælge yderligere tilberedningstrin.

Hvis der er bekræftet med OK, vises følgende i displayet:

- Start straks
- Færdig kl.
- Start kl.


Færdig kl. kan ikke indstilles, når der anvendes stegetermometer. Her afhænger sluttidspunktet for tilberedningsprocessen af, hvornår kernetemperaturen er nået. Der kan kun vælges Start senere.

- Ændr tilberedningstrin

- Hvis man ønsker at gemme indstillingerne som eget program: Vælg Gem, og indkod et programnavn (se afsnittet Egne programmer).
- Start straks tilberedningen, eller foretag evt. yderligere indstillinger (se afsnittet Udvidet betjening).

## Når tilberedningen er færdig

- vises Dampproduktion (kun ved en temperatur fra ca. 80–100 °C og 100 % fugtighed) og Proces slut i displayet,
- forbliver blæseren tilkoblet,
- lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

Der er mulighed for at gemme indstillingerne som eget program (se afsnittet Egne programmer). Ved berøring af  vises hovedmenuen.

### Risiko for forbrænding!

Man kan brænde sig på væggene i ovnrummet, mad der skulper over og tilbehør.

Tag grillhandsker på, når varm mad tages ud.

- Vent, indtil Dampproduktion slukker, inden ovnrumsdøren åbnes, og maden tages ud.

# Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram

## Efter brug

- Tag vandbeholderen ud, og tøm den. Tryk vandbeholderen lidt opad, når den tages ud.
- Sluk dampovnen med ①.


Når dampovnen er slukket, vises der efter en tilberedning med damp. Produktet skylles i displayet.


Udfør denne proces for at skylle eventuelle madrester ud af systemet.

- Følg vejledningen i displayet.
- Rengør og aftør hele dampovnen som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

## Tilberedningen afbrydes

Tilberedningen afbrydes, hvis døren åbnes. Opvarmningen frakobles, og resttiden gemmes.

 Risiko for forbrænding!  
Ved åbning af døren kan der trænge damp ud.  
Gå et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er fordampet.

 Risiko for forbrænding!  
Man kan brænde sig på ovnvæggene, mad der skvulper over, tilbehør og varm damp.  
Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

Herefter fortsætter opvarmningen, og den stigende ovntemperatur vises da i displayet. Når den indstillede temperatur er nået, skifter displayet, og den resterende tilberedningstid afvikles.

Kun ved tilberedningsprocesser med 100% fugtighed og temperaturer op til 100 °C.

Tilberedningsprocessen slutter før tid, hvis døren åbnes inden for det sidste minut af tilberedningstiden (55 sek. resttid).

# Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram

## Udvidet betjening

### Yderligere tilberedningstider indstilles

Maden er stillet ind i ovnrummet, og indstillingerne er foretaget for tilberedningsprocessen.

Med indstilling af Færdig kl. eller Start kl. kan tilberedningsprocesser til- eller frakobles automatisk.

- Færdig kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte.

- Start kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte.

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves.

Denne funktion kan ikke anvendes, hvis ovnrummet er for varmt, fx efter afslutning af en tilberedningsproces. I så fald vises Færdig kl. og Start kl. ikke. Lad ovnrummet afkøle med åben dør.

Færdig kl. kan ikke indstilles, når der anvendes stegetermometer. Her afhænger sluttidspunktet for tilberedningsprocessen af, hvornår kernetemperaturen er nået. Der kan kun vælges Start senere.

### En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk

Hvis en tilberedningsproces skal startes eller afbrydes automatisk, er der forskellige muligheder for indkodning af tid:

- Tilberedningstid og Færdig kl.
- Tilberedningstid og Start kl.

Eksempel: Klokken er 11:45. Maden skal tilberedes i 5 min. og være færdig kl. 12:30.

- Indstil i 1. tilberedningstrin en tilberedningstid på 5 min. (se afsnittet Enkel betjening).

Når indstillingerne er foretaget for tilberedningsprocessen:

- Vælg Færdig kl., og indstil 12:30.
- Bekræft med OK.

Start kl. beregnes automatisk.

I displayet vises Start kl. 12:25. På dette tidspunkt starter tilberedningsprocessen automatisk.



# Betjening: Opvarmningsformen Kombiprogram

## Afvikling af en automatisk tilberedningsproces

**Indtil start** vises opvarmningsform, valgt temperatur og fugtighed, tilberedningstid (resttid), Start kl. og starttidspunktet i displayet.

**Efter start** kan opvarmningsfasen følges i displayet, indtil den indstillede temperatur er nået. Når denne temperatur er nået, lyder et signal, hvis signallyden er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

**Efter opvarmningsfasen** vises nedtællingen af tilberedningstiden (resttid) i displayet. Det sidste minut tæller sekundvis ned.

**Ved afslutning af tilberedningsprocessen** kobler dampfremstilleren og ovnrumsopvarmningen fra. Der lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).

I displayet vises Dampreduktion (kun ved en temperatur fra ca. 80–100 °C og 100 % fugtighed) og Proces slut.

Der er mulighed for at gemme indstillingerne som eget program (se afsnittet Egne programmer). Ved berøring af ↵ vises hovedmenuen.

## Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen

■ Vælg Ændres.

I displayet vises

- alle enkelte tilberedningstrin
- Tilføj tilberedningstrin

De fastlagte indstillinger for et tilberedningstrin kan ændres, eller yderligere tilberedningstrin kan tilføjes.

■ Vælg det ønskede tilberedningstrin eller Tilføj tilberedningstrin.

■ Ændr tilberedningsprocessen efter ønske (se afsnittet Enkel betjening), og bekræft med OK.

Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.

■ Kontroller indstillingerne, og bekræft med OK, eller vælg Ændres for at korrigere indstillingerne eller vælge yderligere tilberedningstrin.

## Tilberedningsprocessen afbrydes

■ Berør ↵.

I displayet vises Afbryd proces?.

■ Vælg Ja.

Hovedmenuen vises. Indstillede tilberedningstider er slettet.











## Betjening: Opvarmningsformer uden damp

---

Indkodning af en tilberedningstid er ikke ubetinget nødvendig i opvarmningsformer uden damp. Hvis der ikke indkodes en tilberedningstid, starter dampovnen automatisk, når temperaturen er bekræftet eller efter 15 sek. Efter maks. 12 timers drift, i opvarmningsformer med grill efter 6 timer, slukker dampovnen automatisk. Hvis der indkodes en tilberedningstid, startes der med afvikling af opvarmningsfasen.

Der er mulighed for at udløse et dampskud. Dampskuddet udløses straks efter valg af det, og i displayet vises Dampskud aktivt. Varigheden er ca. 1 minut. Antallet af dampskud er ubegrænset.

Følgende opvarmningsformer kan vælges:

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Intensiv bagning 
- Undervarme 
- Overvarme 
- Traditionel grill 
- Sparegrill 
- Grill med ventilation 
- Kager, special 
- Bruning m. tilberedning 

I opvarmningsformerne Traditionel grill  og Sparegrill  kan stegetermometeret ikke anvendes.

# Betjening: Opvarmningsformer uden damp

Fedtfileret skal tages ud ved bagning, da bagværket ellers brunes uensartet. Undtagelser: Ved bagning af blommekage eller pizza med meget fyld skal fedtfileret være i ovnen.

- Ændr eventuelt temperaturforslag/kernetemperatur eller trin.

Temperaturforslaget overtages automatisk inden for få sekunder. Berør eventuelt Ændres for at komme tilbage til temperaturindstillingen.

## Nem betjening

- Tag i givet fald fedtfileret på bagvæggen ud.

- Tænd dampovnen med ①.

I displayet vises hovedmenuen.

- Stik eventuelt stegetermometeret ind i kødet (se afsnittet Stegetermometer).

- Sæt kødet ind i ovnen.

- Vælg Opvarmningsformer .

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Efter valg af opvarmningsform vises følgende i displayet:

- Kernetemperatur eller Trin
- Kernetemperatur (vises kun, når stegetermometeret anvendes)
- Åbn udvidede indstillinger

- Foretag evt. yderligere indstillinger (se afsnittet Udvidet betjening).

- Bekræft med OK.

Tilberedningen starter. Opvarmning, lys og blæser tilkobles.

## Betjening: Opvarmningsformer uden damp

---

### Efter tilberedningsprocessen



Risiko for forbrænding!

Man kan brænde sig på væggene i ovnrummet, mad der skvulper over og tilbehør.

Tag grillhandsker på, når varm mad tages ud.

- Tag maden ud af ovnrummet.
- Sluk dampovnen med ①.
- Rengør og aftør hele dampovnen som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

### Tilberedningen afbrydes

Tilberedningen afbrydes, hvis døren åbnes. Opvarmningen frakobles.



Risiko for forbrænding!

Man kan brænde sig på væggene i ovnrummet, mad der skvulper over og tilbehør.

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes.

Herefter varmes der op igen, og temperaturstigningen vises da i displayet.

# Betjening: Opvarmningsformer uden damp

## Udvidet betjening

Maden er sat ind i ovnen, og der er valgt en opvarmningsform og indstillet en temperatur eller et grilltrin.

Ved valg af Åbn udvidede indstillinger kan der indstilles tilberedningstider og foretages yderligere indstillinger for tilberedningsprocessen.

- Vælg Ændres.
- Vælg Åbn udvidede indstillinger.

Der vises yderligere menupunkter, som kan anvendes til indstilling eller ændring af en tilberedningsproces:


- Tilberedn.tid
- Færdig kl.

Tilberedn.tid og Færdig kl. kan ikke indstilles, når der anvendes stegetermometer. Her afhænger sluttidspunktet for tilberedningsprocessen af, hvornår kerntemperaturen er nået.

- Start kl.

Vises først, når enten Tilberedn.tid eller Færdig kl. er blevet indstillet, eller hvis der anvendes stegetermometer.

- Hurtigopvarmning

Vises kun, hvis der i opvarmningsformerne Varmluft Plus  og Over-undervarme  er indstillet en temperatur over 100 °C.

- Opvarmningsform ændres

## Yderligere tilberedningstider indstilles

Med indstilling af Tilberedn.tid, Færdig kl. eller Start kl. kan tilberedningsprocesser frakobles eller til- og frakobles automatisk.

- Tilberedn.tid

Der indstilles den nødvendige tid til tilberedning af maden. Der kan indstilles en tid mellem 1 min. og 12 timer, i opvarmningsformer med grill mellem 1 min. og 6 timer.

- Færdig kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte.

- Start kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte.

Ved bagning bør forvalgstiden ikke være for lang, da dejen i så fald tørrer, og hævemidlet mister sin virkning.

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves.

## Betjening: Opvarmningsformer uden damp

### En tilberedningsproces frakobles automatisk

En tilberedningsproces kan frakobles automatisk ved enten at indstille Tilberedn.tid eller Færdig kl..

Eksempel: Klokken er 11:45. Maden skal tilberedes i 30 min. og være færdig kl. 12:15.

- Vælg  $\text{\AA}$ Endres.
- Vælg  $\text{\AA}$ bn udvidede indstillinger.
- Indstil 00:30 i feltet Tilberedn.tid.
- Bekræft med OK.

eller

- Vælg  $\text{\AA}$ Endres.
- Vælg  $\text{\AA}$ bn udvidede indstillinger.
- Indstil 12:15 i feltet Færdig kl..
- Bekræft med OK.

Efter denne tid eller på dette tidspunkt afsluttes tilberedningsprocessen automatisk.

### En tilberedningsproces til- og frakobles automatisk

Vi anbefaler automatisk til- og frakobling til stegning.

Hvis en tilberedningsproces skal startes eller afbrydes automatisk, er der forskellige muligheder for indkodning af tid:

- Tilberedn.tid og Færdig kl.
- Tilberedn.tid og Start kl.
- Færdig kl. og Start kl.

Eksempel: Klokken er 11:30. Maden skal tilberedes i 30 min. og være færdig kl. 12:30.

- Vælg  $\text{\AA}$ Endres.
- Vælg  $\text{\AA}$ bn udvidede indstillinger.
- Indstil 00:30 i feltet Tilberedn.tid.
- Indstil 12:30 i feltet Færdig kl..
- Bekræft med OK.

Start kl. beregnes automatisk.

I displayet vises Start kl. 12:00. På dette tidspunkt starter tilberedningsprocessen automatisk.

# Betjening: Opvarmningsformer uden damp

## Afvikling af en automatisk tilberedningsproces

**Indtil start** vises opvarmningsform, valgt temperatur, tilberedningstid (resttid), Start kl. og starttidspunktet i displayet.

**Efter start** kan opvarmningsfasen følges i displayet, indtil den indstillede temperatur er nået. Når denne temperatur er nået, lyder et signal, hvis signallyden er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).



**Efter opvarmningsfasen** vises nedtællingen af tilberedningstiden (resttid) i displayet. Det sidste minut tæller sekundvis ned.

**Når tilberedningsprocessen er slut**, kobler ovnrumsopvarmningen fra. Der lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde). I displayet vises Proces slut.

Der er mulighed for at gemme indstillingerne som eget program (se afsnittet Egne programmer) eller at forlænge tilberedningsprocessen med Ændres. Ved berøring af ↵ to gange vises hovedmenuen.

## Hurtigopvarmning

Med Hurtigopvarmning afkortes opvarmningsfasen.

I opvarmningsformerne Varmluft Plus  og Over-undervarme  er denne funktion automatisk tilkoblet, når der indstilles en temperatur på over 100 °C.

– Tilkoblet

Overvarme-/grillvarmelegeme, ringvarmelegeme og blæser tilkobles samtidigt, så dampovnen hurtigst muligt når den ønskede temperatur.

– Frakoblet

Kun de varmelegemer, der hører til opvarmningsformen, tilkobles.

Pizzaer og sarte deje (fx lagkagebund, småkager) bliver brunet for hurtigt fra oven ved brug af funktionen Hurtigopvarmning.

Deaktiver derfor funktionen ved tilberedning af disse retter.

Funktionen Hurtigopvarmning kan frakobles for den pågældende tilberedningsproces.

# Betjening: Opvarmningsformer uden damp

## Funktionen Hurtigopvarmning frakobles

- Vælg Åbn udvidede indstillinger.

I feltet Hurtigopvarmning vises Tilkoblet.

- Berør Tilkoblet.

I feltet Hurtigopvarmning vises Frakoblet.

- Bekræft med OK.




Funktionen Hurtigopvarmning er frakoblet. I displayet vises Opvarmningsfase.

## Opvarmningsform ændres

Opvarmningsformen kan ændres under tilberedningsprocessen.

- Vælg Ændres.
- Vælg Åbn udvidede indstillinger.
- Vælg Opvarmningsform ændres.
- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Displayet viser den ændrede opvarmningsform og det tilhørende temperaturforslag.

Indstillede tilberedningstider overtages. Undtagelser: Hvis der skiftes til opvarmningsformerne Kombiprogram , Dampprogram  eller Sous-vide , skal der indkodes en ny tid.

- Ændr om nødvendigt temperaturen og/eller tilberedningstiden.
- Bekræft med OK.

Opvarmningsformen er ændret.

## Ændring af indstillinger under tilberedningsprocessen

- Vælg Ændres.

I displayet vises

- Temperatur eller Trin
- Kernetemperatur (vises kun, når stegetermometeret anvendes)
- Åbn udvidede indstillinger (se afsnittet Udvidet betjening)

## Temperatur ændres

- Ændr temperaturen.
- Bekræft med OK.

Dampovnen opvarmes eller afkøles, indtil den ændrede temperatur er nået.

Den foreslåede temperatur kan også ændres permanent til en, man bruger tit (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

## Kernetemperatur ændres

- Ændr kernetemperaturen.
- Bekræft med OK.

## Grilltrin ændres

- Ændr trinnet.
- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med det ændrede grilltrin.



## Betjening: Opvarmningsformer uden damp

---

### Tilberedningstid ændres

- Ændr tiden.
- Bekræft med OK.

Tilberedningen starter på ny med den ændrede tilberedningstid.

### Tilberedningstid slettes

- Indstil tiden i feltet Tilberedningstid på "----".
- Bekræft med OK.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den indstillede temperatur.

### Sluttid slettes

- Indstil tiden i feltet Færdig kl. på "----".
- Bekræft med OK.

Sluttiden slettes.

Tilberedningen starter med den indstillede tilberedningstid.

### Tilberedningsprocessen afbrydes

- Hvis der ikke er indstillet en tilberedningstid, berøres ↵ to gange.

Hovedmenuen vises.

- Hvis der er indstillet en tilberedningstid, eller stegetermometeret anvendes, berøres ↵ to gange.

I displayet vises Afbryd proces?.

- Vælg Ja.

Hovedmenuen vises. Indstillede tilberedningstider eller kernetemperaturen er slettet.

# MyMiele

---

Med MyMiele kan dampovnen tilpasses brugerens individuelle behov ved indkodning af ofte benyttede anvendelser.

Især ved automatikprogrammer vil det ikke længere være nødvendigt at søge i flere menuer for at starte et program.

Menupunkter indkodet under MyMiele kan også fastlægges som startbillede (se afsnittet Indstillinger – Startbillede).

## Indkodning tilføjes

Der kan tilføjes op til 20 indkodninger.

- Vælg MyMiele  .
- Vælg Tilføj indkodning.

Der kan vælges underpunkter fra følgende rubrikker:

- Opvarmningsformer 
- Automatikprogrammer 
- Specialanvendelser 
- Egne programmer 
- Vedligeholdelse 

- Bekræft med OK.

I listen vises det valgte underpunkt og symbolet for den rubrik, hvorfra punktet er valgt.


- Yderligere indkodninger foretages på samme måde. Der kan kun vælges underpunkter, der endnu ikke er tilføjet.

## MyMiele redigeres

Efter valg af Redigering kan man

- tilføje indkodninger, hvis MyMiele indeholder færre end 20 indkodninger,
- slette indkodninger,
- sortere indkodninger, hvis MyMiele indeholder mere end 4 indkodninger.


## Indkodninger slettes

- Vælg MyMiele ☰.
- Vælg Rediger.
- Vælg Slet indkodning.
- Vælg den indkodning, der skal slettes.
- Bekræft med OK.

Indkodningen er slettet fra listen.

## Indkodninger sorteres

Ved mere end 4 indkodninger kan rækkefølgen for indkodningerne ændres.

- Vælg MyMiele ☰.
- Vælg Redigering.
- Vælg Sorter indkodning.
- Vælg indkodning.
- Vælg den position, hvor indkodningen skal vises.
- Bekræft med OK.

Indkodningen vises på den ønskede position.


# Automatikprogrammer

---

Dampovnen er udstyret med talrige automatikprogrammer til tilberedning af forskellige retter, som på komfortabel vis sikrer et optimalt tilberedningsresultat.

Man vælger ganske enkelt et egnet program og følger anvisningerne i displayet.

## Oversigt over madkategorierne

Automatikprogrammerne kaldes frem via Automatikprogrammer .

- Grøntsager
- Fisk
- Kød
- Brød
- Boller
- Kager/ Småkager
- Pizza, quiche m.m.
- Soufflé, gratin m.m.
- Ris
- Kerner
- Frisk pasta m.m.
- Bælgfrugter
- Hønseæg
- Desserter
- Frugt
- Svampe
- Pølser
- Krebsdyr
- Muslinger
- Specialprogrammer

## Sådan anvendes automatikprogrammerne

- Vælg Automatikprogrammer .

Listen over madkategorier vises.

- Vælg den ønskede kategori.


De automatikprogrammer, der er tilgængelige i den valgte kategori, vises.

- Vælg det ønskede automatikprogram.

De enkelte trin frem til start af et automatikprogram vises overskueligt i displayet.

I nogle programmer vises der anvisninger vedrørende tidspunkt for indsætning af maden. Følg/bekræft anvisningerne.

## Råd om anvendelse

- Tilberedningsgraden og bruningen vises med en bjælke med syv felter. Ved levering er der indstillet middel tilberedningsgrad, og denne indstilling vises med udfyldte felter ind til midten. Den ønskede indstilling vælges ved at øge/reducere antallet af udfyldte felter mod venstre eller højre.
- I nogle stegeprogrammer kan der desuden vælges Gourmetstegning: Kødet steges skånsomt og blidt ved lav temperatur og lang tilberedningstid.
- Vægtangivelserne er angivet pr. stk. Der kan tilberedes et stykke laks a 250 g eller flere stykker laks a 250 g samtidigt.
- Efter en tilberedning skal dampovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Hvis maden sættes ind i et varmt ovnrum, skal man være forsigtig, når døren åbnes. Der kan strømme varm damp ud. Træd et skridt tilbage, og vent, indtil dampen er væk. Sørg for hverken at komme i berøring med den varme damp eller med de varme ovnvægge. Risiko for skoldning og forbrænding!
- Anvend de bageforme, der er angivet i opskrifterne.
- I nogle automatikprogrammer kan starttiden forskydes med Start kl. eller Færdig kl..
- Hvis et automatikprogram skal afsluttes før tid, skal dampovnen ikke slukkes helt. Berør .

# Automatikprogrammer

---

Afbryd proces? vises. Ved valg af Ja vises displayet igen hovedmenuen.

- Hvis maden eller bagværket ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges Forlænget tilberedn..
- Automatikprogrammer kan også gemmes som Egne programmer.

## Søgning

Under Automatikprogrammer  kan der søges efter navn på madkategorierne og automatikprogrammerne.

Det er en fuldtekstsøgning, hvor der også kan søges efter dele af ord.

- Vælg Automatikprogrammer .

Listen med madkategorier vises.

- Vælg Søgning.
- Indkod teksten, der skal søges efter, fx Fisk, med tastaturet.

I nederste højre område af displayet vises antallet af søgeresultater.

Hvis der ikke findes nogen overensstemmelse, eller hvis der er over 40 overensstemmelser, er feltet søgeresultat(er) deaktiveret, og søgeteksten skal ændres.

- Vælg søgeresultat(er).

De fundne madkategorier og automatikprogrammer vises.

- Vælg det ønskede automatikprogram eller madkategorien og herefter det ønskede automatikprogram.
- Følg vejledningen i displayet.

Der kan oprettes og gemmes op til 20 egne programmer.

- Der kan kombineres op til ti tilberedningstrin for at beskrive forløbet af yndlingsopskrifter eller hyppigt anvendte opskrifter. For hvert tilberedningstrin kan der foretages individuelle indstillinger.
- Der kan indkodes et programnavn til opskriften.

Når programmet kaldes frem og startes igen, afvikles det automatisk.

Andre muligheder for oprettelse af egne programmer:

- Gem automatikprogrammet som eget program efter afviklingen.
- Gem en tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid efter afviklingen.

Indtast derefter et programnavn.

### Egne programmer oprettes

- Vælg **Egne programmer** .

- Vælg **Opret program**.

Der kan nu fastlægges indstillinger for 1. tilberedningstrin.

Følg vejledningen i displayet:

- Vælg og bekræft den ønskede opvarmningsform, temperatur eller trin, evt. fugtighed og tilberedningstid eller kerntemperatur.

Alle indstillinger for 1. tilberedningstrin er fastlagt.

Der kan tilføjes yderligere tilberedningstrin, fx hvis man ønsker at anvende endnu en opvarmningsform efter den første.

- Vælg **Tilføj**, og følg samme fremgangsmåde som ved 1. tilberedningstrin.
- Når alle nødvendige tilberedningstrin er fastlagt: Vælg **Æfslut**.

Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.

- Kontroller indstillingerne, og bekræft med **OK**, eller vælg **Ændres** for at korrigere indstillingerne eller vælge yderligere tilberedningstrin.
- Vælg **Gem**.
- Indkod programnavnet med tastaturet.

Med tegnet **]** kan der tilføjes et linjeskift i lange programnavne.

- Vælg **Gem**, når programnavnet er indkodet.

I displayet vises en bekræftelse på, at programmet er gemt.

## Egne programmer


---

- Bekræft med OK.

Det gemte program kan startes straks eller tidsforskudt, eller tilberedningstrinene kan ændres.

Punktet Tilberedningstrin ændres er beskrevet i afsnittet Egne programmer ændres.

### Egne programmer startes

- Stil maden ind i ovnen.
- Vælg Egne programmer .

Programnavnene vises i displayet.

- Vælg det ønskede program.

Det gemte program kan startes straks eller tidsforskudt, eller tilberedningstrinene kan vises.

- Start straks

Programmet startes. Ovnrumsoptemperaturen og/eller dampfremstilleren tilkobles straks.

- Start senere

Vises kun, når stegetermometeret anvendes. Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår programmet skal startes.

- Færdig kl.

Tidspunktet for, hvornår programmet skal slutte, fastlægges.

- Start kl.

Tidspunktet for, hvornår programmet skal starte, fastlægges.

- Vis tilberedningstrin

I displayet vises en sammenfatning over indstillingerne. Indstillingerne kan korrigeres via Ændres (se afsnittet Egne programmer ændres).

- Vælg den ønskede funktion.


Programmet startes afhængig af valgt start- eller sluttidspunkt.



## Egne programmer ændres

### Tilberedningstrin ændres

Tilberedningstrinnene i automatikprogrammer, der er gemt under eget navn, kan ikke ændres.

- Vælg Egne programmer .
- Vælg Redigering.
- Vælg Ændr program.
- Vælg det ønskede program.
- Vælg Ændr tilberedningstrin.

De fastlagte indstillinger for et tilberedningstrin kan ændres, eller yderligere tilberedningstrin kan tilføjes.


- Vælg det ønskede tilberedningstrin eller Tilføj tilberedningstrin.
- Ændr programmet som ønsket (se afsnittet Egne programmer oprettes), og bekræft med OK.

Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.


- Kontroller indstillingerne, og vælg Gem.

De ændrede eller tilføjede tilberedningstrin i programmet er gemt.

### Navn ændres

- Vælg Egne programmer .
  - Vælg Rediger.
  - Vælg Program ændres.
  - Vælg det ønskede program.
  - Vælg Ændr navn.
  - Ændr navnet (se afsnittet Egne programmer oprettes), og vælg Gem.
- I displayet vises en bekræftelse på, at programmet er gemt.
- Bekræft med OK.


### Egne programmer slettes

- Vælg Egne programmer .
- Programnavnene vises i displayet.
- Vælg Rediger.
  - Vælg Program slettes.
  - Vælg det ønskede program.
  - Bekræft med OK.

Programmet er slettet.

Alle egne programmer kan også slettes samtidigt (se afsnittet Indstillinger - Standardindstillinger - Egne programmer).

# Alarm + Minutur

Med sensortasten  kan man indstille minuturet (fx til kogning af æg) eller alarmen, dvs. et fast klokkeslæt.


Der kan samtidigt indstilles to alarmer, to minuturstider eller en alarm og en minuturstid.


## Anvendelse af alarmen


Alarmen kan anvendes til at indstille et fast klokkeslæt, hvor dampovnen skal afgive en signallyd.

### Alarm indstilles



Hvis man har valgt indstillingen Klokkeslæt | Display | Frakoblet, skal dampovnen tændes for at indstille alarmen. Klokkeslættet for alarmen vises da, når dampovnen er slukket.

- Berør .
- Vælg Ny alarm.
- Indstil klokkeslættet for alarmen.
- Bekræft med OK.


Når dampovnen er slukket, vises tiden for alarmen og  i stedet for klokkeslættet.

Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, eller man er i en menu, vises tiden for alarmen og  øverst til højre i displayet.

## På det indstillede alarmtidspunkt

- blinker  ved siden af klokkeslættet i displayet.
- lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).
- Berør  eller alarmen foroven til højre i displayet for at frakoble de akustiske og optiske signaler.

## Alarm ændres


- Berør alarmen foroven til højre i displayet, eller berør  og herefter den ønskede alarm.

Den indstillede alarm vises.

- Indstil den nye tid for alarmen.
- Bekræft med OK.

Den ændrede alarm vises i displayet.

## Alarm slettes

- Berør alarmen foroven til højre i displayet, eller berør  og herefter den ønskede alarm.

Den indstillede alarm vises.

- Vælg Tilbage til standard.

Alarmen er slettet.

- Bekræft med OK.

## Anvendelse af minuturet


Minuturet kan anvendes til overvågning af separate processer, fx kogning af æg.


Minuturet kan også anvendes samtidig med, at der er indstillet tider til automatisk til- og frakobling af en tilberedningsproces (fx påmindelse om at tilsætte krydderier eller væske til maden et stykke tid inde i tilberedningsforløbet).


Der kan maks. vælges en minuturstid på 9 t., 59 min. og 59 sek.

## Minutur indstilles



Hvis indstillingen Klokkeslæt | Display | Frakoblet er valgt, skal dampovnen tændes, inden der kan indstilles en minuturstid. Nedtællingen af minuturstiden vises da i displayet, når dampovnen er slukket.

- Berør .
- Vælg Ny minuturstid.
- Indstil minuturstiden.
- Bekræft med OK.


Hvis dampovnen er slukket, vises minuturstiden, der afvikles, og  i stedet for klokkeslættet.

Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, eller man er i en menu, vises minuturstiden og  øverst til højre i displayet.

## Efter udløb af minuturstiden

- blinker  i displayet,
- tælles tiden opad,
- lyder et signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Indstillinger - Lydstyrke - Signallyde).
- Berør  eller minuturet øverst til højre i displayet for at frakoble de akustiske og optiske signaler.

## Minuturstid ændres


- Berør minuturstiden foroven til højre i displayet, eller berør  og herefter den ønskede minuturstid.

Den indstillede minuturstid vises.

- Indstil den nye minuturstid.
- Bekræft med OK.

Den ændrede minuturstid begynder straks at tælle ned.

## Minuturstid slettes

- Berør minuturstiden foroven til højre i displayet, eller berør  og herefter den ønskede minuturstid.

Den indstillede minuturstid vises.

- Vælg Tilbage til standard.

Minuturstiden er slettet.

- Bekræft med OK.

## Værd at vide og vigtige informationer

---

I afsnittet Værd at vide og vigtige informationer findes generelle anvisninger. Hvis der skal tages særlige hensyn ved tilberedningen, gøres der opmærksom på dette i de relevante afsnit.

### Fordele ved tilberedning med damp

Vitaminer og mineraler bibeholdes næsten fuldstændigt ved tilberedning med damp, da maden ikke ligger i vand.

Ved tilberedning med damp bibeholdes madens typiske egensmag bedre end ved traditionel madlavning. Det anbefales at unslade at salte maden eller først at tilsætte salt efter tilberedningen. Maden bevarer desuden den friske, naturlige farve.

### Tilberedningsservice

#### Fade

Dampovnen leveres med tilberedningsudstyr af rustfrit stål. Som ekstratilbehør kan der leveres fade i forskellig størrelse, med og uden huller i bunden (se afsnittet Ekstra tilbehør). Der findes egnede fade til de forskellige former for retter.

Anvend så vidt muligt fade med huller til **tilberedning med damp**. Dampen kan nå maden fra alle sider, og maden tilberedes ensartet.

#### Eget service

Der kan anvendes eget service. Vær dog opmærksom på følgende:

- Servicet skal være egnet til brug i ovn og dampbestandigt. Ved anvendelse af plastservice til tilberedning med damp skal man gennem producenten sikre sig, at det er egnet.
- Service med bred kant, fx porcelæn, keramik eller stentøj, er ikke særlig velegnet til dampovn. Brede kanter leder varmen dårligt og bevirker hermed, at den angivne tilberedningstid i skemaet forlænges væsentligt.
- Anbring servicet på risten eller i et fad, ikke på bunden i ovnrummet.
- Der skal være afstand mellem servicets øverste kant og ovnrummets loft, for at der kan trænge tilstrækkelig damp ind i fadet.

## Ribbe

Der kan tilberedes på alle ribber, også på flere ribber samtidigt. Tilberedningstiden ændres ikke derved.

Hvis der anvendes flere høje fade til tilberedning med damp, skubbes fadene ind forskudt i forhold til hinanden. Der bør så vidt muligt være en ribbe fri mellem fadene.

Skub altid fadene og risten og pladen ind mellem ribbebøjlerne for at sikre, at de ikke tipper.

## Dybfrostvarer

Ved tilberedning af dybfrostvarer er opvarmningstiden længere end for friske madvarer. Jo flere dybfrostvarer, der er i ovnrummet, desto længere varer opvarmningsfasen.

## Temperatur

Ved tilberedning med damp kan der maks. tilberedes ved 100 °C. Ved denne temperatur kan langt de fleste madvarer tilberedes. Visse sarte madvarer, fx bærfrugt, skal tilberedes ved lavere temperatur, da de ellers springer. Dette fremgår af de pågældende afsnit.

### Kombination med en varmeskuffe

Ved brug af varmeskuffen kan dampovnens ovnrum opvarmes op til 40 °C. Hvis der i dette tilfælde indstilles en temperatur på 40 °C (dampprogram) eller 30-40 °C og 100 % fugtighed (kombiprogram), genereres der ingen damp, fordi ovnrummet er for varmt.

## Tilberedningstid

Tilberedningstiderne ved tilberedning med damp svarer generelt til tiderne for kogning i gryde. Hvis tilberedningstiden påvirkes af bestemte faktorer, henvises der hertil i de følgende afsnit.

Tilberedningstiden afhænger ikke af mængden af madvarer. Tilberedningstiden er nøjagtig den samme for et halvt og et helt kg kartofler.

Tiderne i skemaerne er vejledende værdier. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

## Tilberedning med væsker

Fyld kun fadet 2/3, når der anvendes væske, for at forhindre at maden skvulper over, når fadet tages ud.

## Egne opskrifter - Dampprogram

Madvarer og retter, der tilberedes i gryde, kan også tilberedes i dampovnen. Tilberedningstiderne kan overføres til dampovnen. Vær opmærksom på, at dampovnen ikke kan brune.

## Værd at vide og vigtige informationer

---

### **Kombirist / Bradepande**

Anvend kombiristen med bradepanden skubbet ind under, fx ved stegning og grillstegning. Ved stegning kan den neddryppede kødsaft efterfølgende anvendes til sauce.

Hvis kombiristen anvendes med bradepanden nedenunder, skubbes bradepanden ind mellem en ribbes ribbebøjler, hvorefter kombiristen automatisk ligger ovenpå. Træk begge dele ud samtidig, når maden tages ud.

### **Udtræksstop**

Kombiristen og bradepanden har en stopsikring, der forhindrer, at de glider helt ud af ribberne, når de kun trækkes delvist ud. Kombiristen og bradepanden skal løftes lidt, når de skal tages helt ud.

## Grøntsager

### Friske grøntsager

Forbered de friske grøntsager som normalt, fx vask, rens og skær dem i stykker.

### Dybfrostvarer

Dybfrosne grøntsager skal ikke tøs op før tilberedning. Undtagelse: grøntsager nedfrosset i blok.

Dybfrosne og friske grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes sammen.

Del større, sammenfrosne stykker. Tilberedningstiden fremgår af emballagen.

### Fade

Madvarer med lille diameter pr. stk. (fx ærter, asparges) danner ingen eller kun få hulrum, hvori dampen kan trænge ind. For at opnå et ensartet tilberedningsresultat skal der til disse madvarer vælges flade fade, som kun fyldes ca. 3-5 cm i højden. Fordel større mængder mad på flere flade fade.

Forskellige grøntsager med samme tilberedningstid kan tilberedes i ét fad.

Tilbered grøntsager, der tilberedes i væske (fx rødkål), i fade uden huller.

## Ribbe

Hvis der tilberedes rødbeder eller andre madvarer, der afgiver farvestof, i fade med huller, bør man undgå at anbringe andre madvarer nedenunder. Hermed undgås misfarvning fra væske, der drypper ned.

### Tilberedningstid

Tilberedningstiden er som ved traditionel kogning afhængig af størrelsen af madvarerne og ønsket tilberedningsgrad. Eksempel:  
faste kartofler, i kvarter  
ca. 17 min.  
faste kartofler, i halve  
ca. 21 min.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Grøntsager | ...  
| Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

# Dampprogram

Tiderne i skemaet er vejledende tider for friske grøntsager. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

Grøntsager	🕒 [min.]
Artiskokker	32–38
Blomkål, helt	27–28
Blomkål, i buketter	8
Bønner, grønne	10–12
Broccoli, i buketter	3–4
Gulerødder med top, hele	7–8
Gulerødder med top, halverede	6–7
Gulerødder med top, i små stykker	4
Julesalat, halveret	4–5
Kinakål, snittet	3
Ærter	3
Fennikel, halveret	10–12
Fennikel, i strimler	4–5
Grønkål, snittet	23–26
Kartofler, kogefaste, skrællede hele	27–29
halverede	21–22
i kvarter	16–18
Kartofler, overvejende faste, skrællede hele	25–27
halverede	19–21
i kvarter	17–18
Kartofler, meledede, skrællede hele	26–28
halverede	19–20
i kvarter	15–16
Kålrabi, skåret i stave	6–7
Græskar, i tern	2–4



# Dampprogram

<b>Grøntsager</b>	<b>🕒 [min.]</b>
Majskolber	30–35
Bladbede, snittet	2–3
Peberfrugt, i tern eller i strimler	2
Pillekartofler, faste	30–32
Svampe	2
Porre, snittet	4–5
Porre, halveret i stænger	6
Romanesco, helt	22–25
Romanesco, i buketter	5–7
Rosenkål	10–12
Rødbede, hel	53–57
Rødkål, snittet	23–26
Skorzonerrod, hel, tommetyk	9–10
Selleri, skåret i stave	6–7
Asparges, grønne	7
Asparges, hvide, tommetykke	9–10
Store gulerødder, i små stykker	6
Spinat	1–2
Spidskål, snittet	10–11
Bladselleri, snittet	4–5
Kålroer, snittet	6–7
Hvidkål, snittet	12
Savojkål, snittet	10–11
Squash, i skiver	2–3
Sukkerærter	5–7

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Kød

### Ferske varer

Forbered kødet som normalt.

### Dybfrostvarer

Tø det frosne kød op inden tilberedningen (se afsnittet Optøning).

### Forberedelse

Kød, der skal brunes og steges, fx gulasch, skal først brunes i en gryde/pande på kogepladen.

### Tilberedningstid

Tilberedningstiden er afhængig af madens tykkelse og konsistens, ikke af vægten. Jo tykkere stykket er, desto længere er tilberedningstiden. Et stykke kød på 500 g og 10 cm højde kræver længere tilberedningstid end et stykke på 500 g og 5 cm højde.

## Tips

- Hvis **aromastofferne** skal bibeholdes, skal man anvende et fad med huller. Skub et fad uden huller eller bradepanden ind under til at opfange skyen. Skyen kan anvendes til sauce eller fryses ned til senere anvendelse.
- Til **en kraftig fond** er suppehøne, oksekraftben, brystflæsk, tykkam og okseben velegnet. Læg kødet i et fad sammen med suppeurter og koldt vand. Jo længere tilberedningstid, desto kraftigere bliver fonden.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Kød | ... |  
Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

# Dampprogram

Tiderne i skemaet er vejledende værdier. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

Kød	🕒 [min.]
Kraftben, dækket med vand	110–120
Skank	135–140
Kyllingebrystfilet	8–10
Skank	105–115
Tykkam, dækket med vand	110–120
Kalvestroganoff	3–4
Hamburgerryg i skiver	6–8
Lammeragout	12–16
Poulard	60–70
Kalkunrullesteg	12–15
Kalkunschnitzel	4–6
Tværreb, dækket med vand	130–140
Oksegullasch	105–115
Suppehøne, dækket med vand	80–90
Tyksteg	110–120

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Pølser

### Indstillinger


Automatikprogrammer  Auto | Pølser | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 90 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Pølser	 [min.]
Wienerpølse	6–8
Kødfyldt pølse	6–8
Kogepølse	6–8

 Tilberedningstid

## Fisk

### Ferske varer

Tilbered fersk fisk som normalt, fx flå, rens og skyl dem.

### Dybfrostvarer

Fisk behøver ikke være helt optøet inden tilberedning. Det er nok, hvis overfladen er blød nok til at optage krydderier.

### Forberedelse

Hæld citron eller limesaft over fisken inden tilberedningen. Det gør fiskekødet fastere.

Fisken skal ikke saltes, da den ved tilberedning med damp i vid udstrækning bevarer mineralstofferne og dermed egensmagen.

### Fade

Smør fade med huller.

### Ribbe

Hvis der tilberedes fisk i fade med huller og samtidig yderligere madvarer i andre fade, undgå smagsoverførsel på grund af neddryppende væske ved at skubbe fisken ind direkte over opsamlingsbakken / bradepanden (afhængig af model).

## Temperatur

### 85-90 °C

Til skånsom tilberedning af sarte fiske-typer, fx søtunge.

### 100 °C

Til tilberedning af fisketyper med fast kød, fx torsk og laks.

Til tilberedning af fisk i sauce eller sky.

## Tilberedningstid

Tilberedningstiden er afhængig af madens tykkelse og konsistens, ikke af vægten. Jo tykkere stykket er, jo længere er tilberedningstiden. Et stykke fisk på 500 g og 3 cm højde har længere tilberedningstid end et stykke på 500 g og 2 cm højde.

Jo længere tid fisken tilberedes, jo fastere bliver kødet. Overhold de angivne tilberedningstider. Hvis fisken ikke er tilstrækkelig mør, kan den tilberedes i yderligere et par minutter.

Forlæng de angivne tilberedningstider med et par minutter, hvis fisken tilberedes i sauce eller sky.

## Tips

- Fiskens egensmag forstærkes, hvis der anvendes krydderier og urter, fx dild.
- Tilbered større fisk i svømmeposition. For at holde fisken fast kan der anbringes en lille kop omvendt i fadet. Anbring fisken med den åbne side på koppen.

- Fiskeresterne (fx ben, finner og fiskehoved) kan sammen med suppeurter og koldt vand laves til **fiskefond** i et fad. Tilbered ved 100 °C i 60 til 90 min. Jo længere tilberedningstid, desto kraftigere bliver fonden.
- Til tilberedning af **blå fisk** anbringes fisken i vand med eddike (forhold vand:eddike if. opskriften). Pas på ikke at ødelægge skindet på fisken. Karper, foreller, ål og laks egner sig til denne tilberedningsform.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Fisk | ... |  
Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

# Dampprogram

Tiderne i skemaet er vejledende tilberedningstider for fersk fisk. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste tilberedningstid og herefter om nødvendigt forlænger tiden.

Fisk	🌡️ [°C]	🕒 [min.]
Ål	100	5–7
Aborrefilet	100	8–10
Doradefilet	85	3
Forel, 250 g	90	10–13
Helleflynderfilet	85	4–6
Torskefilet	100	6
Karpe, 1,5 kg	100	18–25
Laksefilet	100	6–8
Laksesteak	100	8–10
Lakseørred	90	14–17
Pangasiusfilet	85	3
Rødfiskefilet	100	6–8
Kullerfilet	100	4–6
Rødspættefilet	85	4–5
Havtaskefilet	85	8–10
Søtungefilet	85	3
Pighvarfilet	85	5–8
Tunfiskefilet	85	5–10
Sandartfilet	85	4

🌡️ Temperatur / 🕒 Tilberedningstid

## Krebsdyr

### Forberedelse

Tø dybfrosne krebsdyr op inden tilberedningen.

Pil krebsdyrene, fjern tarmen, og skyl dem.

### Fade

Smør fade med huller.

### Tilberedningstid

Jo længere tid krebsdyr tilberedes, desto fastere bliver de. Overhold de angivne tilberedningstider.

Forlæng de angivne tilberedningstider med et par minutter, hvis krebsdyrene tilberedes i sauce eller sky.

### Indstillinger



Automatikprogrammer  Auto | Krebsdyr | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet


	 [°C]	 [min.]
Black Tiger rejer	90	3
Nordsørejer	90	3
Kinarejer	90	4
Krabber	90	3
Hummer	95	10–15
Dybhavsrejer	90	3

 Temperatur /  Tilberedningstid

# Dampprogram

## Muslinger

### Ferske varer

 Advarsel: Risiko for forgiftning!  
Tilbered kun lukkede muslinger. Muslinger, som ikke har åbnet sig efter tilberedningen, må ikke spises.

Læg de ferske muslinger i vand i nogle timer inden tilberedningen for at skylle eventuelt sand ud. Børst herefter muslingerne grundigt for at fjerne trevler.

### Dybfrostvarer

Tø de frosne muslinger op.

### Tilberedningstid

Jo længere tid muslinger tilberedes, desto fastere bliver muslingekødet. Overhold de angivne tilberedningstider.

### Indstillinger



Automatikprogrammer  Auto | Muslinger | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: Se skemaet

Tilberedningstid: Se skemaet

	 [°C]	 [min.]
Andemuslinger	100	2
Hjertemuslinger	100	2
Blåmuslinger	90	12
Kammuslinger	90	5
Knivmuslinger	100	2–4
Venusmuslinger	90	4

 Temperatur /  Tilberedningstid



## Ris

Risen udvider sig under tilberedningen og skal derfor tilberedes i vand. Afhængig af sort er optagelsen af væske og derfor også forholdet mellem ris og væske forskellig.

Risen optager vandet fuldstændigt, og hermed går ingen næringsstoffer tabt.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Ris | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	Forhold ris : vand	🕒 [min.]
Basmatiris	1 : 1,5	15
Parboiled ris	1 : 1,5	23–25
Rundkornede ris		
Grødris	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Brune ris	1 : 1,5	26–29
Vilde ris	1 : 1,5	26–29

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Nudler / pasta

### Tørret pasta

Tørrede nudler og pasta udvides under tilberedningen og skal derfor tilberedes i vand. Vandet skal dække pastaen. Ved anvendelse af varm væske opnås et bedre tilberedningsresultat.

Forlæng producentens angivne tid med ca. 1/3.

### Frisk pasta

Friske nudler og pasta, fx fra køledisken, skal ikke udblødes. Tilbered dette i et smurt fad med huller.

Skil de friske nudler eller pastaen ad, og fordel den jævnt i fadet.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Frisk pasta m.m. | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Frisk pasta	🕒 [min.]
Gnocchi	2
Muslinger	1
Ravioli	2
Fettuchini	1
Tortellini	2
Tørret pasta, dækket med vand	
Båndspaghetti	14
Suppenudler	8

🕒 Tilberedningstid

## Knödel

Færdige knödel i kogepose skal dækkes med vand, da de ellers på trods af forudgående udblødning ikke kan optage nok fugtighed og falder fra hinanden.

Tilbered friske knödel i et smurt fad med huller.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Frisk pasta m.m. | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	🕒 [min.]
Brødboller	30
Knödel med gær	20
Kartoffelknödel i kogepose	20
Semmelknödel i kogepose	18–20

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Kerner

Kerner udblødes under tilberedningen og skal derfor tilberedes i væske. Forholdet mellem kerner og væske afhænger af kernetypen.

Kerner kan tilberedes hele eller knuste.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Kerner | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	Forhold kerner : væske	🕒 [min.]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Grøspelt, hele	1 : 1	18–20
Grøspelt, knust	1 : 1	7
Havre, hele	1 : 1	18
Havre, knust	1 : 1	7
Hirse	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rug, hele	1 : 1	35
Rug, knust	1 : 1	10
Hvede, hele	1 : 1	30
Hvede, knust	1 : 1	8

🕒 Tilberedningstid

## Bælgfrugter, tørrede

Tørrede bælgfrugter bør udblødes min. 10 timer i koldt vand inden tilberedningen. Ved udblødningen bliver de mere letfordøjelige, og tilberedningstiden afkortes. De udblødte bælgfrugter skal dækkes med væske ved tilberedningen.

**Linser** skal ikke udblødes.

For ikke-udblødte bælgfrugter er der et bestemt forhold mellem bælgfrugter og væske, som skal overholdes.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Bælgfrugter | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

Udblødte	
	🕒 [min.]
<b>Bønner</b>	
Kidneybønner	55–65
Røde bønner (azuki-bønner)	20–25
Sorte bønner	55–60
Limabønner	55–65
Hvide bønner	34–36
<b>Ærter</b>	
Gule ærter	40–50
Grønne ærter, uden skal	27

🕒 Tilberedningstid

# Dampprogram

Ikke-udblødte		
	Forhold bælgfrugter : væske	🕒 [min.]
<b>Bønner</b>		
Kidneybønner	1 : 3	130–140
Røde bønner (azuki-bønner)	1 : 3	95–105
Sorte bønner	1 : 3	100–120
Limabønner	1 : 3	115–135
Hvide bønner	1 : 3	80–90
<b>Linser</b>		
Brune linser	1 : 2	13–14
Røde linser	1 : 2	7
<b>Ærter</b>		
Gule ærter	1 : 3	110–130
Grønne ærter, uden skal	1 : 3	60–70

🕒 Tilberedningstid

## Æg

Anvend fade med huller ved tilberedning af æg.

Der skal ikke prikkes hul i æggene inden tilberedningen. Da de varmes langsomt op under opvarmningsfasen, springer de ikke ved tilberedning med damp.

Smør fadene uden huller, når der tilberedes æggeretter i disse, fx æggestand.

## Indstillinger


Automatikprogrammer  Auto | Hønseæg | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	 [min.]
<b>Størrelse S</b> blødkogt middel hårdkogt	 3 5 9
<b>Størrelse M</b> blødkogt middel hårdkogt	 4 6 10
<b>Størrelse L</b> blødkogt middel hårdkogt	 5 6–7 12
<b>Størrelse XL</b> blødkogt middel hårdkogt	 6 8 13

 Tilberedningstid

# Dampprogram

---

## Frugt

Tilbered frugt i et fad uden huller for at undgå tab af saft. Hvis frugten tilberedes i et fad med huller, skubbes et fad uden huller ind under. På denne måde går der heller ikke saft tabt.

**Tip:** Den opfangede saft kan anvendes til kageglasur.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Frugt | ... | Dampprogram

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: Se skemaet

	🕒 [min.]
Æbler, i stykker	1–3
Pærer, i stykker	1–3
Kirsebær	2–4
Mirabeller	1–2
Nektariner/Ferskner, i stykker	1–2
Blommer	1–3
Kvæder, i tern	6–8
Rabarber, i stykker	1–2
Stikkelsbær	2–3

🕒 Tilberedningstid



## Tilberedning af en menu - manuelt

Deaktiver dampreduktionen ved tilberedning af en menu (se afsnittet Indstillinger - Dampreduktion).

Tilberedning af en menu anvendes til at sammensætte et måltid med forskellige tilberedningstider, fx rødfiskefilet med ris og broccoli. Madvarerne sættes ind i dampovnen på forskellige tidspunkter, så de er færdige på samme tid.

### Ribbe

Sæt de dryppende (fx fisk) eller farvende (fx rødbeder) madvarer ind direkte over opsamlingsbakken / bradepanden (afhængig af model). På denne måde undgås smagsoverførsel eller misfarvninger på grund af neddryppende væske.

### Temperatur

Temperaturen ved tilberedning af en menu skal være 100 °C, da størstedelen af madvarerne kun bliver møre ved denne temperatur.

Tilbered ikke menuen ved den laveste temperatur, hvis der anbefales forskellige temperaturer for madvarerne, fx doradefilet 85 °C og kartofler 100 °C.

Hvis der for en madvare anbefales en temperatur på 85 °C, bør man teste resultatet undervejs, hvis der tilberedes ved 100 °C. Sarte fiskesorter med løs struktur, fx søtunge og rødspætte, bliver meget faste ved 100 °C.

### Tilberedningstid

Hvis den anbefalede tilberedningstemperatur øges, skal tilberedningstiden reduceres med ca. 1/3.

## Eksempel

Ris	20 min.
Rødfiskefilet	6 min.
Broccoli	4 min.

20 min. minus 6 min. = 14 min.  
(1. tilberedningstid: Ris)

6 min. minus 4 min. = 2 min.  
(2. tilberedningstid: Rødfiskefilet)

Rest = 4 min.  
(3. tilberedningstid: Broccoli)

Tilberedningstider	20 min. ris		
	14 min.	6 min. rødfiskefilet	
		2 min.	4 min. broccoli
Indstilling	14 min.	2 min.	4 min.

### Fremgangsmåde

- Anbring først risene i ovnrummet.
- Indstil 1. tilberedningstid = 14 min.
- Når de 14 min. er gået, stilles rødfiskefileten ind i dampovnen.
- Indstil 2. tilberedningstid = 2 min.
- Når de 2 min. er gået, stilles broccolien ind i dampovnen.
- Indstil 3. tilberedningstid = 4 min.

## Sous-vide

---

Ved denne skånsomme tilberedningsmåde tilberedes maden langsomt og ved konstante lave temperaturer i en vakuumpakning.

På grund af vakuumeringen fordampes der ingen fugtighed under tilberedningsprocessen, og alle nærings- og aromastoffer bibeholdes.

Tilberedningsresultatet er en smagsintensiv og ensartet tilberedt madvare.

Brug kun friske og gode madvarer!  
Sørg for hygiejniske betingelser og for, at madvarerne har været opbevaret korrekt inden tilberedning.

Anvend kun varmem stabile, kogefaste vakuumposer.  
Tilbered ikke madvarer i salgsembalagen, fx vakuumerede dybfrostvarer, da der muligvis ikke er anvendt en egnet vakuumpose.  
Anvend ikke vakuumposen flere gange.

Vakuumer udelukkende madvarerne med en vakuummaskine.

### Vigtige råd om anvendelse

For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal følgende anvisninger følges:

- Anvend færre krydderier og urter end ved normal tilberedning, da madens smag bliver mere intensiv. Maden kan også tilberedes uden krydderier og først tilsættes krydderier efter tilberedningen.
- Tilberedningstiden reduceres ved tilsætning af salt, sukker og væske.
- Ved tilsætning af syreholdige madvarer, fx citron eller eddike, bliver maden fastere.
- Anvend ikke alkohol eller hvidløg, da der kan opstå en ubehagelig bismag.
- Anvend kun vakuumposer, der passer til madens størrelse. Hvis vakuumposen er for stor, kan der forblive for meget luft i den.
- Hvis man ønsker at tilberede flere madvarer i en vakuumpose, lægges madvarerne ved siden af hinanden i posen.
- Hvis der skal tilberedes madvarer i flere vakuumposer samtidigt, lægges poserne ved siden af hinanden på en rist.
- Tilberedningstiderne afhænger af madens tykkelse.
- Lad døren være lukket under tilberedningen. Åbning af døren forlænger tilberedningsprocessen og kan føre til andre tilberedningsresultater.
- Angivelserne vedrørende temperatur og tilberedningstid i sous-vide-opskrifter kan ikke altid anvendes 1:1. Tilpas disse indstillinger til den ønskede tilberedningsgrad.

# Sous-vide

---

## Tips

- For at reducere forberedelsestiderne kan madvarer vakuumeres 1-2 dage før tilberedning i ovnen. Opbevar de vakuumerede madvarer i køleskab ved maks. 5 °C. For at bibeholde kvalitet og smag bør madvarerne færdigtilberedes senest efter 2 dage.
- Nedfrys væsker, fx marinade, inden vakuumeringen for at forhindre, at det løber ud af vakuumposen.
- Bøj kanterne på vakuumposen om udad, inden maden fyldes i posen. Herved fås en ren, optimal forsegling.
- Hvis maden ikke skal spises lige efter tilberedningen, bør den straks lægges i isvand til fuldstændig afkøling. Opbevar derefter maden ved maks. 5 °C. Herved bibeholdes kvaliteten og smagen, og holdbarheden forlænges.  
**Undtagelse:** Fjerkræ skal spises lige efter tilberedningen.
- Klip vakuumposen op i alle sider efter tilberedningen, så det er nemmere at komme til maden.
- Brun kød og faste fiskesorter (fx laks) hurtigt ved kraftig varme inden serveringen. Herved kan der udvikles friske aromastoffer.
- Anvend fonden eller marinaden fra grøntsager, fisk eller kød til tilberedning af en sauce.
- Server maden på forvarmede tallerkener.

## Fremgangsmåde

- Skyl madvaren med koldt vand, og tør den af.
- Læg madvaren i en vakuumpose, og tilsæt om ønsket krydderier eller væske.
- Vakuumer madvaren med en vakuummaskine.
- Skub risten ind på 2. ribbe nedefra for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.
- Læg den vakuumerede mad på risten (ved siden af hinanden, hvis der er flere poser).
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Sous-vide .
- Den foreslåede temperatur kan ændres, hvis det ønskes.
- Indstil tilberedningstiden. Der kan vælges en tid mellem 1 min. og 10 t.
- Foretag om ønsket yderligere indstillinger (se afsnittet Betjening: Opvarmningsformen Dampprogram - Udvidet betjening).
- Bekræft med OK.

### Mulige årsager til dårlige resultater

Vakuumposen er gået op:

- Svejsningen var ikke ren eller stabil nok og har løsnet sig.
- Posen er blevet beskadiget af et spidst ben.

Maden har en ubehagelig bi- eller fremmedsmag:

- Forkert opbevaring af maden. Kølekæden er blevet brudt.
- Maden var dårlig inden vakuumeringen.
- Ingredienserne (fx krydderier) var doseret forkert.
- Posen eller svejsningen var ikke i orden.
- Vakuumeringen var ikke tilstrækkelig tæt.
- Maden blev ikke spist eller afkølet lige efter tilberedningen.

## Sous-vide

Ret	Tilsætning inden		🌡️ [°C]	🕒 [min.]
	Sukker	Salt		
<b>Fisk</b>				
Torskefilet, 2,5 cm tykkelse		x	54	35
Laksefilet, 3 cm tykkelse		x	52	30
Havtaskefilet		x	62	18
Sandartfilet, 2 cm tykkelse		x	55	30
<b>Grøntsager</b>				
Blomkålsbuketter, middel til store		x	85	40
Hokkaido-græskar, i både		x	85	15
Kålrabi, i skiver		x	85	30
Asparges, hvide, hele	x	x	85	22–27
Søde kartofler, i skiver		x	85	18
<b>Frugt</b>				
Ananas, i skiver	x		85	75
Æbler, i skiver	x		80	20
Babybananer, hele			62	10
Ferskner, halveret	x		62	25–30
Rabarber, i stykker			75	13
Sveskeblommer, halveret	x		70	10–12
<b>Andet</b>				
Bønner, hvide, opblødt i forholdet 1 : 2 (Bønner : Væske)		x	90	240
Rejer, uden skal og tarm		x	56	19–21
Hønseæg, hele			65–66	60
Jakobsmuslinger, åbne			52	25
Skalotteløg, helt	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatur / 🕒 Tilberedningstid

Ret	Tilsætning inden		🌡️ [°C]		🕒 [min.]
	Sukker	Salt	Middel*	Gennemstegt*	
<b>Kød</b>					
Andebryst, helt		x	66	72	35
Lammeryg med ben			58	62	50
Oksemørbrad-steak, 4 cm tykkelse			56	61	120
Oksesteak, 2,5 cm tykkelse			56	–	120
Svinemørbrad, hel		x	63	67	60

🌡️ Temperatur / 🕒 Tilberedningstid

\* Tilberedningsgrad

Tilberedningsgrad "gennemstegt" svarer til en tilberedningsgrad med højere kernetemperatur end "medium", men er dog ikke gennemstegt i klassisk forstand.

# Sous-vide

---

## Genopvarmning

Kålprodukter, fx kålrabi og blomkål, bør kun opvarmes i forbindelse med en sauce. Uden sauce kan de ved genopvarmning udvikle en ubehagelig kulagtig bismag og få en grå-brunlig farve.

Madvarer med kort tilberedningstid og madvarer, hvis tilberedningsgrad ændres ved genopvarmning, fx fisk, er ikke egnet til genopvarmning.

## Forberedelse

Læg de tilberedte madvarer i isvand i ca. 1 time lige efter tilberedningen. Den hurtige nedkøling forhindrer, at tilberedningsgraden øges. Herved bibeholdes den optimale tilberedningstilstand. Opbevar derefter maden i køleskab ved maks. 5 °C.

Vær opmærksom på, at madvarernes kvalitet forringes, jo længere opbevaringstiden er.

Vi anbefaler, at madvarerne opbevares i maks. 5 dage i køleskab inden genopvarmningen.

## Indstillinger

Opvarmningsformer  | Sous-vide

Temperatur: Se skemaet

Tid: Se skemaet



## Skema til genopvarmning af sous-vide-tilberedte madvarer

Madvare	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min.]
	Medium <sup>1</sup>	Gennemstegt <sup>1</sup>	
<b>Kød</b>			
Lammeryg med ben	58	62	30
Oksemørbrad-steak, 4 cm tykkelse	56	61	30
Oksesteak, 2,5 cm tykkelse	56	–	30
Svinemørbrad, hel	63	67	30
<b>Grøntsager</b>			
Blomkålsbuketter, middel til store <sup>3</sup>	85		15
Kålrabi, i skiver <sup>3</sup>	85		10
<b>Frugt</b>			
Ananas, i skiver	85		10
<b>Andet</b>			
Bønner, hvide, opblødt i forholdet 1 : 2 (bønner : væske)	90		10
Skalotteløg, helt	85		10

🌡️ Temperatur / 🕒 Tid

<sup>1</sup> Tilberedningsgrad

Tilberedningsgraden "gennemstegt" svarer til en tilberedningsgrad med højere kerntemperatur end "medium", men er dog ikke gennemstegt i klassisk forstand.

<sup>2</sup> Tiderne gælder for madvarer med en udgangstemperatur på ca. 5 °C (køleskabstemperatur).

<sup>3</sup> Kun genopvarmning efter tilberedning i sauce.

# Specialanvendelser

---

## Opvarmning

Anvend opvarmningsformen Sous-vide til opvarmning af madvarer, der er sous-vide-tilberedt (se afsnittet Sous-vide - Genopvarmning).

Madvarer opvarmes skånsomt i dampovnen; de tørrer ikke ud og videretilbereder ikke. De opvarmes ensartet og skal ikke omrøres indimellem.

Både færdige portionsanretninger (kød, grøntsager, kartofler) og enkelte madvarer kan opvarmes.

## Tilberedningsservice

Små mængder kan opvarmes på en tallerken, større mængder i et fad.

## Tid

Indstil tiden på 10-15 minutter til en portionsanretning. Flere tallerkener kræver lidt længere tid.

Ved flere opvarmninger lige efter hinanden reduceres tiden for den anden og de efterfølgende opvarmninger med ca. 5 minutter, da ovnrummet stadig er varmt.

## Fugtighed

Jo fugtigere madvaren er, desto mindre fugtighed skal ovnen indstilles på.

## Tips

- Madvarerne skal ikke dækkes til ved opvarmning.
- Opvarm ikke større stykker såsom stege hele, men portionsvis som portionsanretning.
- Halver kompakte stykker såsom fyldte peberfrugter eller fyldt steg.
- Panerede madvarer, fx schnitzler, bliver ikke sprøde.
- Opvarm saucer separat. Undtagelser: Retter tilberedt i sauce (fx gullasch).

## Indstillinger

Specialanvendelser  | Opvarmning eller

Opvarmningsformer  | Kombiprogram  | Varmluft Plus 

Temperatur: Se skemaet

Fugtighed: Se skemaet

Tid: Se skemaet

## Specialanvendelser

<b>Madvare</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>∆∆ [%]</b>	<b>🕒 [min.]</b>
<b>Grøntsager</b>			
Gulerødder Blomkål Kålrabi Bønner	120	70	8–10
<b>Tilbehør</b>			
Pasta Ris Kartofler, halveret på langs	120	70	8–10
Kød-/melboller Kartoffelmos	140	70	18–20
<b>Kød og fjerkræ</b>			
Kød i skiver, 1½ cm tykke Fylt steg, skåret i skiver Gulasch Lammeragout Königsberger kødboller Kyllingeschnitzler Kalkunschnitzler, skåret i skiver	140	70	11–13
<b>Fisk</b>			
Fiskefilet Fiskeroulade, halveret	140	70	10–12
<b>Portionsanretninger</b>			
Spaghetti, tomatsauce Flæskesteg, kartofler, grøntsager Fylt peberfrygt (halveret), ris Hønsfrikassé, ris Grøntsagssuppe Legeret suppe Klar suppe Gryderet	120	70	10–12

🌡️ Temperatur / ∆∆ Fugtighed / 🕒 Tid

# Specialanvendelser

---

## Optøning

Maden tøs op på væsentligt kortere tid i dampovnen end ved stuetemperatur.

## Temperatur

Den optimale optøningstemperatur er 60 °C.

**Undtagelser:** Hakket kød og vildt 50 °C.

## Forberedelse/efterbehandling

Fjern emballagen ved optøning. **Undtagelser:** Lad brød og bagværk tø op i emballagen, da det ellers optager fugtighed og bliver blødt.

Lad maden stå et stykke tid ved stuetemperatur, efter den er taget ud. Denne hviletid er nødvendig, for at varmen kan fordele sig jævnt.

## Fade

 **Salmonellafare!**

Hæld væsken fra kød og fjerkræ ud. Den må under ingen omstændigheder anvendes!


Anvend et fad med huller med opsamlingsbakken / bradepanden (afhængig af model) skubbet ind under ved optøning af dryppende madvarer, som fx fjerkræ. På denne måde ligger madvarerne ikke i væsken.

Madvarer, der ikke afgiver væske, kan tøs op i et fad uden huller.

## Tips

- Fisk behøver ikke være helt optøet inden tilberedning. Det er nok, hvis overfladen er blød nok til at optage krydderier. Optøning i 2 - 5 min. (afhængig af tykkelse) er tilstrækkelig.
- Frostvarer i store stykker, fx bær og kødstykker, skilles og spredes ud, når den halve optøningstid er gået.
- Optøede madvarer må ikke nedfryses igen.
- Tø dybfrosne færdigretter op som angivet på emballagen.

## Indstillinger

Specialanvendelser  | Optøning eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram 

Temperatur: Se skemaet

Optøningstid: Se skemaet

# Specialanvendelser

Madvare	Mængde	🔥 [°C]	🕒 [min.]	⌚ [min.]
<b>Mælkeprodukter</b>				
Ost i skiver	125 g	60	15	10
Kvark	250 g	60	20–25	10–15
Fløde	250 g	60	20–25	10–15
Blød ost	100 g	60	15	10–15
<b>Frugt</b>				
Æblemos	250 g	60	20–25	10–15
Æblestykker	250 g	60	20–25	10–15
Abrikoser	500 g	60	25–28	15–20
Jordbær	300 g	60	8–10	10–12
Hindbær/stikkelsbær	300 g	60	8	10–12
Kirsebær	150 g	60	15	10–15
Ferskner	500 g	60	25–28	15–20
Blommer	250 g	60	20–25	10–15
Stikkelsbær	250 g	60	20–22	10–15
<b>Grøntsager</b>				
Frosset i blok	300 g	60	20–25	10–15
<b>Fisk</b>				
Fiskefileter	400 g	60	15	10–15
Foreller	500 g	60	15–18	10–15
Hummer	300 g	60	25–30	10–15
Krabber	300 g	60	4–6	5
<b>Færdigretter</b>				
Kød, grøntsager, tilbehør, gryderet, supper	480 g	60	20–25	10–15
<b>Kød</b>				
Steg i skiver	a 125-150 g	60	8–10	15–20
Hakket kød	250 g	50	15–20	10–15
Hakket kød	500 g	50	20–30	10–15
Gullasch	500 g	60	30–40	10–15

## Specialanvendelser

Madvare	Mængde	🌡️ [°C]	🕒 [min.]	⌚ [min.]
Gullasch	1000 g	60	50–60	10–15
Lever	250 g	60	20–25	10–15
Hareryg	500 g	50	30–40	10–15
Dyreryg	1000 g	50	40–50	10–15
Schnitzel / kotelet / medisterpølse	800 g	60	25–35	15–20
<b>Fjerkræ</b>				
Kylling	1000 g	60	40	15–20
Kyllingelår	150 g	60	20–25	10–15
Kyllingeschnitzel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkunlår	500 g	60	40–45	10–15
<b>Kager, små</b>				
Bagværk af butter-/gærdej	–	60	10–12	10–15
Kager/bagværk af rørt dej	400 g	60	15	10–15
<b>Brød / boller</b>				
Boller	–	60	30	2
Sigtebrød, i skiver	250 g	60	40	15
Fuldkornsbrød, i skiver	250 g	60	65	15
Hvedebrød, i skiver	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatur / 🕒 Optøningstid / ⌚ Udligningstid

## Henkogning

Anvend kun førsteklases, friske madvarer uden trykmærker og rådne pletter.

### Glas

Anvend kun glas og tilbehør, der er i orden og ordentligt rengjort. Der kan anvendes glas med skruelåg samt med glaslåg og gummitætning.

Sørg for, at glassene har samme højde, så alt henkoges ensartet.

Rengør glaskanten efter opfyldning med en ren klud og varmt vand, og sæt låg på glassene.

### Frugt

Sorter frugten omhyggeligt. Skyl den hurtigt og grundigt, og lad den dryppe af. Skyl bærfrugt meget forsigtigt, da den er meget modtagelig over for trykmærker.

Fjern evt. skal, stilk, kerner eller sten. Skær større stykker frugt, fx æbler, i bånde.

Stik flere gange i større stenfrugter (blommer, abrikoser) med en gaffel eller et træspyd, da de ellers vil springe.

### Grøntsager

Skyl, rens og skær grøntsagerne i mindre stykker.

Blancher grøntsager før henkogningen, så de bibeholder deres farve (se afsnittet Blanchering).

## Kapacitet

Fyld glassene løst med maden til maks. 3 cm under kanten. Cellevæggene beskadiges, hvis maden presses sammen. Stød glasset blødt på en klud, så indholdet fordeles bedre. Fyld glassene op med væske. Indholdet skal være dækket.

Anvend en sukkeropløsning til frugt og en salt- eller eddikeopløsning til grøntsager alt efter smag.

## Kød og pølser

Steg eller kog kødet næsten mørt inden henkogningen. Brug stegefonden, evt. fortyndet med vand, eller vandet, som kødet er kogt i, til opfyldning. Sørg for, at glaskanten er fri for fedt.

Fyld kun glasset halvt med pølser, da fyldet stiger op under henkogningen.

## Tips

- Udnyt eftervarmen ved at lade glassene stå i dampovnen i 30 min., efter at den er slukket.
- Lad glassene afkøle langsomt (ca. 24 timer) tildækket med et viskestykke.

# Specialanvendelser

## Fremgangsmåde

- Anbring et fad med huller på nederste ribbe.
- Stil de lige store glas i fadet. Glassene må ikke berøre hinanden.

## Indstillinger

Specialanvendelser  | Henkogning  
eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: se skemaet

Henkogningstid: Se skemaet

Madvare	🌡️ [°C]	⌚* [min.]
<b>Bærfrugt</b>		
Solbær	80	50
Stikkelsbær	80	55
Tyttebær	80	55
<b>Stenfrugt</b>		
Kirsebær	85	55
Mirabeller	85	55
Blommer	85	55
Ferskner	85	55
Reineclaude-blommer	85	55
<b>Frugt med kerner</b>		
Æbler	90	50
Æblemos	90	65
Kvæde	90	65
<b>Grøntsager</b>		
Bønner	100	120
Tykke bønner	100	120
Agurker	90	55
Rødbede	100	60



## Specialanvendelser

Madvare	🌡️ [°C]	⌚* [min.]
<b>Kød</b>		
Forkogt	90	90
Stegt	90	90

🌡️ Temperatur / ⌚ Henkogningstid

\* De angivne tider er baseret på 1,0 l-glas. Ved henkogning i 0,5 l-glas reduceres tiderne med 15 min., i 0,25 l-glas med 20 min.

# Specialanvendelser

## Kager henkoges

Røredej, sukkerbrødsdej og hævedej er velegnet til henkogning. Holdbarheden er ca. 6 måneder.

Kager **med frugt** er **ikke egnet** til længere tids opbevaring, men skal spises inden for 2 dage.

## Glas





Anvend kun intakte, rene glas og tilbehør. Glassene skal være smallere forneden end foroven. 0,25 l-glas er mest velegnede.

Glassene skal kunne lukkes med gummiring, glaslåg og bøjle.

Sørg for, at glassene har samme højde, så alt henkoges ensartet.

## Fremgangsmåde

- Smør glassene med smør til ca. 1 cm under kanten.
- Drys glassene med rasp.
- Fyld glassene  $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{2}{3}$  op med dej (afhængig af opskriften). Sørg for, at der ikke kommer noget på glaskanten.
- Anbring risten på ribbe 2 nedefra.
- Stil de **åbne**, lige store glas på risten. Glassene må ikke berøre hinanden.
- Luk glassene **straks** efter henkogning med gummiring, låg og bøjle; kagen må ikke køle af først. Hvis dejen er hævet til op over kanten, kan den trykkes ned i glasset med glaslåget.

Dejtype	Opvarmingsform	Trin	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min.]
Røredej		–	160	–	25–45
Sukkerbrødsdej		–	160	–	50–55
Gærdej		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatur / ΔΔ Fugtighed / 🕒 Henkogningstid

 Over-undervarme /  Kombiprogram Over-undervarme

## Saftpresning

Der kan udvindes saft fra blød og mid-delhård frugt i dampovnen.

Overmoden frugt er bedst egnet til saft-presning; jo mere moden frugten er, desto mere smagsfuld og aromatisk bliver saften.

### Forberedelse

Rens og skyl frugten, der skal presses. Skær dårlige pletter væk.

Fjern stilke fra vindruer og kirsebær, da de indeholder bitterstoffer. Det er ikke nødvendigt at fjerne stilkene fra andre bær.

Skær store frugter såsom æbler i ca. 2 cm tykke tern. Jo hårdere frugten eller grøntsagerne er, desto mindre stykker skal de skæres i.

### Tips

- Bland mild og stærk frugt for at opnå en afrundet smag.
- For de fleste frugtsorter øges saft-mængden, og aromaen forbedres, hvis frugten tilsættes sukker og træk-ker i nogle timer. Vi anbefaler til 1 kg sød frugt 50-100 g sukker og til bitter frugt 100-150 g sukker.
- Hvis man ønsker at opbevare den ud-vundne saft, fyldes den i rene flasker, som straks lukkes tæt til.

## Fremgangsmåde

- Forbered frugterne, og læg dem i et fad med huller.
- Anbring et fad uden huller eller brade-panden derunder til opsamling af saf-ten.

## Indstillinger

Opvarmningsformer  | Dampprogram



Temperatur: 100 °C

Tid: 40-70 min.


# Specialanvendelser

## Tilberedning af en menu

Der kan vælges tre komponenter, fx fisk med tilbehør og grøntsager. De forskellige komponenter kan vælges i tilfældig rækkefølge. Dampovnen sorterer automatisk efter længden på tilberedningstiden: Madvaren med den længste tilberedningstid skal stilles først ind i ovnrummet.

Funktionerne Færdig kl. og Start kl. er ikke mulige ved Tilberedning af en menu.

## Fremgangsmåde

- Tænd dampovnen.
  - Skub om nødvendigt opsamlingsbakken / bradepanden (afhængig af model) ind.
  - Vælg Specialanvendelser  | Tilberedning af en menu.
  - Vælg den ønskede madvare.
- Afhængig af valgt madvare skal der herefter indstilles størrelse og tilberedningsgrad.
- Vælg eller indstil de ønskede værdier, og bekræft i givet fald med OK.
  - Vælg Tilføj madvare.
  - Vælg den ønskede madvare, og følg samme fremgangsmåde som ved første madvare.
  - Gentag i givet fald fremgangsmåden for den tredje madvare.

Efter bekræftelse af Start Tilberedn. af en menu viser displayet den madvare, der skal sættes ind. Efter opvarmningsfasen

vises, hvornår den næste madvare skal sættes ind. Denne procedure gentages i givet fald for den tredje madvare.

En menu kan også sammensættes af madvarer, der ikke er indkodet. Oplysninger herom fremgår af afsnittet Tilberedning af en menu - manuelt.

## Tørring

Anvend til tørring kun specialanvendelsen Tørring eller opvarmningsformen Kombi-program  | Varmluft Plus , så fugtigheden kan forsvinde.

### Fremgangsmåde

- Skær madvarerne i ensartede stykker.
- Læg bagepapir på risten, og fordel stykkerne herpå.

**Tip:** Bananer og ananas egner sig ikke til tørring.

### Indstillinger

Specialanvendelser  | Tørring

Temperatur: Se skemaet

Tørretid: Se skemaet

eller

Opvarmningsformer  | Kombiprogram  | Varmluft Plus 

Temperatur: Se skemaet

Tørretid: Se skemaet

Fugtighed: 0 %

Madvare	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Æbler, i ringe	70	6–8
Abrikoser, halve, uden sten	60–70	10–12
Pærer, i både	70	7–9
Urter	60	1,5–2,5
Svampe	70	3–5
Tomater, i skiver	70	7–9
Citrusfrugter, i skiver	70	8–9
Blommer, uden sten	60–70	10–12

🌡️ Temperatur / 🕒 Tid (timer)

# Specialanvendelser

---

## Fremstilling af yoghurt

Til yoghurt anvendes mælk og yoghurtferment/bakteriekultur, som kan købes i specialforretninger.

Anvend naturlig yoghurt med levende kulturer og uden tilsætninger. Varmebehandlet yoghurt er ikke egnet.

Yoghurten skal være frisk (kort opbevaringstid).

UHT-mælk og frisk mælk er egnet til fremstilling af yoghurt. UHT-mælk kan anvendes uden videre behandling. Frisk mælk skal først opvarmes til 90 °C (må ikke koge!) og herefter afkøles til 35 °C. Ved anvendelse af frisk mælk bliver yoghurten fastere, end hvis der anvendes UHT-mælk.

Yoghurt og mælk skal have samme fedtindhold.

Glassene må ikke bevæges eller rystes under tilberedningstiden.

Efter tilberedningen skal yoghurten straks afkøles i køleskabet.

Fastheden, fedtindholdet og de anvendte kulturer i basis-yoghurten har indflydelse på konsistensen af den yoghurt, der fremstilles. Ikke alle yoghurttyper er lige velegnede som basis-yoghurt.

## Mulige årsager til dårlige resultater

### Yoghurten er ikke fast:

Forkert opbevaring af basis-yoghurten, kølekæden er blevet brudt, emballagen var beskadiget, mælken blev ikke opvarmet tilstrækkeligt.

### Væsken er skilt fra:

Glassene blev bevæget, yoghurten blev ikke afkølet hurtigt nok.

### Yoghurten er grynet:

Mælken blev opvarmet til for høj temperatur, mælken var ikke god, mælk og basis-yoghurt blev ikke rørt ensartet sammen.

**Tip:** Ved anvendelse af yoghurtferment kan yoghurt fremstilles af en mælke-/flødeblanding. Bland 3/4 l mælk med 1/4 l fløde.

## Fremgangsmåde

- Omrør 100 g yoghurt med 1 l mælk, eller lav blandingen med yoghurtferment iht. anvisningen på emballagen.
- Fyld mælkeblandingen i glas, og sæt låg på glassene.
- Stil de lukkede glas i et fad med huller eller på risten. Glassene må ikke berøre hinanden.
- Stil glassene i køleskabet straks efter udløb af tilberedningstiden. Undgå at bevæge glassene unødigt.

## Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Fremstilling af yoghurt

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 40 °C

Tid: 5:00 t.

## Hævning af gærdej

### Fremgangsmåde

- Lav dejen efter opskriften.
- Stil den åbne dejskål i et fad med huller eller på risten.

### Indstillinger

Specialanvendelser  | Hævning af dej

Tid: Iht. angivelsen i opskriften

eller

Opvarmningsformer  | Kombiprogram

| Varmluft Plus

Temperatur: 30 °C

Tid: Iht. angivelsen i opskriften

Fugtighed: 100 %

# Specialanvendelser

---

## Smeltning af husblas

### Fremgangsmåde

- Opblød **husblasbladene** i en skål med vand i 5 min. Husblassen skal være dækket helt med vand. Tryk vandet ud af bladene, og hæld vandet ud af skålen. Læg husblassen tilbage i skålen.
- Hæld **husblas i pulverform** i en skål, og hæld så meget vand i, som der er angivet på emballagen.
- Dæk skålen til, og anbring den i et fad med huller.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Smeltning af husblas

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram



Temperatur: 90 °C

Tid: 1 min.

## Smeltning af chokolade

Al slags chokolade kan smeltes i dampovnen.

### Fremgangsmåde

- Knæk chokoladen i små stykker.
- Anbring større mængder i et fad uden huller og mindre mængder i en kop eller skål.
- Dæk fadet eller servicet med temperatur- og dampbestandig folie (op til 100 °C) eller et låg.
- Omrør større mængder af og til.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Smeltning af chokolade

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram



Temperatur: 65 °C

Tid: 20 min.



## Flåning

### Fremgangsmåde

- Snit et kryds i madvarerne (fx tomater, nektariner osv.) ved stilken. På denne måde kan skindet nemmere trækkes af.
- Anbring madvarerne i et fad med huller ved tilberedning med damp og i bradepanden ved brug af grill.
- Mandler skal skylles i koldt vand straks efter udtagning. Ellers kan skindet ikke trækkes af.

### Indstillinger

Opvarmningsformer  | Traditionel grill



Trin: 3

Tid: Se skemaet

Madvare	🕒 [min.]
Peberfrugt	10
Tomater	7

🕒 Tid

Opvarmningsformer  | Dampprogram



Temperatur: 100 °C

Tid: Se skemaet

Madvare	🕒 [min.]
Abrikoser	1
Mandler	1
Nektariner	1
Peberfrugt	4
Ferskner	1
Tomater	1

🕒 Tid

# Specialanvendelser

---

## Konservering af æbler

Holdbarheden for ubehandlede æbler kan forlænges. Dampning er medvirkende til, at æblerne ikke går så hurtigt i forrådnelse. Ved optimal opbevaring i et tørt, køligt og godt ventileret rum er holdbarheden 5 til 6 måneder. Dette gælder kun æbler, ikke andre kernefrugtsorter.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Frugt | Æbler | Hel(e) | Konservering

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 50 °C

Konserveringstid: 5 min.

## Blanchering

Grøntsager, der skal indfryses, skal først blanches. Madvarernes kvalitet bibeholdes hermed bedre under opbevaringen i fryseren.

Grøntsager, der blanches inden videre tilberedning, bevarer farven bedre.

### Frengangsmåde

- Forbered grøntsagerne, og læg dem i et fad med huller.
- De blancherede grøntsager afkøles i iskoldt vand. Lad herefter grøntsagerne dryppe godt af.

### Indstillinger

Specialanvendelser  | Blanchering

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Blancheringstid: 1 min.

## Dampning af løg

Dampning betyder tilberedning i egen saft, evt. under tilsætning af en smule fedtstof.

### Fremgangsmåde

- Skær løgene i stykker, og anbring dem i et fad uden huller med lidt smør.
- Dæk fadet eller servicet med temperatur- og dampbestandig folie (op til 100 °C) eller et låg.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Dampning af løg

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Dampningstid: 4 min.

## Smeltning af spæk

Spækket brunes ikke.

### Fremgangsmåde

- Anbring spækket (i tern, strimler eller skiver) i et fad uden huller.
- Tildæk fadet med temperatur- og dampbestandig folie (op til 100 °C) eller et låg.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Smeltning af spæk

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tid: 4 min.

# Specialanvendelser

---

## Desinficering af service

Service og sutteflasker, der er desinficeret i dampovnen, er efter afvikling af programmet fri for bakterier i lighed med, hvis de var blevet kogt. Kontroller dog forinden ved hjælp af producentens oplysninger, om alle delene er temperatur- (op til 100 °C) og dampbestandige.

Skil sutteflaskerne ad i de forskellige dele. Saml først sutteflaskerne igen, når de er helt tørre. Kun herved undgås fornyet kimdannelse.

### Fremgangsmåde

- Anbring alle servicedele på risten i et fad med huller, så de ikke berører hinanden (liggende eller med åbningen nedad). På den måde kan den varme damp uhindret strømme omkring de enkelte dele.
- Anbring risten eller fadet på den nederste ribbe.

### Indstillinger

Specialanvendelser  | Desinficering af service

Tid: 1 min. til 10 t.

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tid: 15 min.

## Opvarmning af fugtige klude

### Fremgangsmåde

- Fugt stofservietterne/gæstehåndklæderne, og rul dem fast op.
- Læg stofservietterne/gæstehåndklæderne ved siden af hinanden i et fad med huller.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  | Specialprogrammer | Opvarmning af fugtige klude

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 70 °C

Tid: 2 min.

## Smeltning af honning

### Fremgangsmåde

- Løsn låget lidt, og stil glasset i et fad med huller.
- Omrør honningen indimellem.

### Indstillinger

Automatikprogrammer  Auto | Specialprogrammer | Smeltning af honning

eller

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 60 °C

Tid: 90 min. (uafhængig af glasstørrelse eller honningmængde i glasset)

## Pizza

### Indstillinger

Specialanvendelser  Pizza

eller

Opvarmningsformer  | Varmluft Plus

Temperatur: 180–225 °C

Bagetid: 1–20 min.

Bemærk: Anvend rist med bagepapir

## Tilberedning af æggestand

### Fremgangsmåde

- Rør 6 æg sammen med 375 ml mælk (skal ikke piskes skummende).
- Krydr ægge-/mælkeblandingen, og fyld den i et fad uden huller smurt med smør.

### Indstillinger

Opvarmningsformer  | Dampprogram

Temperatur: 100 °C

Tilberedningstid: 4 min.

# Specialanvendelser

---

## Fremstilling af marmelade

Anvend kun førsteklases, friske madvarer uden trykmærker og rådne pletter.

### Glas

Anvend kun fejlfri, rengjorte glas med skruelåg op til maks. 250 ml indhold.

Rengør glaskanten med en ren klud og varmt vand efter påfyldning af marmeladen.

### Forberedelse

Sorter frugten omhyggeligt. Skyl den hurtigt og grundigt, og lad den dryppe af. Skyl bærfrugt meget forsigtigt, da den er meget modtagelig over for trykmærker.

Fjern stilke, kerner og sten.

Purer frugten, da marmeladen ellers bliver for fast. Tilsæt en passende mængde geleringsukker (se producentens angivelser). Rør godt rundt i massen.

Hvis der anvendes søde frugter/bær, anbefaler vi tilsætning af citronsyre.

## Fremgangsmåde

- Fyld glassene maks. 2/3.
- Stil de åbne glas i et fad med huller eller på risten.
- Tag glassene ud af dampovnen med grillhandsker, når tilberedningstiden er gået. Lad glassene stå i 1-2 minutter, luk dem herefter med låg, og lad dem afkøle.

## Indstillinger

Opvarmningsformer  | Kombiprogram

| Varmluft Plus


Temperatur: 150 °C

Tid: 35 min.

Fugtighed: 0 %

## Sabbatprogram

Sabbatprogrammet er beregnet til understøttelse af religiøse skikke.

Programmet arbejder med opvarmningsformen Over-undervarme , den kan ikke ændres.


Programforløbet startes først, når døren åbnes og lukkes:

- Dampovnen varmer op til den indstillede temperatur og holder denne temperatur i maks. 72 t.
- Displayet viser konstant Sabbatprogram.
- Klokkelættet vises ikke.
- Lyset i ovnrummet tændes ikke (heller ikke, selvom døren åbnes).

Hvis indstillingen **Lys | Tilkoblet** er valgt, forbliver lyset tændt efter valg af sabbatprogrammet og under hele programforløbet.

Sabbatprogrammet kan ikke vælges, hvis der er indstillet en alarm, eller en minuturstdid afvikles.

## Fremgangsmåde

- Vælg Specialanvendelser .
- Vælg Sabbatprogram.
- Indstil den ønskede temperatur.
- Vælg Start.

I displayet vises Sabbatprogram og den indstillede temperatur.

Dampovnen er klar til brug.

- Åbn døren, når tilberedningsprocessen skal startes.
- Stil maden ind i ovnen.
- Luk døren.

Programmet starter efter 5 min.

Et startet Sabbatprogram kan ikke ændres eller gemmes under Egne programmer.

Hvis programmet ønskes afsluttet før tid:

- Sluk dampovnen.


# Stegetermometer

## Funktion

Stegetermometerets spids stikkes ind i kødet. Det er udstyret med en temperatursensor, som måler temperaturen inde i kødet: Kernetemperaturen.

Indstillingen af kernetemperaturen afhænger af den ønskede tilberedningsgrad og kødtype. Der kan vælges en kernetemperatur inden for området 30-99 °C.

Tilberedningstiden afhænger af forskellige faktorer. Jo højere ovnrumstemperatur og eventuel fugtighed, og jo tyndere kødet er, desto hurtigere nås den indstillede kernetemperatur.

Tilberedningsprocessen afsluttes automatisk, når kernetemperaturen har nået den indstillede værdi. Undtagelser: Hvis der ved opvarmningsformen Kombiprogram  eller i egne programmer er indstillet et yderligere tilberedningstrin, fx bruning

Overførsel af kernetemperaturværdierne til dampovnens elektronik sker via radiosignaler mellem senderen i stegetermometerets greb og modtagerantennen i midten af overvarmelegemet, så snart kødet sættes ind i ovnen med isat stegetermometer.

Radiosignalet overføres kun korrekt, når døren er lukket. Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, fx hvis stegen skal overhældes med vand, afbrydes radiosignalet. Det fortsættes først igen, når døren lukkes. Det varer et par sekunder, inden displayet igen viser den aktuelle kernetemperatur.

Stegetermometeret kan blive beskadiget ved uhensigtsmæssig brug!

Stegetermometerets temperatursensor forstyrres ved temperaturer over 100 °C. Tag stegetermometeret ud af ovnen under en tilberedningsproces, hvis det ikke anvendes.












Stik altid stegetermometeret ind i opbevaringsrummet.

Når det er stukket ind i kødet, er der ingen fare for beskadigelse, da kernetemperaturen kun kan indstilles op til 99 °C.



## Anvendelsesmuligheder

Stegetermometeret kan anvendes i følgende opvarmningsformer:

- Kombiprogram  | Varmluft Plus 
- Kombiprogram  | Over-undervarme 
- Varmluft Plus 
- Grill med ventilation 
- Over-undervarme 
- Intensiv bagning 
- Kager, special 
- Dampprogram 
- Specialanvendelser  | Opvarmning

## Vigtige anvisninger om anvendelsen

For at opnå optimal funktion skal nedenstående anvisninger følges.

Undgå:

- høje og smalle metalforme, da disse kan svække radiosignalerne.
- metalliske genstande oven over stegetermometeret såsom låg, alufolie eller rist og bradepande på ribberne ovenover. Der må gerne anvendes glaslåg.
- samtidig anvendelse af et yderligere, almindeligt stegetermometer af metal.
- at stegetermometerets greb ligger i væsken, oven på kødet eller på kanten af fadet.

Grebet på stegetermometeret må ikke berøre overvarme-/grillvarmelegemet under en tilberedningsproces.

**Fare for brud!**

Brug ikke stegetermometeret til at bære kødet/maden med.

# Stegetermometer

Stegetermometerets metalspids skal være stukket helt ind i kødet og så vidt muligt nå kernen. Grebet skal vende skråt opad og må ikke pege vandret i retning af ovns hjørner eller døren.

Metalspidsen må ikke berøre ben i maden eller stikkes ind, hvor der er særligt meget fedt. Fedtvæv og ben kan medføre, at stegetermometeret frakobles for tidligt.

Vælg den højeste af de kerntemperaturer, der er anført i skemaet, hvis kødet er stærkt marmorert med fedtkant.

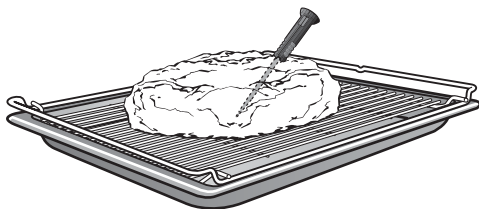
Hvis der anvendes en stegepose, skal stegetermometeret stikkes igennem folien og helt ind til kødets kerne.

Det kan også anbringes sammen med kødet i stegeposen. Følg i dette tilfælde også stegeposeproducentens anvisninger.

Hvis kødet er viklet ind i alufolie, skal stegetermometeret stikkes igennem folien og helt ind til kødets kerne.

## Fremgangsmåde

- Forbered maden.
- Tag stegetermometeret ud af opbevaringsrummet bag betjeningspanelet.




- Stik stegetermometerets metalspids helt ind i maden. Sørg for, at grebet vender skråt opad.
- Skub kødet ind i ovnen.
- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget og/eller kerntemperaturen.

**⚠ Risiko for forbrænding!**  
Grebet på stegetermometeret kan blive varmt.  
Anvend grydelapper, når stegetermometeret tages ud.

- Hvis stegetermometeret ikke registreres, skal det anbringes et andet sted i maden.

## Tips

- Hvis flere stykker kød skal tilberedes samtidigt, skal stegetermometeret stikkes ind i det største stykke.
- Hvis kødet endnu ikke er tilberedt tilstrækkeligt, efter at kernetemperaturen er nået, stikkes stegetermometeret ind et andet sted, eller kernetemperaturen forhøjes, hvorefter processen gentages.

Kød	 [°C]
Kalvesteg	75–80
Hamburgerryg	75
Lammekølle	80–85
Lammeryg	70–75
Rådyrryg/Hare	65–75
Oksesteg	80–90
Roastbeef / Oksemørbrad	
rød	45
medium	55
gennemstegt	75
Skinkesteg/Nakkesteg	80–90
Svinemørbrad/Svinekam	75
Vildt/Kølle	80–90

 Kernetemperatur

# Stegning

## Råd om stegning





- Sæt fedtfilteret i på bagvæggen.

Tilbered ikke kød i frosset tilstand, da det vil udtørre.

- Tø kødet op inden stegning.
- Fjern skind og sener inden stegning.
- Krydr kødet efter behov, og kom smørklatter på. Barder vildt med spækskiver.

**Tip:** Vildt bliver særligt mørt, hvis det inden tilberedningen marineres natten over (fx i kærnemælk).

- Hvis flere kødstykker skal steges samtidigt, skal de så vidt muligt være af samme højde.
- Steg kødet på risten med bradepanden under. Den opsamlende kødsaft kan derefter anvendes til tilberedning af sauce.
- Lad den færdige steg hvile i ca. 10 minutter inden udskæring, så kødsaften kan fordele sig jævnt i kødet.

Vi anbefaler opvarmningsformerne Kombiprogram  | Varmluft Plus  og Kombiprogram  | Over-undervarme  til stegning.

Hvis man ønsker at anvende andre opvarmningsformer, kan tilberedningstrinnene indkodes som eget program (se afsnittet Egne programmer).

## Kombiprogram

Jo lavere temperaturen i ovnrummet er, desto længere varer tilberedningsprocessen, og desto mere mørt bliver kødet.

### Magert kød

Overfladen på magert kød tørrer ikke ud, når der tilføres damp. Det bliver særligt mørt, hvis det tilberedes i 5 tilberedningstrin.

- Tilberedningstrin 1: Ovnrummet og risten med bradepanden forvarmes.
- Tilberedningstrin 2: Kødet brunes.
- Tilberedningstrin 3: Ovnrummet forberedes til en passende tilberedningstemperatur for kødet.
- Tilberedningstrin 4: Et modningstrin gennemføres, hvorved kødet bliver mørt.
- Tilberedningstrin 5: Kødet steger til den ønskede bruningsgrad.

## **Fedt kød med skorpe**

- Tilberedningstrin 1: Stegning med høj temperatur for at afsmelte fedtet og brune skorpen.
- Tilberedningstrin 2: Temperaturen sænkes, og fugtigheden øges.
- Tilberedningstrin 3: Temperaturen øges, så skorpen bliver sprød og boblende.

## **Kød til mørstegning**

- Tilberedningstrin 1: Ovnrummet og bradepanden forvarmes.
- Tilberedningstrin 2: Kødet brunes.
- Tilberedningstrin 3: Ved en ovnrumsstemperatur på 100 °C og 84 % fugtighed steges kødet mørt.





















































## **Fjerkræ**

- Tilberedningstrin 1: Tilberedning med høj temperatur og høj fugtighed for at afsmelte fedtet.
- Tilberedningstrin 2: Temperaturen sænkes.
- Tilberedningstrin 3: Temperaturen øges, og fugtigheden reduceres, så skindet tørrer ud og bliver sprødt.

Nærmere information om indstillingerne fremgår af følgende stegeskema.

# Stegning

## Stegeskema

Madvare	Trin	Opvarmingsform	 [°C]	∆∆ [%]	 [min.]	 [°C]
<b>Fjerkræ</b>						
And, op til 2 kg, fyldt	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	140	–
	3		190	–	23	–
And, op til 2 kg, ikke fyldt	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	100	–
	3		190	–	23	–
Andebryst, rosa	1	 	Trin 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Trin 3	0	7–13	–
Andebryst, gennemstegt	1	 	Trin 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	Trin 3	0	7–13	–
	4	 	30	0	5	–
Gås, 4,5 kg	1	 	190	40	30	–
	2	 	100	80	270	–
	3		190	–	23	–
Kylling hel	1	 	225	0	20	–
	2	 	150	55	60	–
	3	 	Trin 3	0	2–12	–
Kyllingelår	1	 	200	95	30–25	–
	2	 	225	0	13–18	–
	3	 	Trin 3	0	0–7	–
Kalkunsteg, med/uden fyld	1	 	190	40	20	–
	2	 	140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
Kalkunbryst	1	 	170	65	85	–
	2		Trin 3	–	0–9	–

# Stegning






















































Madvare	Trin	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	⚖️ [%]	🕒 [min.]	🔥 [°C]
<b>Kalv</b>						
Filet/ryg (stegning)						
rød	–		175	–	–	45
medium	–		165	–	–	55
gennemstegt	–		160	–	–	75
Filet/ryg (gourmetstegning)						
rød*	1		Trin 3	0	10	–
	2		Trin 3	0	8	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
medium*	1		Trin 3	0	10	–
	2		Trin 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Oksemørbrad (gourmetstegning)						
gennemstegt*	1		Trin 3	0	10	–
	2		Trin 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Ryg (gourmetstegning)						
gennemstegt*	1		Trin 3	0	10	–
	2		Trin 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	80	–
	6		200	–	5	–

# Stegning




















































Madvare	Trin	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	∞ [%]	🕒 [min.]	🔥 [°C]
Skank	1		100	84	155	–
	2		190	–	17	–
Grydesteg*	1		Trin 3	0	10	–
	2		Trin 3	0	10	–
	3		100	84	165	–
<b>Lammekød</b>						
Kølle	1		Trin 3	–	18	–
	2		100	57	190	–
Ryg/krone medium*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	8	–
	3		30	0	30	–
	4		75	47	40	–
gennemstegt*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	10	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	100	–
<b>Svin</b>						
Mørbrad	–		200	–	–	75
Hamburgerryg	1		200	0	30	–
	2		130	100	–	75
Flæskesteg	1		225	54	40	–
	2		100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
Svinekam uden ben	1		180	50	30	–
	2		130	30	–	75
<b>Oksekød</b>						
Mørbrad (stegning)						
rød	–		175	–	–	45
medium	–		170	–	–	55
gennemstegt	–		165	–	–	75



# Stegning

Madvare	Trin	Opvarmingsform	 [°C]	∆∆ [%]	 [min.]	 [°C]	
Oksemørbrad (gourmet-stegning)	rød*	 	Trin 3	0	10	–	
		 	Trin 3	0	10	–	
		 	60	0	30	–	
		 	60	49	30	–	
	medium*	1	 	Trin 3	0	10	–
		2	 	Trin 3	0	10	–
		3	 	100	0	20	–
		4	 	65	49	60	–
		5	 	70	51	60	–
	Oksemørbrad (gourmet-stegning)	gennemstegt*	 	Trin 3	0	10	–
 			Trin 3	0	10	–	
 			100	0	20	–	
 			65	49	60	–	
 			90	68	105	–	
			200	–	8	–	
Roastbeef (stegning)	rød		175	–	–	45	
	medium		170	–	–	55	
	gennemstegt		165	–	–	75	
Roastbeef (gourmet-stegning)	rød*	 	Trin 3	0	10	–	
		 	Trin 3	0	10	–	
		 	60	0	30	–	
		 	60	49	30	–	
	medium*	1	 	Trin 3	0	10	–
		2	 	Trin 3	0	10	–
		3	 	100	0	20	–
		4	 	65	49	60	–
		5	 	70	51	60	–

# Stegning

Madvare	Trin	Opvarmingsform	 [°C]	∞ [%]	 [min.]	 [°C]
gennemstegt*	1	 	Trin 3	0	10	–
	2	 	Trin 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	135	–
	6		200	–	8	–
Benløse fugle**	1	 	Trin 3	0	10	–
	2	 	Trin 3	0	10	–
	3	 	100	84	120	–
Grydesteg**	1	 	Trin 3	0	10	–
	2	 	Trin 3	0	10	–
	3	 	100	84	205	–
<b>Vildt</b>						
Hjorteryg medium*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	7	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	75	52	40	–
gennemstegt*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	13	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	100	47	107	–
Hjortekølle	1		Trin 3	–	20	–
	2	 	100	57	160	–
Dyreryg medium*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	10	–
	3	 	30	0	15	–
	4	 	75	47	55	–
gennemstegt*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	10	–
	3	 	100	47	84	–

Madvare	Trin	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min.]	🔥 [°C]
Dyrekølle	1		Trin 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
Vildsvinekølle	1		Trin 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
<b>Andet</b>						
Struds rød*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
medium*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
gennemstegt*	1		Trin 3	–	10	–
	2		Trin 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

🌡️ Temperatur/Grilltrin / ∆∆ Fugtighed / 🕒 Tilberedningstid / 🔥 Kernetemperatur  
 Kombiprogram Varmluft Plus / Kombiprogram Traditionel grill / Kombiprogram Over-undervarme / Traditionel grill / Grill med ventilation

\* Skub bradepanden ind på 2. ribbe nedefra og risten uden mad ind på ribbe 3 nedefra, og forvarm ovnen. Anbring maden på den forvarmede rist ved starten af andet trin.

\*\* Skub i første trin bradepanden uden mad ind på 3. ribbe nedefra, og forvarm ovnen. Anbring maden på den forvarmede bradepande ved starten af andet trin.

# Bagning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt. Kager, pizza, pommes frites eller lignende bør kun bages gyldne og ikke mørkebrune.

## Varmluft Plus

Til bagning på flere ribber.

- Sænk temperaturerne, der er angivet for Over-undervarme, med 20 °C ved Varmluft Plus.

## Over-undervarme

Til bagning efter traditionelle opskrifter og tilberedning af souffléer.

- Bag kun på en ribbe.
- Kager på plade bør bages på ribbe 3 nedefra og kager i forme på ribbe 2 nedefra.
- Hvis der anvendes ældre kagebøger eller opskrifter, skal temperaturen indstilles 10 °C lavere end angivet. Tilberedningstiden ændres ikke.

## Overvarme

Vælges i slutningen af bagetiden, hvis bagværket/maden skal brunes mere på oversiden.

Til gratinering af soufflé og gratin.

## Undervarme

Vælges i slutningen af bagetiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

## Kager, special

Til røredej og dybfrossen dej med natron.

## Intensiv bagning

Til bagning af kager med fugtigt fyld, fx kvarktærte, blommekage, quiche lorraine, frugt-/madtærte, kager med glasur uden forbagning af bund og pizza.

- Bag på nederste ribbe.

## Kombiprogram

Brød, boller/flutes og butterdej får en gylden overflade ved tilførsel af fugtighed (maks. fugtighed, lav temperatur) i 1. tilberedningstrin. Bruningen sker med høj fugtighed og høj temperatur. De bages færdig med lav fugtighed og høj temperatur.

## Råd om bagning

### Fedtfiler

- Tag fedtfilteret på bagvæggen ud ved bagning, da bagværket ellers får en uensartet brunning (undtagelse: blommekager, pizza med meget fyld).

### Bageforme

- Anvend fortrinsvis mørke forme til bagning. Mørke forme optager bedre varme og videregiver den hurtigere til dejen. Lyse forme reflekterer varmen, dvs. kaster den tilbage. Lyse kageforme forlænger bagetiden.

Kager i lyse bageforme kræver længere bagetid.

- Stil kager i aflange forme på langs i ovnrummet. Derved bliver varmefordelingen i formen optimal, og der opnås et ensartet bageresultat.
- Anvend de bageforme, der angives i bagebogen, til automatikprogrammerne.

### Bradepande

På grund af PerfectClean-overfladens slip let-effekt er det ikke nødvendigt at smøre bradepanden før bagning.

### Ribbe

- Bag på maks. 2 ribber samtidig. Ved bagning på 2 ribber samtidigt følges vejledningerne til automatikprogrammerne.

### Bagepapir

Der skal anvendes bagepapir ved

- bagværk med natron, da natron kan beskadige PerfectClean-overfladen.
- dej, som let klæber fast på grund af et højt indhold af æggehvite, fx sukkerbrød, marengs eller makroner.
- Butterdej

# Bagning

---

## Dybfrosne produkter

- Indstil den laveste af de temperaturer, producenten har angivet, ved tilberedning af dybfrostprodukter, fx pommes frites, kroketter, kager, pizza og flutes.
- Bag dybfrostprodukter såsom kager, pizza eller flutes på risten med bagepapir.























Bradepanden kan slå sig så meget ved tilberedning af disse dybfrostprodukter, at den eventuelt ikke kan tages ud af ovnrummet i varm tilstand.

- Bag dybfrostprodukter såsom pommes frites, kroketter og lign. på bradepanden. Anvend da bagepapir for skånsom tilberedning af disse produkter, og vend dem flere gange.
































































## Vejledning til bageskemaet

- Vælg generelt den laveste temperaturangivelse i skemaet.
- Indstil ikke temperaturen højere end angivet. Højere temperaturer forkorter ganske vist bagetiden, men medfører ofte en meget uensartet bruningsgrad. Under ugunstige omstændigheder bliver bagværket ikke færdigbagt.
- Kontroller efter udløb af den korteste bagetid, om bagværket er bagt. Stik et tyndt træspyd ind i bagværket. Hvis der ikke sidder fugtige dejrester fast på pinden, er bagværket færdigt.


























## Bageskema

Bagværk	Trin	Opvarmingsform	🔥 [°C]	∆∆ [%]	⌚ [min.]
<b>Sukkerbrødsdej</b>					
Bageplade	–		150–180	–	25
Springform	–		160–170	–	25–35
<b>Butterdej</b>					
fyldt	1		100	100	7
	2		190–210	90	10
	3		190–210	75	5
	4		190–210	0	6
Småkager*	–		180	–	15
<b>Opbagt dej</b>					
Vandbakkelse/ Eclairs	–		150–185	0	50
<b>Gærdej</b>					
Bagels	1		100	100	10
	2		200	0	24
Flutes, speltbrød	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–210	0	30
Smørmandelkage	1		160	90	15
	2		120–165	0	10
Croissanter	1		90	100	2
	2		160	90	10
	3		160–190	0	27
Trekornsbrød	1		30	100	15
	2		150	50	10
	3		150	0	100


# Bagning

Bagværk	Trin	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min.]
Fladbrød	1	 	40	100	10
	2	 	50	100	2
	3	 	210	0	6
	4	 	155–190	0	25
Fletbrød med fyld	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	2
	3	 	200	50	10
	4	 	160–200	0	12
Formbrød	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	220	0	25–50
Urteboller	1	 	155	90	9
	2	 	200	0	15–25
Flerkornsboller	1	 	155	90	9
	2	 	210	0	20–30
Pizza / blomme- kage	–		175–205	–	35
Fletbrød	1	 	90	100	6
	2	 	170–210	50	45
Julekage	1	 	150	100	30
	2	 	130–160	0	30
Kage med drys	1	 	30	100	30
	2	 	160	90	25
	3	 	130–180	0	10
Små boller, søde	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	2
	3	 	200	50	10
	4	 	200	0	8–13
Fuldkornsbrød	1	 	40	100	8
	2	 	50	100	4
	3	 	210	50	6
	4	 	190–215	0	30



Bagværk	Trin	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min.]
Hvedebrød	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–210	0	30
Små hvedeboller	1		155	90	9
	2		200	0	20–30
Hvedeblandingsbrød	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–220	0	30
Løgtærte	–		190	–	25–35
<b>Mørdej</b>					
Småkager	1		185	50	6
	2		185	0	10–15
Form, med tørt fyld	–		200	85	35
Form, med fugtigt fyld*	1		210	0	15
	2		190	0	20–30
Plade, med fyld	–		170–190	–	35–45
<b>Kvark-oliedej</b>					
Små boller, søde	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14–26
Pizza	–		155–185	–	30
Bageplade	–		160–180	–	45–55
<b>Røredej</b>					
Kageform	–		170–190	–	55
Bradepandekage med frugt	–		170–190	–	40
Småkager	–		150–190	95	25



 Risiko for forbrænding!  
Ovndøren skal være lukket under grillstegningen, da betjeningselementerne ellers bliver meget varme.

Stegetermometeret kan ikke anvendes i følgende opvarmningsformer: Traditionel grill , Sparegrill  og Kombiprogram  | Traditionel grill .

## Traditionel grill

Til grillstegning af store mængder flade grillvarer og til gratinering i store forme.

## Sparegrill

Til grillstegning af mindre mængder flade grillvarer og til gratinering i små forme.

## Grill med ventilation

Til grillstegning af kødstykker med større diameter, fx fjerkræ og fyldt steg.

## Råd om grillstegning

- Læg maden på risten med bradepanden skubbet ind under.
- Læg ved grillstegning af fisk bagepapir tilpasset fiskens størrelse ind under.
- Skub grillvaren ind i den kolde ovn. Dampovnen skal ikke forvarmes ved grillstegning.
- Grill høje grillvarer, fx halve kyllinger, på midterste ribbe, og flade grillvarer, fx steaks, på øverste ribbe.
- Vend grillvaren efter  $\frac{2}{3}$  af grilltiden. Undtagelse: Fisk vendes ikke.

# Grillstegning

---

## Tips

- Magert kød kan marineres eller pensles med olie. Andre former for fedt bliver let for mørke eller udvikler røg.
- Snit pølser på tværs inden grillstegningen.
- Anvend ca. lige store stykker kød- eller fiskestykker, så grilltiderne ikke bliver for forskellige.
- Hvis overfladen på større kødstykker bliver for hurtigt brunet, og kødet endnu ikke er færdigstegt, skubbes kødet ind på en lavere ribbe, eller grillstegningen fortsættes ved en lavere temperatur.
- Man kan kontrollere, hvor mørt kødet er, ved at trykke på det med en ske:
  - Hvis det giver meget efter, er det stadig rødt indeni (rare).
  - Hvis det kun giver lidt efter, er det rosa (medium).
  - Hvis det næsten ikke giver efter, er det gennemstegt (well done).

## Grillskema

Grillvare	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min.]
<b>Fisk</b>				
Forel		Trin 3	–	25–30
Laks		180	–	35
Makrel		Trin 3	–	25
<b>Kød/pølse</b>				
Frikadeller		Trin 3	–	20
Stegt pølse, fersk / forkogt		Trin 3	–	15–20
<b>Andet</b>				
Ristning af toastbrød		Trin 3	–	5–8
Toastbrød, med fyld		Trin 3	–	8–15
Majskolber		Trin 3	30	23

🌡️ Temperatur/Grilltrin / 💧 Fugtighed / 🕒 Grilltid


Traditionel grill / Grill med ventilation / Kombiprogram Traditionel grill

# Indstillinger

---

## Menuen Indstillinger kaldes frem


Med start i hovedmenuen:

- Vælg  Indstillinger.

Indstillingerne kan nu kontrolleres eller ændres.

Indstillingerne kan ikke ændres, mens en tilberedning er i gang.

## Indstillinger ændres og gemmes



- Vælg  Indstillinger.
- Stryg fingeren hen over displayet, indtil den ønskede indstilling vises, og berør feltet.

Aktuelt valgte indstillinger er markeret med en farvet ramme.

- Stryg fingeren hen over displayet, indtil den ønskede valgmulighed vises, og berør feltet.
- Bekræft med OK.

Indstillingen gemmes.

## Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	... / deutsch / english / ... Land
Klokkeslæt	Display Tilkoblet / Frakoblet * / Natfrakobling Urtype Analog * / Digital Tidsformat 24 t. * / 12 t. (am/pm) Indstil
Dato	
Lys	Tilkoblet / Tilkoblet i 15 sek. *
Startbillede	Hovedmenu Opvarmningsformer Automatikprogrammer Specialanvendelser MyMiele Egne programmer
Lysstyrke	■■■■■▬▬▬
Lydstyrke	Signallyde Tastelyd Velkomstmelodi Tilkoblet * / Frakoblet
Enheder	Vægt g * / lb / lb/oz Temperatur °C * / °F
Varmholdning	Tilkoblet / Frakoblet *
Automatisk skyl	Tilkoblet * / Frakoblet
Dampreduktion	Tilkoblet * / Frakoblet
Temperaturforslag	
Sikkerhed	Lås  Tilkoblet / Frakoblet * Spærring af taster Tilkoblet / Frakoblet *

# Indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Vandhårdhed	Blødt Middel Hårdt *
Forhandler	Udstillingsprogram Tilkoblet / Frakoblet *
Standardindstillinger	Indstillinger Egne programmer Temperaturforslag MyMiele




\* Standardindstilling



## Sprog

Der kan vælges sprog og land.

Efter valg og bekræftelse vises det ønskede sprog straks i displayet.




**Tip:** Hvis man er kommet til at vælge et forkert sprog, som man ikke forstår, kan man efter valg af  Indstillinger finde tilbage til undermenuen Sprog  ved at søge efter symbolet .

## Klokkeslæt




### Visning

Vælg, hvordan klokkeslættet skal vises, når dampovnen er slukket:

- Tilkoblet

Klokkeslættet vises altid i displayet. Ved valg af den pågældende sensortast kan man til- og frakoble lyset  direkte, anvende funktionerne Alarm + Minutur  eller åbne og lukke panelet .

- Frakoblet

Displayet er mørkt for at spare energi. Dampovnen skal tændes, inden den kan betjenes. Dette gælder også for lys , funktionerne alarm og minutur  og åbning og lukning af panelet .

- Natfrakobling

For at spare energi vises klokkeslættet kun fra kl. 5 til kl. 23. Resten af tiden er displayet mørkt.

### Urtype

Der kan vælges mellem klokkeslættvisningerne Analog (i form af et ur med urskive) og Digital (t.:min.). Ved digital visning vises også datoen i displayet.

## Tidsformat

Der kan vælges tidsformat for visning af klokkeslæt:

- 24 t.

Klokkeslættet vises i 24-timers-format.

- 12 t. (am/pm)

Klokkeslættet vises i 12-timers-format.

## Indstilling

Timer og minutter indstilles.

Det aktuelle klokkeslæt vises igen efter en strømafbrydelse. Dampovnen gemmer tiden i ca. 200 timer.

## Synkronisering

Dette menupunkt vises kun, hvis man har Miele@home-systemet (se separat brugsanvisning).

# Indstillinger


---

## Dato

Datoen indstilles.

Datoen vises kun ved indstillingen Klokkeslæt | Urtype | Digital, når dampovnen er slukket.

## Lys

- Tilkoblet  
Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.
- Tilkoblet i 15 sek.  
Ovnlyset slukker 15 sek. inde i en tilberedningsproces. Ved valg af  tændes det igen i 15 sek.

## Startbillede

Dampovnen er som standard indstillet til at vise hovedmenuen, når den tændes. I stedet for startbilledet kan den fx også indstilles, så man kan vælge opvarmningsformerne eller indkodningerne under MyMiele direkte.

## Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises med en bjælke med syv felter.



- Vælg Mørkere eller Lysere for at ændre lysstyrken.

## Lydstyrke

### Signallyde

Lydstyrken vises med en bjælke med syv felter.



Hvis alle felter er udfyldt, er der valgt maksimal lydstyrke. Hvis ingen felter er udfyldt, er lyden frakoblet.

- Vælg Lavere eller Højere for at ændre lydstyrken.
- Vælg Tilkoblet eller Frakoblet for at til- eller frakoble signallydene.

### Tastelyd


Lydstyrken vises med en bjælke med syv felter.



Hvis alle felter er udfyldt, er der valgt maksimal lydstyrke. Hvis ingen felter er udfyldt, er lyden frakoblet.

- Vælg Lavere eller Højere for at ændre lydstyrken.
- Vælg Tilkoblet eller Frakoblet for at til- eller frakoble tastelyden.

### Velkomstmelodi

Melodien, der lyder, når Tænd/Sluk-tasten  berøres, kan til- eller frakobles.

## Måleenheder

### Vægt

- g  
Madens vægt indstilles i gram i automatikprogrammerne.
- lb  
Madens vægt indstilles i pund i automatikprogrammerne.
- lb/oz  
Madens vægt indstilles i pund/unse i automatikprogrammerne.

### Temperatur

- °C  
Temperaturen vises i grad Celsius.
- °F  
Temperaturen vises i grad Fahrenheit.

## Varmholdning

Vær opmærksom på, at sarte madvarer, især fisk, kan videretillberede ved varmholdning.

- Tilkoblet

I opvarmningsformen Dampprogram  er varmholdningsfunktionen aktiveret, når der tilberedes ved en temperatur fra 80 °C. Hvis maden ikke tages ud af dampovnen efter tilberedningsprocessen, aktiveres funktionen efter ca. 5 min. Displayet viser Varmholdning, og maden varmes i 15 min. ved en temperatur på 70 °C. Varmholdningsfasen afbrydes, når døren åbnes eller displayet eller berøres.

- Frakoblet

Varmholdningsfunktionen er frakoblet.

# Indstillinger

---

## Automatisk skylning

Når dampovnen er slukket, vises der efter en tilberedning med damp Produktet skylles i displayet.

Eventuelle madrester skylles derved ud af systemet.

Den automatiske skylning kan fra- eller tilkobles.

## Dampreduktion

– Tilkoblet

Hvis der tilberedes ved en temperatur fra ca. 80 °C (Dampprogram) eller 80–100 °C og 100 % fugtighed (Kombiprogram), tilkobles funktionen dampreduktion automatisk, når tilberedningsprocessen er slut. Funktionen bevirker, at der ikke slipper så meget damp ud, når døren åbnes.

Displayet viser Dampreduktion og Pro-ces slut.

– Frakoblet

Hvis dampreduktionen er frakoblet, frakobles funktionen Varmholdning og så automatisk. Når dampreduktionen er frakoblet, trænger der meget damp ud, når døren åbnes.

## Temperaturforslag

De foreslåede temperaturer kan ændres, hvis der ofte arbejdes med afvigende temperaturer.

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises opvarmningsformerne og specialanvendelserne med de pågældende temperaturer.

■ Vælg den ønskede opvarmningsform/specialanvendelse.

■ Ændr temperaturforslaget.

■ Bekræft med OK.

## Sikkerhed


### Lås

Låsen forhindrer, at dampovnen tændes ved en fejl.

Når låsen er aktiveret, kan der også stadig straks indstilles en minutursted. eller en alarm

Låsen forbliver tilkoblet efter en strøm-afbrydelse.

– Tilkoblet

Låsen aktiveres. Symbolet  skal berøres i min. 6 sek., inden dampovnen kan benyttes.


– Frakoblet

Låsen er deaktiveret. Dampovnen kan anvendes som normalt.

## Spærring af taster

Spærringen af taster forhindrer, at en tilberedningsproces afbrydes eller ændres ved en fejl. Når spærringen af taster er aktiveret, spærres alle taster nogle sekunder efter start af en tilberedningsproces.

- Tilkoblet

Spærring af taster er aktiveret. Inden en funktion kan anvendes, skal symbolet  berøres i min. 6 sek. Spærring af taster deaktiveres da et kort øjeblik.

- Frakoblet

Spærring af taster er deaktiveret. Alle sensortaster reagerer straks ved berøring.

## Vandhårdhed

Dampovnen er ved levering indstillet på vandhårdhedsgrad Hårdt. For at den fungerer korrekt og afkalkes på rette tidspunkt, skal den indstilles på den lokale vandhårdhed. Jo hårdere vandet er, desto oftere skal dampovnen afkalkes.

- Blødt

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

- Middel

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

- Hårdt

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

# Indstillinger

---

## Forhandler

Denne funktion giver forhandlerne mulighed for at demonstrere dampovnen uden opvarmning. Denne indstilling er ikke nødvendig til private husholdninger.

## Udstillingsprogram

Hvis udstillingsprogrammet er blevet aktiveret, vises Udstillingsprogrammet er aktiveret. Ovnen varmer ikke, så snart dampovnen tændes.

- Tilkoblet

Udstillingsprogrammet aktiveres, når OK berøres i min. 4 sek.

- Frakoblet








Udstillingsprogrammet deaktiveres, når OK-feltet berøres i min. 4 sek. Dampovnen kan anvendes normalt.




## Standardindstillinger

- Indstillinger  
Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Egne programmer  
Alle egne programmer slettes.
- Temperaturforslag  
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.
- MyMiele  
Alle MyMiele-indkodninger slettes.

## Oplysninger til testinstitutter

### Testretter iht. EN 60350-1 (opvarmningsform Dampprogram)

Testretter	Fade	Mængde [g]			 * [°C]	 [min]
Damptilførsel						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Dampfordeling						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Effekt ved maksimal fyldning						
Ærter (8.3)	2x DGGL 12	Hver 1500	1, 3		100	**















 Ribbe(r) nedefra /  Temperatur /  Opvarmningsform /  Dampprogram /  Tilberedningstid




\* Skub testretten ind i det kolde ovnrum (inden opvarmningsfasen starter).

\*\* Testen er afsluttet, når temperaturen på det koldeste sted er 85 °C.

# Oplysninger til testinstitutter

## Testretter iht. EN 50304 / EN 60350 (ovnfunktioner)

Testretter	Bageform	Opvarmingsform		 [°C]	 ** [min.]	Forvarmning	
Kager lavet med sprøjte	1 bageplade		3	140	36–42 (36)	Nej	Ja
	2 bageplader		1, 3 *	140	40–46 (41)	Nej	Ja
	1 bageplade		3	140	26–30 (28)	Ja	Ja
Små kager	1 bageplade		2	150	30–34 (30)	Nej	Ja
Sukkerbrødsbund	1 springform 26 cm (på rist)		2	180	31–34 (31)	Nej	Ja
			2	180	22–26 (24)	Ja	Ja
Æbletærte med dejlåg	1 springform 20 cm (på rist)		2	160	100–110 (105)	Nej	Ja
			2	160	88–92 (90)	Ja	Ja
Toast	Rist		4	Trin 3	3	6 min.	Nej
Steaks	Rist på bradepande		4	Trin 3	1. side 14 2. side 10	5 min.	Nej

 Ribbe nedefra /  Temperatur/Grilltrin /  Tilberedningstrin /  Hurtigopvarmning vælges

 Varmluft Plus /  Over-undervarme /  Kager, special /  Traditionel grill

\* Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er udløbet.

\*\* Værdien i parentes viser den optimale tilberedningstid.

## Energiklasse

Dampovnen har energimærkning A+ ifølge EN 50304. Måledata er baseret på opvarmningsformen Bruning m. tilberedning.



## Anvisninger om rengøring og vedligeholdelse



Risiko for at komme til skade! Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af dampovnen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Specielt fronten på dampovnen bliver beskadiget af ovnrens.

Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Kraftige tilsmudsninger kan i givet fald beskadige dampovnen.

Rengør ovnrummet, den indvendige side af døren og tætningslisten i døren, så snart de er afkølet. Hvis man venter for længe, besværliggøres rengøringen unødigt, og i værste fald kan den være umulig.

Anvend ikke industriopvaskemidler men udelukkende opvaskemidler til husholdningsbrug til rengøringen.

Anvend ikke alifatiske kulbrinteholdige rengørings- eller opvaskemidler. Disse kan få pakningerne til at svulme op.

Lad dampovnen afkøle inden rengøring.

■ Rengør og tør dampovnen og tilbehøret efter hver brug.

■ Luk først ovndøren, når ovnrummet er helt tørt.

Hvis dampovnen ikke benyttes i længere tid, bør den rengøres grundigt for at undgå lugtdannelse etc. Lad herefter ovndøren stå åben.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Uegnedede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten)
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- rengøringsmiddel til rustfrit stål
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- glasrengøringsmiddel
- rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader
- hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- skarpe metalskrabere
- ståluld
- stålsvampe
- punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- ovnspray.

## Dampovnsens front

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Snavs bør derfor straks fjernes.

- Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Overfladerne kan også rengøres med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.
- Tør fronten af med en blød klud efter hver rengøring.

## PerfectClean

Overfladerne på ovnrummet og ribberne er belagt med **PerfectClean**. Derved opstår der en optisk effekt, der gør overfladen changerende. Overflader belagt med PerfectClean udmærker sig ved en fremragende slip let-effekt og nem rengøring.

For optimal brug er det vigtigt at rengøre overfladerne, hver gang ovnen har været i brug. Hvis PerfectClean-overfladen dækkes af snavs fra tidligere brug, virker slip let-effekten ikke længere.

Hvis ovnen anvendes flere gange uden efterfølgende rengøring, kræver det en ekstra indsats ved rengøringen.

Snavs såsom frugtsaft og kagedej fra utætte bageforme fjernes bedst, mens ovnrummet endnu er lunt.

Frugtsafter, der er løbet over, kan forårsage forandringer i farven, som ikke længere kan fjernes. Dette reducerer imidlertid ikke PerfectClean-overfladens egenskaber.

Fjern altid alle rester af rengøringsmiddel, da de kan reducere slip let-effekten.

**For ikke at beskadige overflader belagt med PerfectClean bør man undgå følgende ved rengøringen:**

- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten)
- rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader
- rengøringsmidler til glaskeramik og stål,
- ståluld,
- skuresvampe, såsom grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel,
- ovnspray,
- rengøring i opvaskemaskine,
- punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler

# Rengøring og vedligeholdelse

---

Anvend under ingen omstændigheder ovnspray til rengøring af ovnrummet, da det ikke kan fjernes helt.

## Ovnrum

Ovnrummets overflade er belagt med PerfectClean.

Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet PerfectClean.

Nemmere rengøring opnås ved at tage ovndøren af (se afsnittet Dør) og tage ribberne ud (se afsnittet Ribber).

### Efter en tilberedning med damp

#### ■ Fjern:

- kondensvand med en svamp eller en svampeklud,
- lettere fedtsnavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

■ Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.

■ Tør ovnrummet og dørens inderside efter med en klud efter afvaskningen.

**Tip:** Til sidst kan man lade dampovnen tørre automatisk (se afsnittet Vedligeholdelse - Tørring).


### Efter en stege-, grill- eller bageproces

Rengør ovnrummet efter hver stege-, grill- eller bageproces, da snavs ellers brænder fast og ikke længere kan fjernes.

■ Rengør ovnrummet med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan også den hårde side af en opvaskesvamp anvendes.

■ Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.

■ Tør ovnrummet og dørens inderside efter med en klud efter afvaskningen.

**Tip:** Rengøringen er nemmere, hvis snavset først opblødes nogle minutter i opvaskevand, eller hvis programmet Vedligeholdelse  | Iblødsætning indstilles (se afsnittet Vedligeholdelse - Iblødsætning).

## Bundsi

- Skyl og tør bundsien, hver gang ovnen har været anvendt.
- Fjern misfarvninger og kalkaflejringer på bundsien med eddike, og skyl efter med rent vand.

## Tætningsliste i døren

Rengør tætningslisten i døren mellem dørens indvendige side og ovnrummet efter hver bage- eller stegeproces, da tætningen bliver porøs og kan revne på grund af fedtresten.

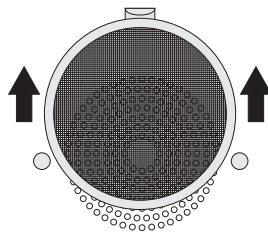
- Rengør tætningslisten i døren med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel. Der kan også anvendes en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand til rengøringen.
- Tør tætningslisten af med en blød klud efter hver rengøring.
- Udskift tætningslisten i døren, hvis den bliver porøs eller får revner.

Dørtætningslisten kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vores reserve-delsekspedition på tlf. 43 27 13 50

## Fedtfiler

Rengør fedtfilteret efter hver stegeproces.

Fedtfileret kan rengøres i opvaskemaskine.



- Træk filteret opad, og tag det ud.
- Rengør fedtfilteret i opvaskemaskine eller med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

Hvis filteret rengøres i opvaskemaskine, opnås det bedste resultat, hvis det lægges vandret. Fedtfilteret kan få permanente misfarvninger, alt efter hvilket opvaskemiddel der anvendes. Fedtfilterets funktion påvirkes dog ikke heraf.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Vandbeholder

Vandbeholderen kan rengøres i opvaskemaskine.

- Tag vandbeholderen ud, og tøm den efter hver brug. Tryk vandbeholderen lidt opad, når den tages ud.

Når vandbeholderen tages ud, kan der dryppe vand ud i rummet til vandbeholderen.

- Aftør rummet.
- Skyl vandbeholderen i hånden eller i opvaskemaskine.
- Tør herefter vandbeholderen af med en klud for at undgå kalkrester.

## Tilbehør

### Fade og stegetermometer

Fadene og stegetermometeret kan rengøres i opvaskemaskine.

- Rengør og tør fadene og stegetermometeret af efter hver brug.
- Fjern blålige misfarvninger på fadene med eddike, og skyl efter med rent vand.

## Bradepande og kombirist

Overfladen på bradepanden og kombiristen er belagt med PerfectClean. Rengør under ingen omstændigheder bradepanden og kombiristen i opvaskemaskine! Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet PerfectClean.

- Fjern:
  - let snavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
  - fastsiddende snavs med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan også den hårde side af en opvaskesvamp anvendes.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør overfladerne på bradepanden og kombiristen af med en klud.

## Ribber

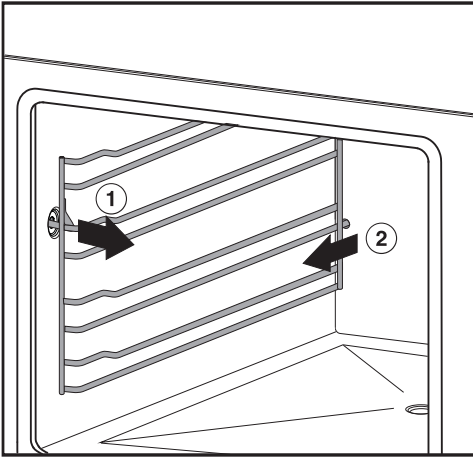
Ribbernes overflade er belagt med PerfectClean.

Rengør under ingen omstændigheder ribberne i opvaskemaskine.

Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet PerfectClean.

- Tryk ribberne fast igen efter rengøringen. Sørg for, at ribberne sættes korrekt i (se illustrationen).

Hvis ribberne ikke monteres korrekt, er tippe- og udtrækssikringen ikke garanteret. Desuden kan temperaturføleren blive beskadiget, når fadene skubbes ind.



- Træk først ribberne ud i siden ① og herefter ud bagtil ②.
- Fjern:
  - let snavs med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand,
  - fastsiddende snavs med en ren opvaskesvamp, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden. Efter behov kan også den hårde side af en opvaskesvamp anvendes.
- Tør efter med rent vand efter hver rengøring, indtil alle rengøringsmiddelrester er fjernet.
- Tør ribberne af med en klud.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Vedligeholdelse

Funktionerne Færdig kl. og Start kl. kan ikke vælges ved Vedligeholdelse Ⓞ.

### Iblødsætning

Fastsiddende snavs efter stegning kan opløses med dette program.

- Lad ovnrummet afkøle.
- Tag alt tilbehøret ud.
- Vælg Vedligeholdelse Ⓞ | Iblødsætning.

Iblødsætningen tager ca. 10 min.

### Tørring

Restfugtigheden i ovnrummet tørres fuldstændigt, også på utilgængelige steder.

- Tør forinden ovnrummet med en klud.
- Vælg Vedligeholdelse Ⓞ | Tørring.

Tørreprocessen tager ca. 20 minutter.

### Skyl

Med denne funktion skylles det vandførende system. Eventuelle madrester skylles ud.

- Vælg Vedligeholdelse Ⓞ | Skyl.

Skylleprocessen tager ca. 10 minutter.

## Afkalkning

Vi anbefaler, at der anvendes Miele afkalkningstabs til afkalkningen (se Ekstra tilbehør). De er udviklet specielt til Miele's produkter for at optimere afkalkningsprocessen. Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer, som fx klorid, kan beskadige dampovnen. Desuden kan det ikke garanteres, at der opnås den ønskede virkning, hvis afkalkningskoncentrationen ikke overholdes.

Afkalkningsopløsningen er syreholdig.

Hvis afkalkningsopløsningen kommer på dørgrebet eller metalpanelet, kan der opstå pletter.


Tør straks afkalkningsopløsningen af.

Dampovnen skal afkalkes efter en bestemt driftstid. Når tidspunktet for afkalkning er nået, vises antallet af resterende tilberedningsprocesser i displayet. Kun processer med damp tælles med. Efter den sidste resterende tilberedningsproces med damp spærres dampovnen.

Vi anbefaler, at man afkalker dampovnen, inden den spærres.

I løbet af afkalkningsprocessen skal vandbeholderen tømmes og skylles.



- Tænd dampovnen, og vælg Vedligeholdelse  | Afkalkning.

Displayet viser Vent venligst.... Afkalkningsprocessen forberedes. Dette kan tage nogle minutter. Så snart forberedelsen er afsluttet, vises en opfordring til at komme afkalkningsmiddel i vandbeholderen.

- Kom 2 Miele afkalkningstabs i vandbeholderen.
- Skub vandbeholderen helt ind.
- Bekræft med OK.

I displayet vises resttiden. Afkalkningsprocessen starter.

Afkalkningsprocessen kan kun afbrydes inden for de første 6 min. Sluk aldrig dampovnen, inden afkalkningsprocessen er afsluttet. Ellers skal afkalkningen startes på ny.

I løbet af processen skal vandbeholderen skylles en gang og sættes tom ind igen.

- Følg anvisningerne i displayet.
- Bekræft med OK.

Når resttiden er udløbet, viser displayet Proces slut.

## Efter afkalkning

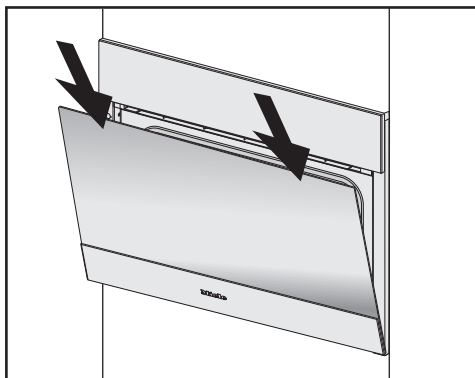
- Tag vandbeholderen ud, tøm den, og tør den af.
- Sluk dampovnen.
- Lad ovnrummet afkøle.
- Tør herefter ovnrummet.
- Luk først døren, når ovnrummet er helt tørt.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Dør

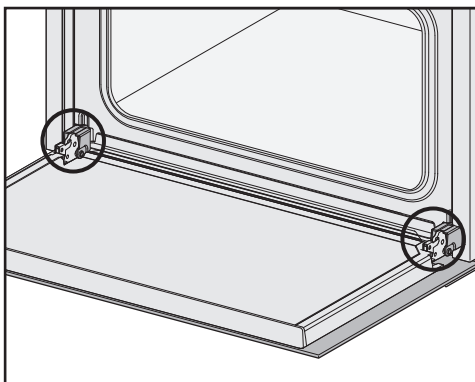
### Døren tages af

- Forbered en egnet fralægningsflade til døren, fx et blødt klæde.
- Åbn døren på klem.

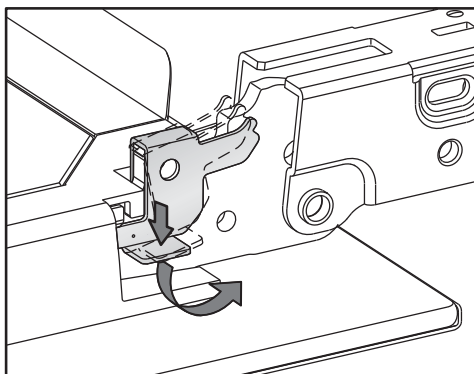


- Tryk døren en gang nedad med begge hænder på øverste dørkant.

Inden døren kan tages af, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.



- Åbn døren helt.



- Slå låsebøjlerne på begge hængsler fra ved at dreje dem til skrå position, indtil der mødes modstand.

**⚠** Fare for at komme til skade på dørens holdere!

Dørens holdere slår tilbage mod dampovnen.

Træk ikke døren af holderne i lodret position.

- Luk døren helt.

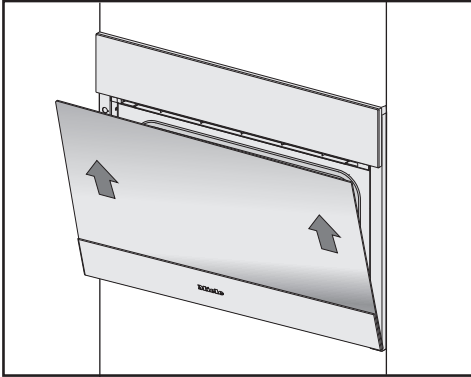
**Beskadigelse af døren!**

Dørens greb kan knække, og dørglassene kan blive beskadiget.

Træk ikke døren op i dørgrebet.

Sørg for, at døren ikke sidder skævt, når den tages af.

## Rengøring og vedligeholdelse

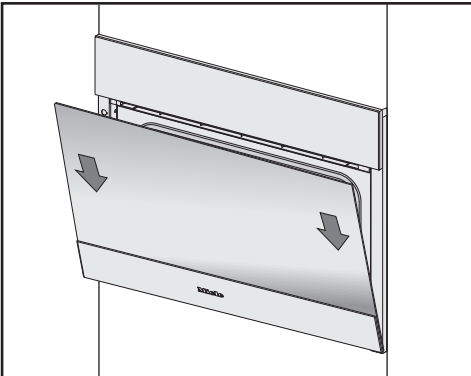


- Tag fat i siderne, og løft døren skråt op af holderne med begge hænder.
- Læg døren på den forberedte fralægningsflade.

### Isætning

Beskadigelse af døren!

Sørg for, at døren ikke sidder skævt, når den sættes i.

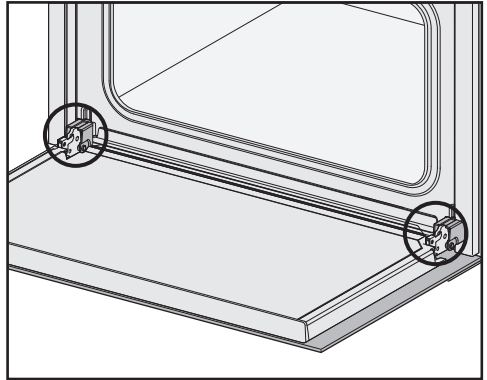


- Sæt døren på plads på holderne.

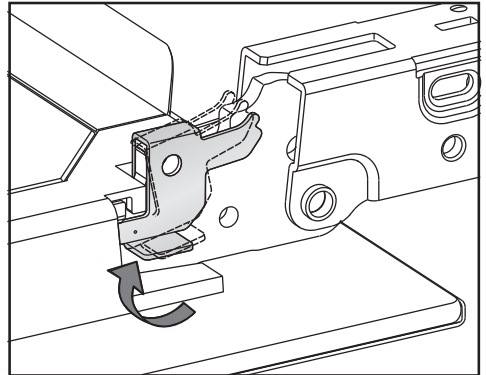
Beskadigelse af døren!

Døren kan løsne sig fra holderne og blive beskadiget, hvis spærrebøjlerne ikke er låst.

Sørg for at låse spærrebøjlerne, når døren er sat i.



- Åbn døren helt.




- Lås spærrebøjlerne ved at dreje dem helt i vandret stilling på begge hængsler.

## Småfejl udbedres


De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre. Nedenstående oversigt kan være en hjælp i denne forbindelse.

Kontakt Miele Teknisk Service (se omslaget), hvis det ikke er muligt selv at finde årsagen til eller udbedre en fejl.

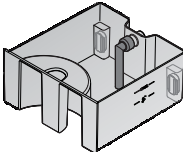
 Risiko for at komme til skade! Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's garanti. Kun Miele Teknisk Service eller andre fagfolk må foretage installation, service og reparation.

Åbn aldrig selv dampovnens kabinet.

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Dampovnen kan ikke tændes.</b>	Sikringen er defekt. ■ Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl. ■ Afbryd strømmen til dampovnen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. ■ Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde dampovnen, kontaktes Miele Teknisk Service.
<b>Ovnrummet bliver ikke varmt.</b>	Udstillingsprogrammet er aktiveret. Dampovnen kan ganske vist betjenes, men opvarmningen fungerer ikke. ■ Deaktiver udstillingsprogrammet (se afsnittet Indstillinger - Forhandler).
	Ovnrummet er blevet varmet op på grund af en varmeskuffe nedenunder, der har været i drift. ■ Åbn døren, og lad ovnrummet afkøle.
<b>Efter at dampovnen er slukket, høres der stadig lyde fra blæseren.</b>	Blæserefterløb. Dampovnen er udstyret med en blæser, der leder emmen ud af ovnrummet. Blæseren arbejder også videre, efter at dampovnen er slukket. Blæseren slukker automatisk efter lidt tid.

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Efter at dampovnen er blevet tændt, under brug af den og efter at den er blevet slukket, høres en lyd (brummen).</b>	Denne lyd er ikke tegn på en fejlfunktion eller en defekt på dampovnen. Den opstår, når vandet pumpes ind eller ud.
<b>Dampovnen skifter efter en flytning ikke længere til tilberedningsfasen efter opvarmningsfasen.</b>	Vandets kogetemperatur har ændret sig, da det nye opstillingssted afviger min. 300 m i højdebølggenhed fra det gamle. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gennemfør en afkalkning for at tilpasse kogetemperaturen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Afkalkning).</li> </ul>
<b>Under brugen trænger der usædvanligt meget damp ud, eller der kommer damp ud andre steder end normalt.</b>	Døren er ikke lukket rigtigt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Luk døren.</li> </ul>
	Tætningslisten i døren sidder ikke korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryk tætningslisten i døren fast, så den slutter til hele vejen rundt.</li> </ul>
	Tætningslisten i døren er beskadiget, er fx ridset. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Udskift tætningslisten i døren. Tætningslisten kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vores reservationsafdeling på tlf. 43 27 13 50.</li> </ul>
<b>Lyset i ovnrummet fungerer ikke.</b>	Pæren er defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis pæren skal udskiftes.</li> </ul>
<b>Betjeningspanelet åbner/lukker ikke automatisk trods gentagne betjening af sensortasten .</b>	Der er en genstand inden for betjeningspanelets åbningsskåpe. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fjern genstanden.</li> </ul> <p>Klæbeskyttelsen reagerer meget fintfølsomt, og det kan derfor forekomme, at betjeningspanelet ikke åbner eller lukker.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Åbn/luk panelet manuelt (se i slutningen af afsnittet).</li> <li>■ Hvis problemet optræder meget hyppigt, kontaktes Miele Teknisk Service.</li> </ul>

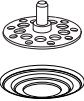
## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
<b>Funktionerne Start kl. og Færdig kl. vises ikke.</b>	Temperaturen i ovnrummet er for høj, fx efter afslutning af en tilberedningsproces. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lad ovnrummet afkøle med åben dør.</li> </ul> Ved Tilberedning af en menu og Vedligeholdelse Ⓢ tilbydes disse funktioner generelt ikke.
<b>Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i opskriften.</b>	Den indstillede temperatur stemmer ikke overens med den temperatur, der er angivet i opskriften. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ændr temperaturen.</li> </ul> Fedtfilteret på bagvæggen er sat i. Herved forlænges bagetiden. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tilpas bagetiden.</li> </ul> Opskriften er ændret. Bagetiden forlænges fx, hvis der tilsættes mere væske eller flere æg. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tilpas temperaturen eller bagetiden til den ændrede opskrift.</li> </ul>
<b>Kagen/bagværket bliver uregelmæssigt brunt.</b>	Temperaturen var indstillet for højt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tilpas temperaturen.</li> </ul> Fedtfilteret på bagvæggen var ikke taget ud. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tag fedtfilteret ud.</li> </ul> Bagningen er foretaget på mere end to ribber. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anvend maks. to ribber ved bagning.</li> </ul>
F10	Indsugningsslangen i vandbeholderen er <ul style="list-style-type: none"> <li>– ikke sat rigtigt på.</li> <li>– ikke lodret.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anbring indsugningsslangen rigtigt:</li> </ul> 
F11 F20	Afløbsslangerne er tilstoppede. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afkalk dampovnen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Afkalkning).</li> <li>■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen vises igen.</li> </ul>

## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
F44 F195	<p>Kommunikationsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk dampovnen, og tænd den igen efter nogle minutter.</li> <li>■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen stadig vises.</li> </ul>
F55	<p>Den maksimale driftstid for en opvarmningsform er blevet overskredet, og sikkerhedsfrakoblingen er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sluk dampovnen, og tænd den igen.</li> </ul> <p>Dampovnen er straks klar til brug igen.</p>
F94	<p>Intet vandtilløb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vandtilløbsslangen sidder i klemme, eller der er knæk på den.</li> <li>■ Afhjælp årsagen, og start ovnen igen.</li> </ul> <hr/> <p>– Vandtilløbsventilen er ikke åbnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Åbn vandtilløbsventilen, og tag ovnen i brug igen.</li> </ul> <hr/> <p>– En af eller begge svømmere i vandbeholderen sidder i klemme</p> <div data-bbox="631 842 815 999" data-label="Image"> <p>The diagram shows a cross-section of a water tank. On the right side, there is a vertical float valve assembly with a handle and a float. On the left side, there are two horizontal floats. An arrow points from the text above to the float valve assembly.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fjern blokeringen af svømmeren/svømmere.</li> <li>■ Hvis fejlmeldingen vises igen, selv om fejlen(e) er udbedret, kontaktes Miele Teknisk Service.</li> </ul>
F190	<p>Vandtilløbsventilen er defekt.</p> <p>Denne fejl kan optræde, hvis panelet åbnes eller lukkes under vandtilløbet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekræft med OK, og fortsæt brugen.</li> <li>■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen vises igen.</li> </ul>

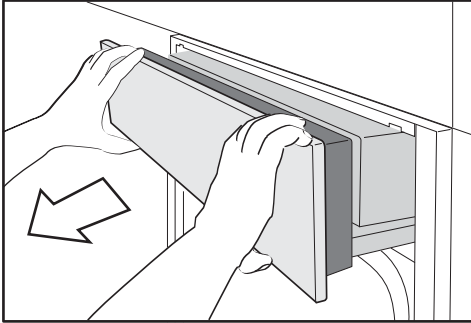
## Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
F196	<p>Der er opstået en fejl.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen, og tænd den igen.</li></ul> <p>Bundsien er ikke sat rigtigt i.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen.</li><li>■ Sæt filteret korrekt i:</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tænd dampovnen igen.</li><li>■ Hvis fejlmeldingen opstår igen, selv om fejlen er udbedret, kontaktes Miele Teknisk Service.</li></ul>
F og andre tal	<p>Teknisk defekt</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk dampovnen, og kontakt Miele Teknisk Service.</li></ul>



### Betjeningspanelet åbnes manuelt

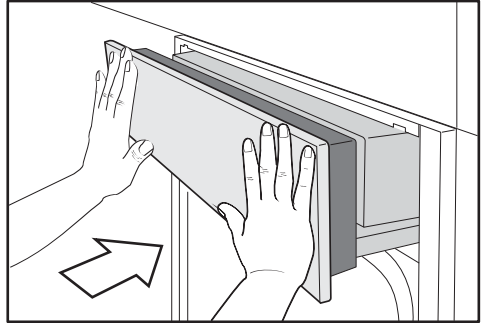
- Åbn døren forsigtigt.



- Tag fat i betjeningspanelet foroven og forneden.
- Træk først betjeningspanelet lige ud.
- Tryk forsigtigt betjeningspanelet opad.

### Betjeningspanelet lukkes manuelt

- Tag fat i betjeningspanelet foroven og forneden.
- Tryk forsigtigt betjeningspanelet nedad.



- Skub betjeningspanelet ind.

## Ekstra tilbehør

---

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejemidler til Miele's produkter.

Disse produkter kan bestilles via vores webshop [shop.miele.dk](http://shop.miele.dk).

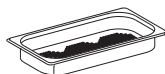
Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspektion på tlf. 43 27 13 50.

### Fade

Der findes et stort antal fade med og uden huller i forskellige størrelser:

Fade med en bredde på **325** mm kan ikke skubbes direkte ind på ribberne. Hertil skal der bruges en fadholder.

#### DGGL 1



Fad med huller

Kapacitet 1,5 l / nytteindhold 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (BxDxH)

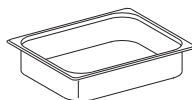
#### DGG 2



Fad uden huller

Kapacitet 2,5 l / nytteindhold 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

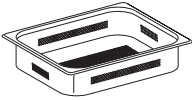
#### DGG 3



Fad uden huller

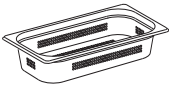
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

## DGGL 4



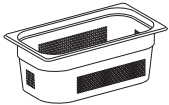
Fad med huller  
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (BxDxH)

## DGGL 5



Fad med huller  
Kapacitet 2,5 l / nytteindhold 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (BxDxH)

## DGGL 6



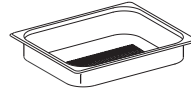
Fad med huller  
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

## DGG 7



Fad uden huller  
Kapacitet 4,0 l / nytteindhold 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (BxDxH)

## DGGL 8



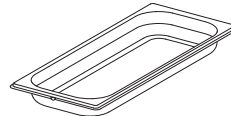
Fad med huller  
Kapacitet 2,0 l / nytteindhold 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (BxDxH)

## DGGL 12



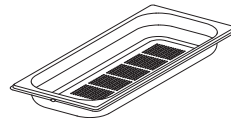
Fad med huller  
Kapacitet 5,4 l / nytteindhold 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (BxDxH)

## DGG 20



Fad uden huller  
Kapacitet 2,4 l / nytteindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

## DGGL 20



Fad med huller  
Kapacitet 2,4 l / nytteindhold 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (BxDxH)

## Ekstra tilbehør

---

### Låg til fade

#### DGD 1/3



Låg til fade 325 x 175 mm

#### DGD 1/2



Låg til fade 325 x 265 mm

### Rengørings- og plejemidler

#### DGCLean (250 ml)



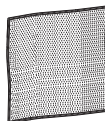
Specialrengøringsmiddel til kraftigt snavs i ovnrummet, især efter stegning

#### Afkalkningstabs (6 stk.)



Til afkalkning af dampovnen

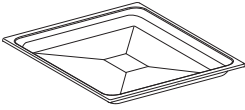
#### Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

## Andet

### Bradepande



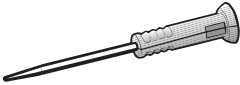
Bradepande til bagning, stegning og grillstegning

### Kombirist



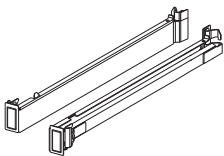
Kombirist til bagning, stegning og grillstegning

### Stegetermometer



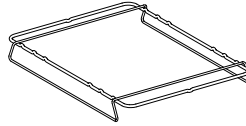
Til præcis overvågning af tilberedningsprocesser. Måler temperaturen inde i maden (kernetemperatur).

### FlexiClip-udtræk



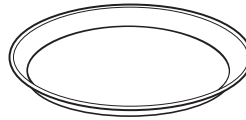
FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på alle ribber og trækkes helt ud af ovnrummet.

## Fadholder



Til at anbringe fade med en bredde på 325 mm på. Fadholderen skubbes ind mellem en ribbes ribbebøjler.

## Pizza-/tærteform



Til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller røredej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlæg, fladbrød, frugt-/madtærte, quiche eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

Ikke egnet til tilberedninger med damp!

## Ekstra tilbehør

---

### Gourmetfad

Fad af støbt aluminium. Kan skubbes direkte ind i ribberne. Også egnet til stegezone på en glaskeramisk kogeplade.

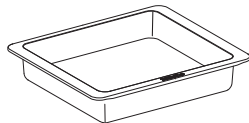
Ikke egnet til induktions- og gaskogeplader!

### HUB 5000-M



Maks. kapacitet ca. 5,0 kg  
Dybde 22 cm

### HUB 5000 XL

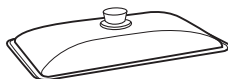


Maks. kapacitet ca. 8,0 kg  
Dybde 35 cm

### Låg til gourmetfad

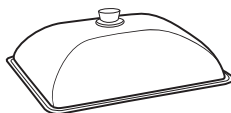
Låg i rustfrit stål

### HBD 60-22



Passer til HUB 5000-M

### HBD 60-35

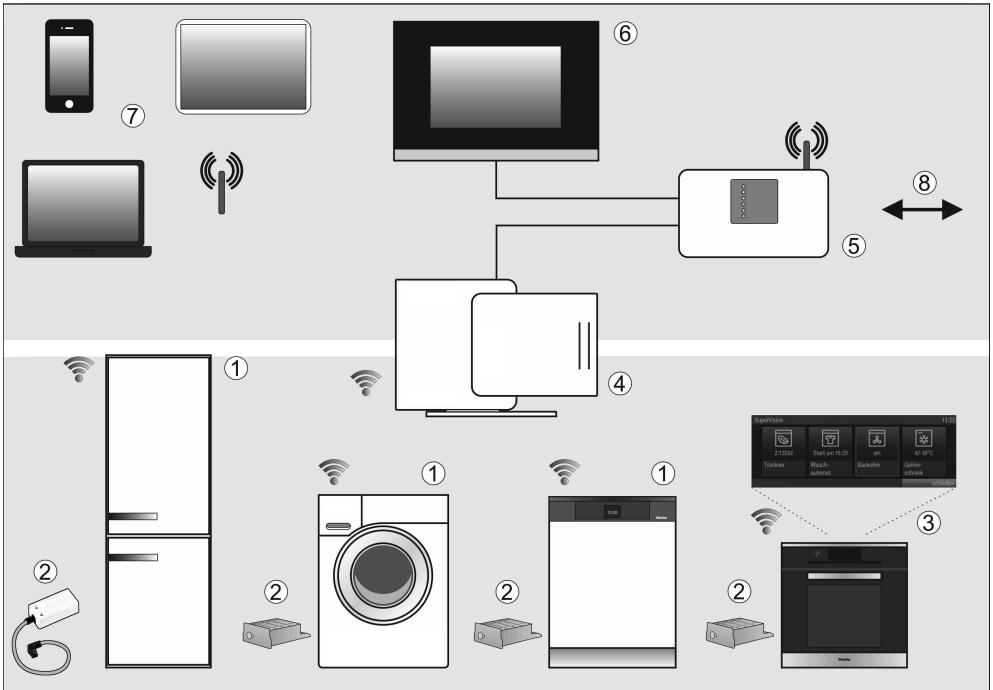


Passer til HUB 5000-XL

### Miele@home\*

Miele@home-systemet\* kan eftermonteres af Miele Teknisk Service.

\* Forhandles p.t. ikke i Danmark



- ① Miele@home-kompatibelt husholdningsprodukt
- ② Miele@home kommunikationsstik XKS3000Z eller kommunikationsmodul XKM3000Z
- ③ Miele@home-kompatibelt husholdningsprodukt med SuperVision-funktion
- ④ Miele@home-gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-router
- ⑥ Tilslutning til homeautomation-systemer
- ⑦ Smartphone, tablet-pc, laptop
- ⑧ Tilslutning til internettet

\* Forhandles p.t. ikke i Danmark

Husholdningsproduktet ①/③ er Miele@home-kompatibelt og kan tilsluttes Miele@home-systemet via et kommunikationsmodul eller et kommunikationsstik ② og et eventuelt påkrævet monterings sæt, der kan købes som ekstraudstyr.

I Miele@home-systemet sender de husholdningsprodukter, der kan forbindes med systemet, informationer om driftstilstand og informationer om programforløbet til en displayenhed ③, fx en ovn med SuperVision-funktion.

## Visning af informationer, styring af produkter

- SuperVision husholdningsprodukt ③  
I displayet på visse husholdningsprodukter med tilslutningsmulighed kan status for andre husholdningsprodukter med tilslutningsmulighed vises.
- Mobile forbindelser ⑦  
Med en pc, notebook, tablet-pc eller smartphone kan man via husets trådløse netværk (WLAN) ⑤ få vist statusinformationer om husholdningsprodukterne og udføre nogle kommandoer.
- Netbustilslutning ⑥  
Miele@home-systemløsningen gør det muligt at tilslutte systemet til hjemmet. Med Miele@home-gateway ④ kan husholdningsprodukter med tilslutningsmulighed integreres i andre netbussystemer.

\* Forhandles p.t. ikke i Danmark

## SmartStart (afhængig af husholdningsprodukt)

Husholdningsprodukter med SmartGrid kan startes automatisk på et tidspunkt, hvor elselskabet tilbyder strøm til reduceret pris.

## Ekstra tilbehør (afhængig af husholdningsprodukt)

- Kommunikationsmodul XKM3000Z eller kommunikationsstik XKS3000Z
- Monterings sæt til forberedelse af kommunikation XKV
- Miele@home-gateway XGW3000

Separate installations- og brugsanvisninger er vedlagt tilbehøret.

## Yderligere informationer

Yderligere informationer om Miele@home findes på Miele's hjemmeside og i brugsanvisningerne til de enkelte Miele@home-komponenter.



## Råd om sikkerhed ved indbygning

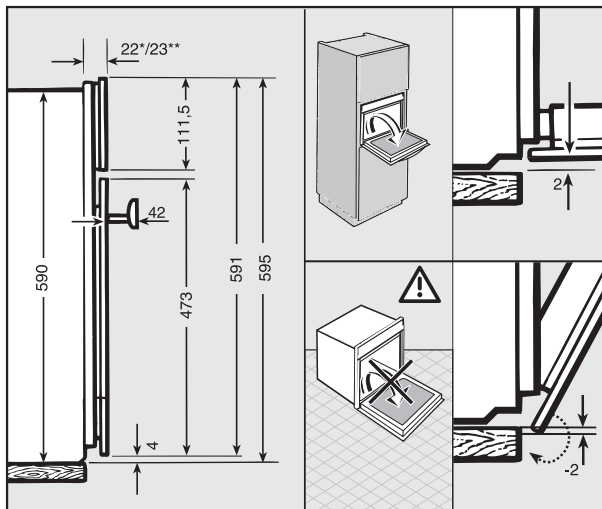
 Ukorrekt indbygning kan medføre skader på personer og ting!

- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på dampovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på dampovnen. Kontroller disse data før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af dampovnen.
- ▶ Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af dampovnen.
- ▶ Dampovnen må ikke indbygges højere oppe, end at man kan se indholdet i fadet på øverste ribbe. Herved undgås risiko for forbrændinger fra tilberedt mad eller varmt vand, der skulper over.

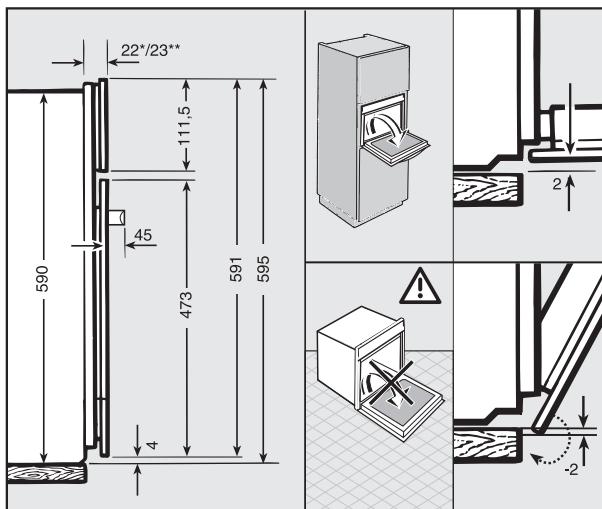
Alle mål er angivet i mm.

# Detaljerede mål på dampovns front

## Front Pure



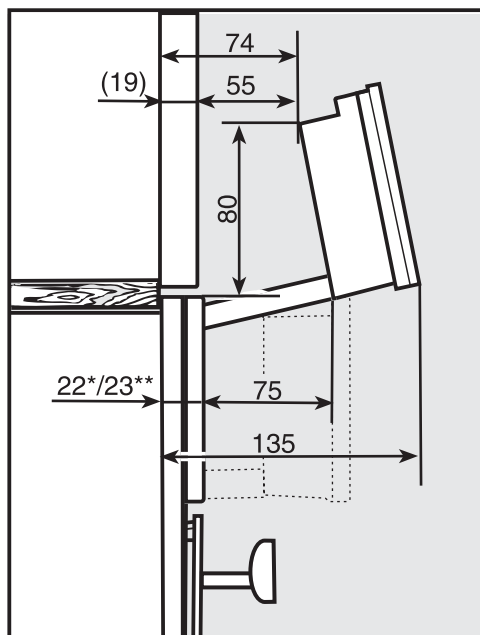
## Front Contour



\* Glasfront / \*\* Metalfront

## Panelets udsvingsområde

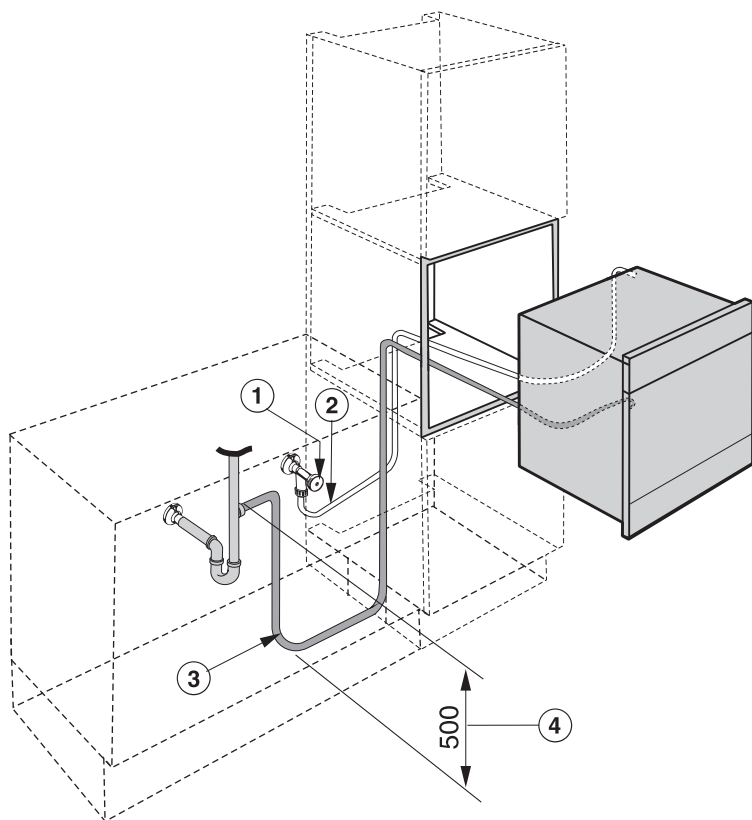
I panelets udsvingsområde må der ikke være genstande (fx et dørgreb), der kan forhindre åbning og lukning af panelet.



\* Glasfront / \*\* Metalfront

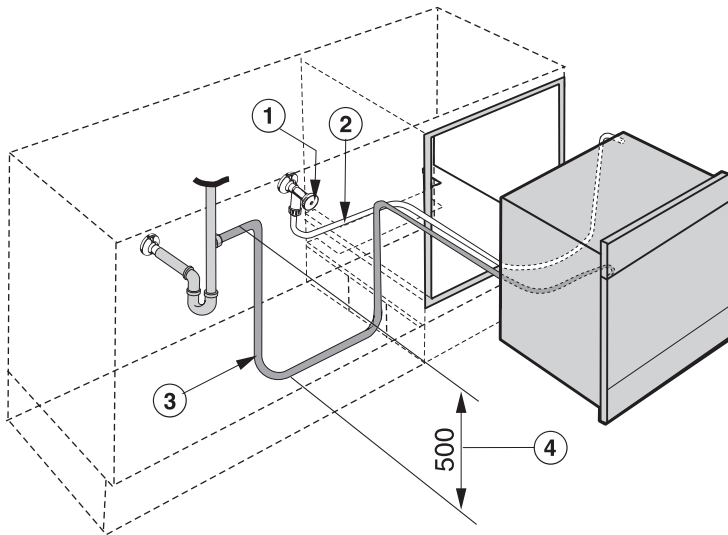
# Placering af vandtilløb / vandafløb

## Indbygning i et højskab



- ① Spærrehane (koldt vandstilslutning)
- ② Vandtilløbsslange, L = 2.000 mm
- ③ Vandafløbsslange, L = 3.000 mm
- ④ Ved placering af afløbsslangen må stigningen hen til vandlåsen ikke være højere end 500 mm!

## Indbygning i et underskab

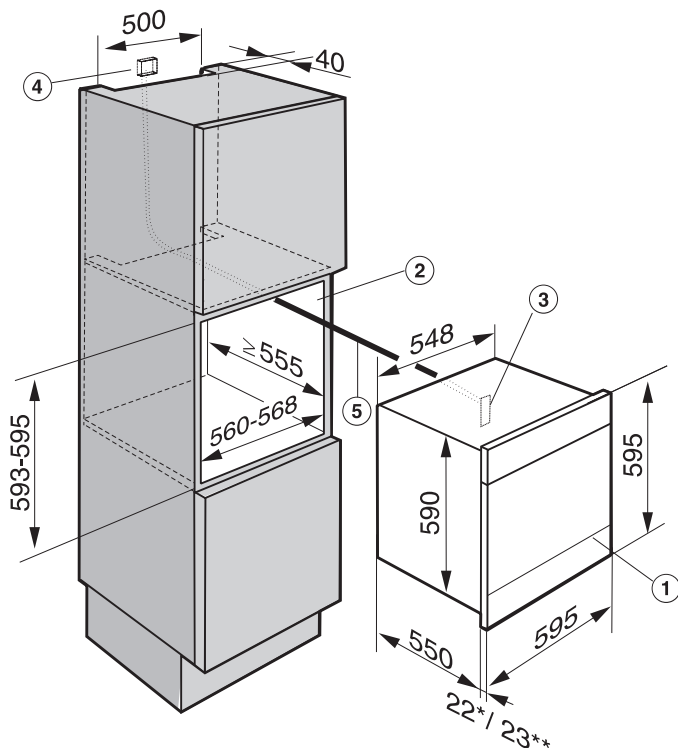


- ① Spærrehane (koldt vandstilslutning)
- ② Vandtilløbsslange, L = 2.000 mm
- ③ Vandafløbsslange, L = 3.000 mm
- ④ Ved placering af afløbsslangen må stigningen hen til vandlåsen ikke være højere end 500 mm!

# Indbygningsmål

## Indbygning i et højskab

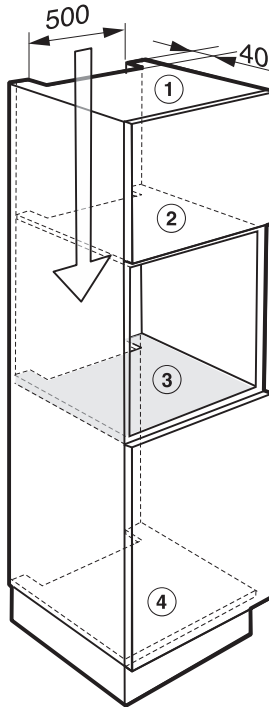
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



- ① Dampovn
- ② Indbygningsniche
- ③ Nettetilslutning - indføring på dampovnen
- ④ Anbefalet placering af eltilslutningen
- ⑤ Tilslutningsledning, L = 2.000 mm

\* Glasfront / \*\* Metalfront

## Udskæring til ventilation af dampovnen og placering af vandslangerne



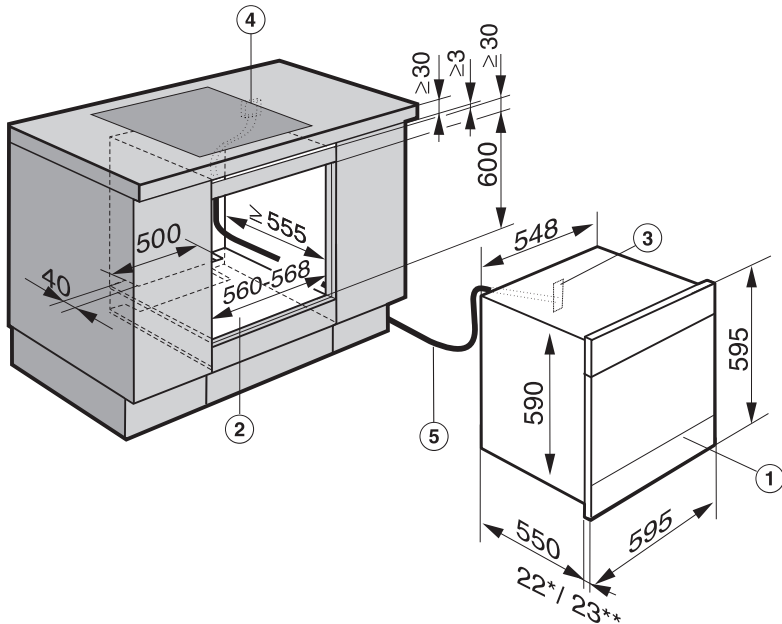
- ① Udskæring i oversiden af skabet (ventilation)
- ② Udskæring i hylden over indbygningsnichen (ventilation)
- ③ Udskæring i hylden under indbygningsnichen (vandslanger)
- ④ Udskæring i skabsbunden (vandslanger)

# Indbygningsmål

## Indbygning i et underskab

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.

Hvis dampovnen skal indbygges under en kogeplade, skal rådene om indbygning samt kogepladens indbygningshøjde overholdes (se monteringsanvisningen til kogepladen).

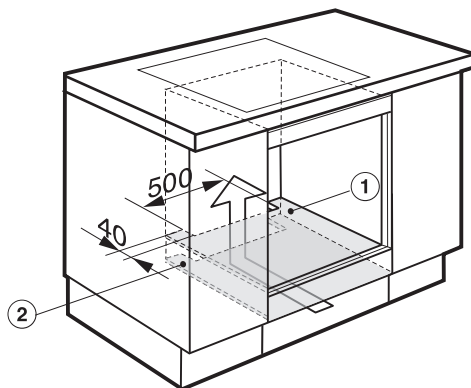


- ① Dampovn
- ② Indbygningsniche
- ③ Nettlelutning - indføring på dampovnen
- ④ Anbefalet placering af eltilslutningen
- ⑤ Tilslutningsledning, L = 2.000 mm

\* Glasfront / \*\* Metalfront



## Udskæring til ventilation af dampovnen og placering af vandslangerne



① Udskæring i hylden under indbygningsnichen

② Udskæring i skabsbunden

# Indbygning og tilslutning

## Dampovnen forberedes

Afsnittet Vandtilslutning skal læses, inden dampovnen monteres og tilsluttes.

## Vandtilførselsslange monteres

Tilslutningen til vandtilførselsslangen er anbragt øverst til venstre på bagsiden af dampovnen.

- Drej omløbermøtrikken på den rustfrie slange på tilførselstilslutningens gevind. Sørg for, at forskruingen sidder korrekt og er tæt.

## Vandafledningslange monteres

Tilslutningen til vandafledningslangen er anbragt foruden i venstre side på bagsiden af dampovnen.

- Forbind plastslangen på afledningsstilslutningen på dampovnen, og fastgør den med spændebåndet.

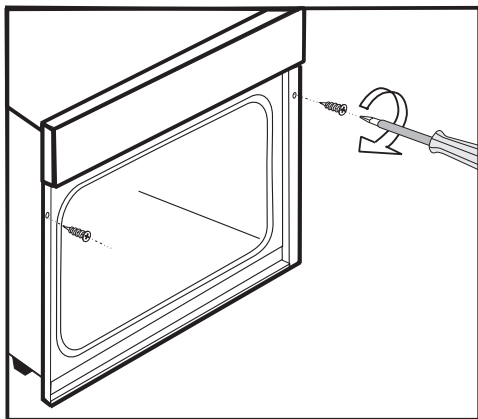
## Dampovnen monteres og tilsluttes

Fejlfunktion på grund af ikke korrekt justeret dampovn!

Dampovnen skal være i vater, for at dampfremstilleren kan fungere fejlfrit. Der må maks. være en afvigelse på 2°.

- Tilslut nettilslutningsledning på dampovnen.
- Før vandtilførsel- og vandafledningslangen gennem udskæringen i hylden under indbygningsnichen.

- Skub dampovnen ind i indbygningsnichen, og juster den. Sørg for, at nettilslutningsledningen og vandslangerne ikke kommer i klemme eller bliver beskadiget.



- Fastgør dampovnen med de medfølgende træskruer i (3,5 x 25 mm) i højre og venstre side på skabets sidevægge.
- Tilslut dampovnen til vandtilførsel og -afledning (se afsnittet Vandtilførsel tilsluttes og Vandafledning tilsluttes).
- Tilslut dampovnen til elnettet.
- Kontroller alle dampovnens funktioner ved hjælp af brugsanvisningen.

Tilslutningsslangerne til tilløbs- og afløbsvand skal placeres, så serviceteknikeren kan trække dampovnen ud.


- Kontroller vandslangerne for synlige skader inden tilslutning.

## Data vandslanger

- Vandtilløbsslange i rustfrit stål  
Længde 2.000 mm (2,0 m)  
Ø 12,5 mm  
Tilslutning spærrehane / tilslutning på dampovnen Ø hver 33,5 mm
- Plast-afløbsslange  
Længde 3.000 mm (3,0 m)  
Ø 12,5 mm  
Tilslutning vandlås Ø 26 mm /  
Tilslutning på dampovnen Ø 15 mm

Ved lægning af vandslangerne i tomme rør anbefaler vi en indvendig rørdiameter på min. 50 mm.

## Anvisninger om vandtilløb

 Ukorrekt indbygning kan medføre skader på personer og ting!  
Vandtilslutningen må kun udføres af autoriserede fagfolk.

Ved anvendelse af et eget blødtvandsanlæg på opstillingsstedet skal man sørge for, at vandets elektriske ledningsevne bibeholdes. Alt udstyr, der anvendes til vandtilførslen til dampovnen, skal opfylde de gældende forskrifter i det pågældende land.

Dampovnen må udelukkende tilsluttes **koldt vand**.

Vandtilslutningstrykket skal være min. 100 kPa (1 bar) og må ikke overstige 600 kPa (6 bar). Hvis trykket er højere end 600 kPa (6 bar), skal der monteres en trykreduktionsventil.

Den medfølgende vandtilløbsslange i rustfrit stål må ikke afkortes, forlænges eller udskiftes med en længere slange.

Gamle eller allerede brugte slanger må ikke tilsluttes til dampovnen.


Inden tilslutning af dampovnen og efter arbejde på vandtilførslen skal vandledningsnettet skylles igennem for at skylle aflejringer ud.

## Vandtilslutning

---

- En tilbageløbsventil er ikke nødvendig; dampovnen opfylder kravene i IEC 61770 og EN 61770.
- Vandkvaliteten skal opfylde kravene (fx direktiv 98/83/EU) til drikkevand i det land, hvori dampovnen opstilles.
- Vandtilløbsslangen skal tilsluttes vandledningsnettet med en spærrehane med  $\frac{3}{4}$ " tilslutningsgevind. Hvis der ikke er en sådan hane, må den kun installeres af en autoriseret VVS-installatør.
- Spærrehanen til vandtilløbet for den indbyggede dampovn skal være let tilgængelig.
- Vi anbefaler, at der kun anvendes originalslinger fra producenten.

### Vandtilløb tilsluttes


 Personskader som følge af elektrisk stød!

Vandtilløbsslutningen må ikke foretages, mens dampovnen er tilsluttet elnettet.

- Afbryd strømmen til dampovnen.
- Tilslut den rustfri stålslange til spærrehanen.  
Sørg for, at forskruingerne er skruet fast og er tætte.

Skrueforbindelserne står under konstant vandtryk. Kontroller derfor, om tilslutningen er tæt, ved langsomt at åbne for hanen. Ret om nødvendigt på pakningen og forskruingen.

## Anvisninger om vandafløb

 Ukorrekt indbygning kan medføre skader på personer og ting!

For at sikre at afløbsvandet løber fuldstændigt ud, må vandlåsen ikke placeres højere oppe end vandafløbstilslutningen på dampovnen.

Ved placering af vandafløbsslangen må stigningen hen til vandlåsen ikke være højere end 500 mm!

Den medfølgende plast-vandafløbs-slange må ikke afkortes.

Vandafløbet kan tilsluttes til en vandlås med fast slangetilslutning.

Afløbsvandets temperatur er ca. 70 °C.

Vi anbefaler, at der kun anvendes originalslanger fra producenten.

## Vandafløb tilsluttes

- Tilslut plastslangen til vandlåsen med spændbåndet (Ø 21 mm).
- Fastgør slangen med spændbåndet.

## Eltilslutning

Dampovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da dampovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udsiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedels ekspedition på tlf. 43 27 13 50 (best.nr. 9666). Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig efter indbygning af dampovnen.



Risiko for at komme til skade!

Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's garanti.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning i installationen (fx elektrisk stød).

Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal dampovnen tilsluttes til elnettet af en autoriseret elinstallatør.

Hvis stikkontakten ikke længere er tilgængelig, eller hvis der skal foretages fast tilslutning, skal dampovnen kunne afbrydes på gruppeafbryderen. De nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse angivelser skal stemme overens med angivelserne for nettet.

Berørings sikkerheden på driftsisoleerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

### Samlet effekt

Se typeskiltet

### Tilslutning

AC 230 V / 50 Hz

Alle nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med forholdene på opstillingsstedet.

### Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

**Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.**

## Afbrydelse fra nettet

⚠ Personskader som følge af elektrisk stød!  
Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

Hvis dampovnen skal afbrydes fra nettet, foretages følgende, afhængig af installation:

### Smeltesikringer

- Sikringerne tages helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

### Automatsikring

(Ledningsbeskyttelsesafbryder min. type B eller C!)

- Vip vippekontakten fra 1 (til) til 0 (fra).

### HFI/HPFI-relæ

(Fejlstrømsrelæ)

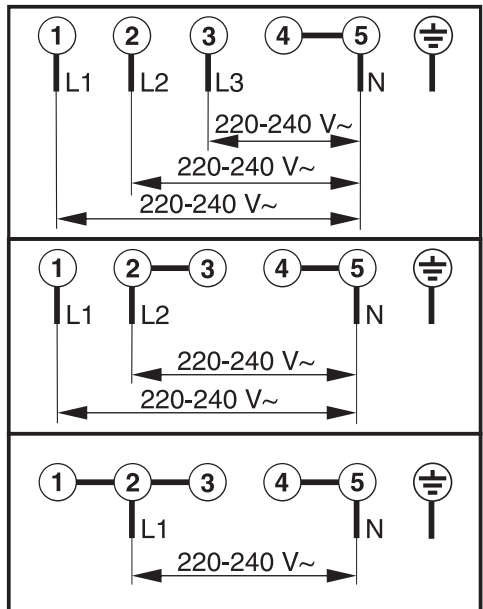
- Hovedkontakten vippes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

## Udskiftning af tilslutningsledning

⚠ Personskader som følge af elektrisk stød!  
Tilslutningsledningen må kun udskiftes af en autoriseret el-installatør.

Ved udskiftning af tilslutningsledningen må der kun anvendes en speciel ledning af typen H 05 VV-F (pvc-isoleret), som kan købes ved telefonisk henvendelse til vores reservedelsekspektion på tlf. 43 27 13 50.

## Tilslutningsskema



# Service / garanti / typeskilt

---

## Miele Teknisk Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i 15 år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

## Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

## Servicebestilling:

Bestilling af servicebesøg kan foretages hos Miele's Servicecenter:

- [tilkald@miele.dk](mailto:tilkald@miele.dk)
- [www.servicebesog.dk](http://www.servicebesog.dk)
- tlf. 43 27 13 10, hverdage ml. kl. 8:00 og kl. 16:00 (fredag 15:30)

## Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.



### Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

### Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

### Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

Inden Miele Teknisk Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er **uberettiget**, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

## Service / garanti / typeskilt

---

### Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

### Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

### Indberetning:

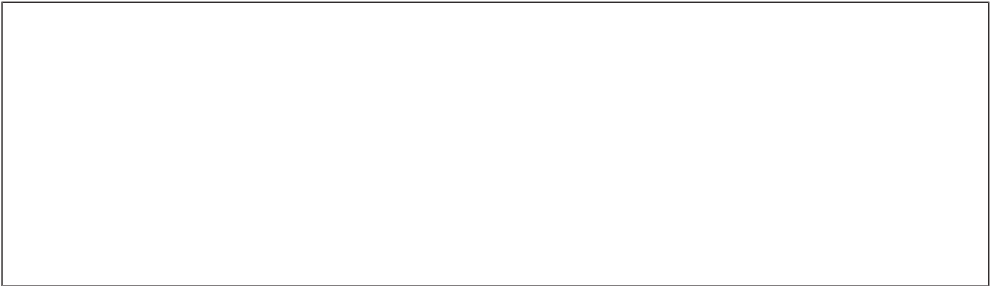
Ønskes fejlen ikke afhjulpnet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S  
Erhvervsvej 2, Postboks 1371  
DK - 2600 Glostrup.

### Typeskilt

Ved henvendelse til Miele Teknisk Service bedes produktets modelbetegnelse og fabrikationsnummer oplyst. Begge dele er anført på vedlagte typeskilt.

Klæb det medfølgende typeskilt ind her. Kontroller venligst, at modelbetegnelsen passer med informationerne på bagsiden af denne brugsanvisning.



## Ophavsrettigheder og licenser

---

Miele anvender software til betjening og styring af produktet.

Mieles og andre involverede softwareleverandørers (fx Adobe) ophavsrettigheder skal respekteres.

Miele og vores leverandører forbeholder sig enhver ret til softwarekomponenterne.

Specielt er følgende ikke tilladt:

- Kopiering og udbredelse.
- Foretagelse af ændringer og udfærdigelse af andre versioner
- Dekompilering, omvendt konstruktion, demontering og andre ændringer i softwaren.

Dette produkt indeholder Adobe® Flash® Player Software under licens af Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe og Flash er registrerede varemærker under Adobe Systems Incorporated.

Softwaren indeholder også komponenter hørende under GNU General Public License og andre open source-licenser.

En oversigt over de integrerede open source-komponenter samt en kopi af den pågældende licens kan findes på <http://www.miele.com/device-software-licences> efter indtastning af det konkrete produktnavn.

Miele udleverer kildekoden til alle komponenter i den under GNU General Public License og sammenlignelige open source-licenser licenserede software.

En sådan kildekode fås ved at sende en e-mail til [info@miele.com](mailto:info@miele.com).







Miele A/S  
Erhvervsvej 2  
2600 Glostrup  
[www.miele.dk](http://www.miele.dk)

<u>Afdeling:</u>	<u>Telefon:</u>	<u>E-mail:</u>
- Kundecenter	43 27 13 10	<a href="mailto:info@miele.dk">info@miele.dk</a>
- Reception	43 27 11 00	<a href="mailto:info@miele.dk">info@miele.dk</a>

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Tyskland

DGC 6865



da-DK

M.-Nr. 10 347 920 / 02